

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC

RANGE

MODEL: LREL6325F /00
SERIAL #: 103MMSG05766

**Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance
and keep it handy for reference at all times.**

LREL6325* LREL6323* LREL6321*



TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9 PRODUCT OVERVIEW

- 9 Parts
- 9 Accessories

10 INSTALLATION

- 10 Installation Overview
- 10 Product Specifications
- 11 Before Installing the Range
- 12 Installing the Range
- 14 Connecting Electricity
- 18 Engaging the Anti-tip Device
- 18 Test Run

19 OPERATION

- 19 Control Panel Overview
- 20 Changing Oven Settings
 - 20 Clock
 - 20 Oven Light
 - 20 Minimum & Maximum Default Settings
 - 21 Timer On/Off
 - 21 Settings
 - Setting the Hour Mode
 - Setting Convection Auto Conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)
 - Adjusting the Oven Temperature
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius
 - 23 Lockout
 - 24 Cook Time (Timed Cook)
 - 24 Start Time (Delayed Timed Cook)
 - 25 InstaView™ (Model LREL6325*)
- 26 Using the Cooktop
 - 26 Cooking Areas
 - 26 Recommended Element Levels
 - 26 COOKTOP HOT Indicator
 - 26 Using the Cooktop Elements
 - 28 Using the Proper Cookware
 - 28 Choosing Cookware
 - 28 Home Canning Tips

- 29 Using the Oven
 - 29 Before Using the Oven
 - 29 Oven Vent
 - 29 Using Oven Racks
 - 29 Bake
 - 30 Convection Mode (Model LREL6325* / LREL6323*)
 - 31 Recommended Baking and Roasting Guide
 - 32 Broil
 - 33 Recommended Broiling Guide
 - 34 Warm / Keep Warm
 - 34 Proof (Model LREL6325*)
 - 35 Sabbath Mode
 - 35 Favorite (Model LREL6325*)
 - 35 Wi-Fi
 - 36 Remote Start
 - 36 Frozen Meal (Model LREL6325*)
 - 36 Slow Cook (Model LREL6325*)
 - 36 Air Fry (Model LREL6325* / LREL6323*)

40 SMART FUNCTIONS

- 40 LG ThinQ Application
- 41 FCC Notice
- 41 FCC RF Radiation Exposure Statement
- 42 Smart Diagnosis™ Feature

43 MAINTENANCE

- 43 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
- 44 EasyClean®
- 47 Self Clean (Model LREL6325* / LREL6323*)
- 48 Changing the Oven Light
- 49 Cleaning the Exterior
- 50 Door Care Instructions
- 50 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

52 TROUBLESHOOTING

- 52 FAQs
- 54 Before Calling for Service

58 LIMITED WARRANTY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**. These words mean:



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



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

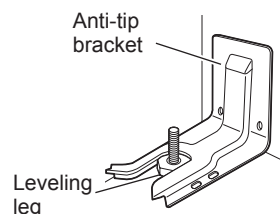
ANTI-TIP DEVICE



WARNING

TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, REMOVE THE DRAWER BODY AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD. Refer to the installation section for instructions.

- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and attached to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



SAFETY PRECAUTIONS

- **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, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening door.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.



WARNING

If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If a cabinet storage is provided directly above cooking surface, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.

WARNING

Before replacing the 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.

DEEP FAT FRYER

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

CHILD SAFETY

- Do not touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not leave small children unattended near the oven.



WARNING

Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.



CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **Choose proper burner size.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. Using undersized pans exposes a portion of the heating element to direct contact and may result in clothing burning.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.

- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean cooktop with caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 31 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating $\frac{1}{2}$ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SAFETY DURING USE

- Always place oven racks in desired location while oven is cool.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **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. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING (Model LREL6325* / LREL6323*)

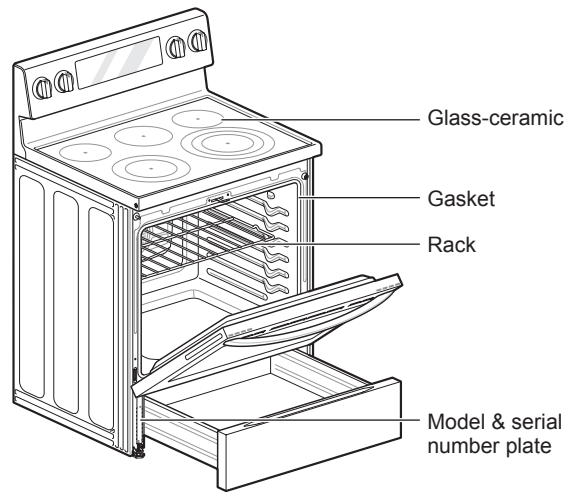
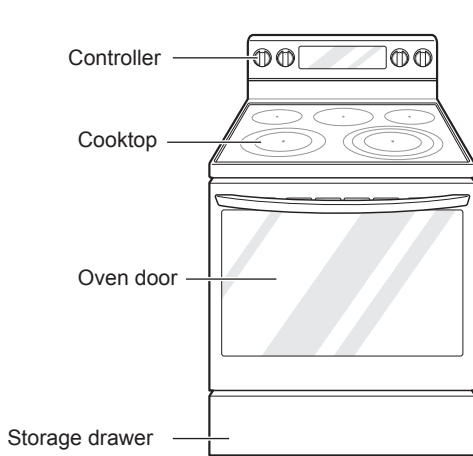
- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a self-clean cycle should be avoided.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before 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.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
 - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
 - Fish/seafood: 145 °F (62.8 °C)

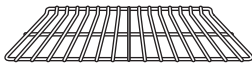
PRODUCT OVERVIEW

Parts



Accessories

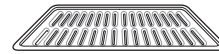
Included Accessories



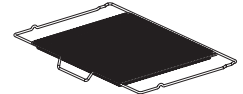
Standard Rack

- Model LREL6325* (3ea)
- Model LREL6323*/LREL6321* (2ea)

Optional Accessories



Grid



Air fry tray



Broiler pan

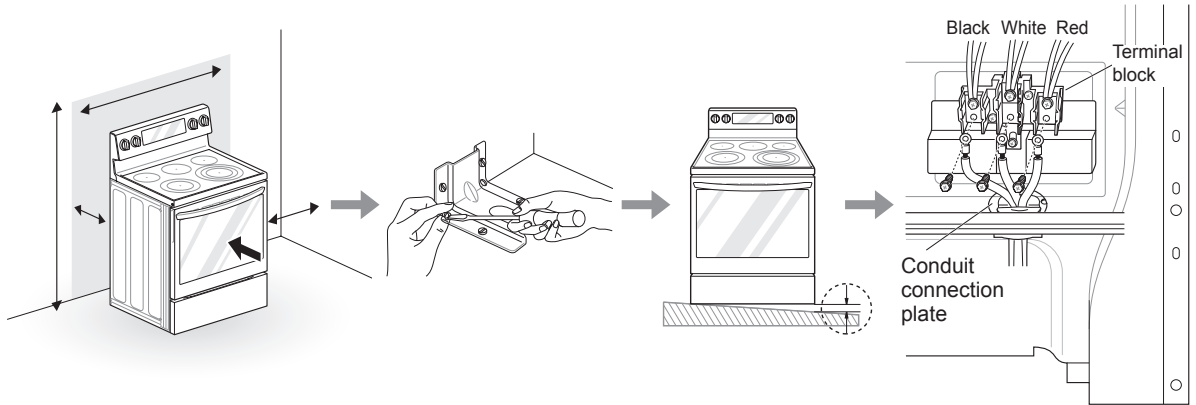
NOTE

- Contact LG Customer Service at (LG U.S.) 1-800-243-0000 or (LG Canada) 1-888-542-2623, 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 or parts.
- 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.

INSTALLATION

Installation Overview

Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.

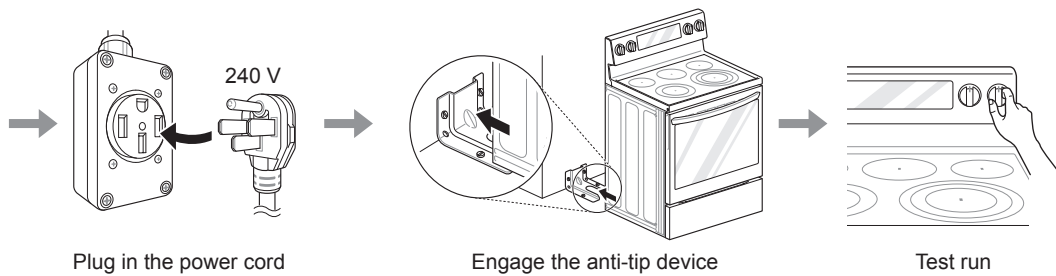


Check and choose the proper location

Install anti-tip device

Level the range

Connect electric range



Plug in the power cord

Engage the anti-tip device

Test run

Product Specifications

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Oven Range Models	LREL6325*	LREL6323*	LREL6321*
Electrical requirements	120/240 V: 12.9 kW, 120/208 V: 9.7 kW		120/240 V: 13.1 kW, 120/208 V: 9.8 kW
Description	Electric Single Oven Range		
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 46 1/2" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed and excluding door handle) 75.9 cm (W) x 118.1 cm (H) x 67.4 cm (D) (D with door closed and excluding door handle)		
Height to cooking surface	36" (91.3 cm)		
Total capacity	6.3 cu.ft.		

Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.



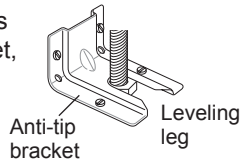
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in CANADA) to receive one at no cost.

WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



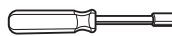
Tools Needed



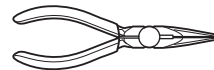
Phillips screwdriver



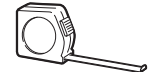
Flat-blade screwdriver



1/4" Nut driver



Pliers



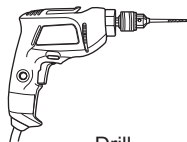
Tape measure



Level



Adjustable wrench



Drill



Safety glasses



Gloves

Parts Provided



Template (1)



Anti-tip bracket kit (1)



Anchor sleeves (4)

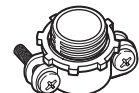


Lag bolts (4)

Parts not Provided



4-Wire cord or
3-Wire cord
(UL approved 40 or 50
AMP)



Strain relief
**(For conduit
installations only)**

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

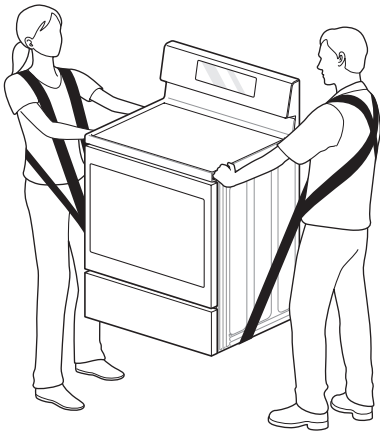
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.

Remove packing material, protective film, tape and any temporary labels from your range before using. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.

To remove any remaining tape or glue, rub the area briskly with your thumb. Tape or glue residue can also be easily removed by rubbing a small amount of liquid dish soap over the adhesive with your fingers. Wipe with warm water and dry.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your range.

Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



Choosing the Proper Location

CAUTION

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 200 °F (93 °C).**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (0.64 cm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

The range should always be plugged into its own individual properly grounded electrical outlet. This prevents overloading house wiring circuits which could cause a fire hazard from overheated wires. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Mobile Home - Additional Installation Requirements

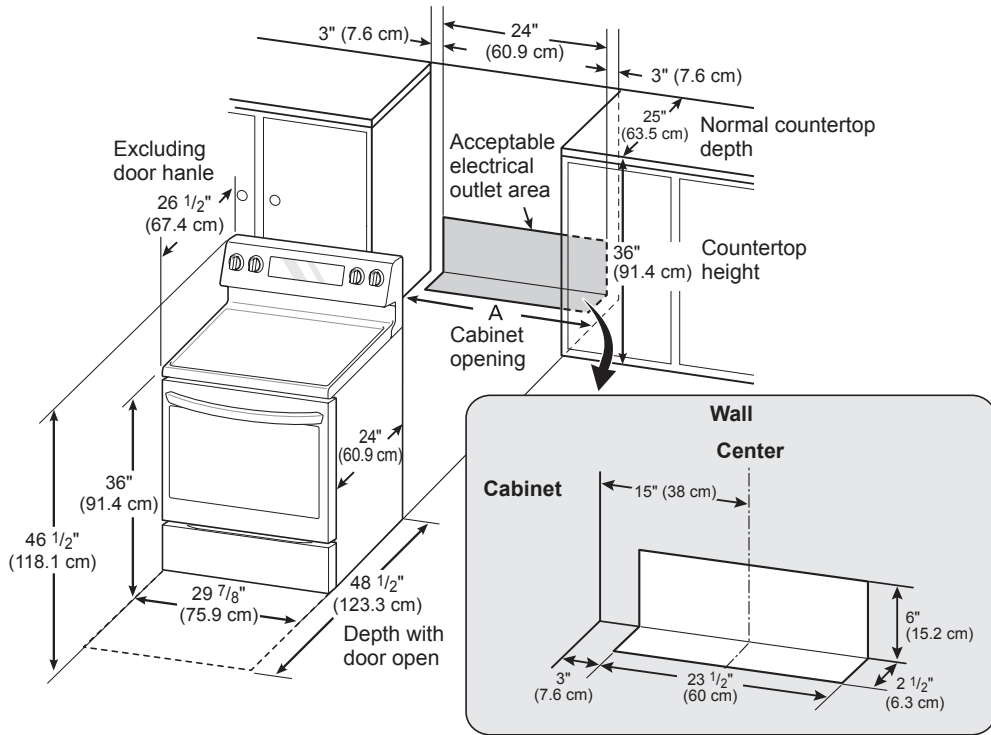
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280), or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.
- A four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation.

Dimensions and Clearances

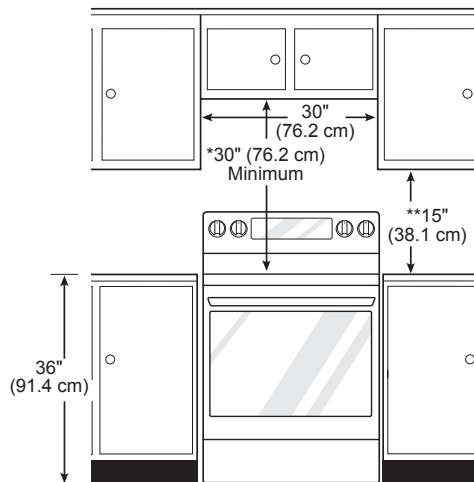
NOTE

Important - Save for the use of the local electrical inspector.



A = 30" (76.2 cm) For U.S.A
 = 30" (76.2 cm) ~ 31" (78.7 cm) For CANADA

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than ¹⁵/₃₂" (12 mm) from any adjacent surface.



Minimum Dimensions

* 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" (60.9 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than ¹/₄" (6.4 cm) flame retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.381 mm) stainless steel, 0.024" (0.610 mm) aluminum or 0.020" (0.508 mm) copper.

** 15" (38.1 cm) minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

Installing the Anti-tip Device



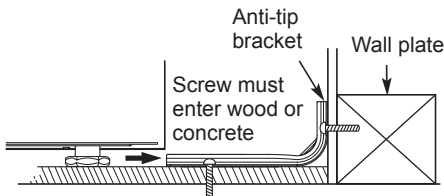
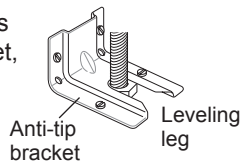
WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.

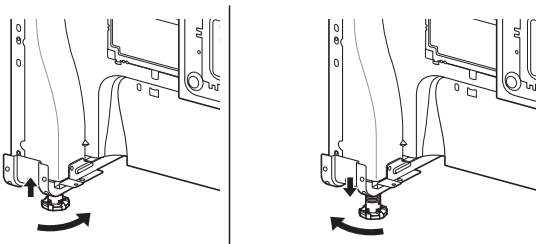


Locate the anti-tip bracket using the template

An anti-tip bracket is packaged with the template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet (template).

Leveling the Range

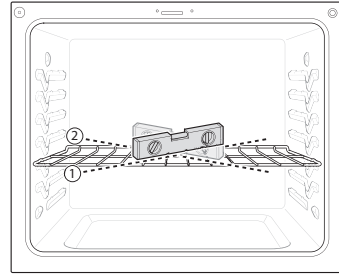
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs with a wrench.



Connecting Electricity

Electrical Requirements

This appliance must be installed and grounded on a branch circuit by a qualified technician in accordance with the National Electrical code ANSI/NFPA NO. 70 - latest edition.

All wiring should conform to Local and NEC codes. This range requires a single-phase, 3 wire, A.C 120/208 V or 120/240 V 60 Hz electrical system. Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord with closed-loop terminals, open-end spade lugs with upturned ends or similar termination. Do not install the power cord without a strain relief.

A range cord rated at 40 amps with 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with $1\frac{3}{8}$ " diameter connection openings. This appliance may be connected by means of a conduit or power cord. If a conduit is being used, go to page 17 for **3 wire conduit connections** or **4 wire conduit connections**.

WARNING

- Allow 2 to 3 ft (61.0 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.
- The power supply cord and plug should not be modified. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
- Using an extension cord to connect the power is prohibited. Connect the power cord and plug directly.
- Electrical ground is required on this appliance.
- Make sure that the power cord is not pinched by the range or heavy objects. Failure to do so can result in serious burns or electrical shock.

Specified power-supply-cord kit rating

Range rating, watts		Specified rating of power supply-cord kit, amperes	Diameter (inches) of Range connection Opening	
120/240 volts 3-wire	120/208 volts 3-wire		Power cord	Conduit
8,750 - 16,500	7,801 - 12,500	40 or 50A	1 3/8"	1 1/8"
16,501 - 22,500	12,501 - 18,500	50	1 3/4"	1 3/8"

3, 4 - Wire electrical wall Receptacle



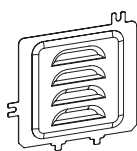
4 Wire receptacle (14-50R)



3 Wire receptacle (10-50R)

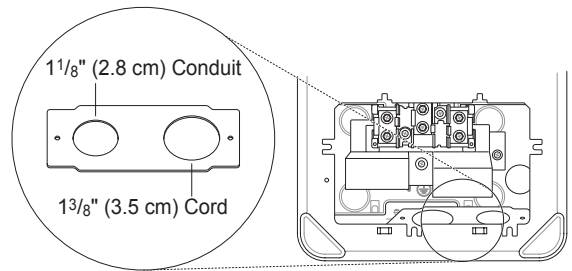
Connecting the Power Cord

The rear access cover must be removed. Loosen the two screws with a screwdriver. The terminal block will then be accessible.



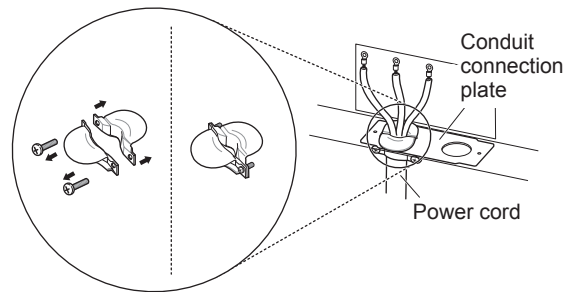
Access cover

Use the cord/conduit connection plate to install the power cord or conduit. Leave the connection plate as installed for power cord installations. Remove the connection plate for conduit installations and use the smaller 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole instead of the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole.



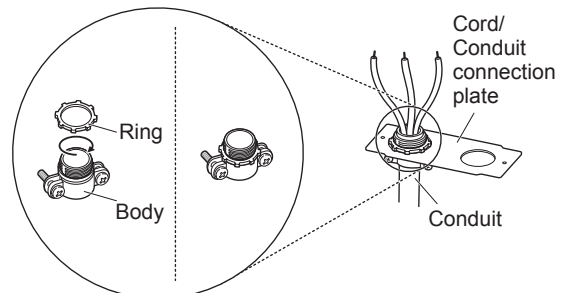
Remove the Conduit connection plate

For power cord installations, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten it.



Assembling power cord strain relief at the 1 3/8" opening

For conduit installations, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



Assembling conduit cord strain relief at the 1 1/8" opening

3-Wire Connection : Power Cord

WARNING

- The middle (neutral or ground) wire, which is white, of a 3-wire power cord or a 3-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The remaining two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

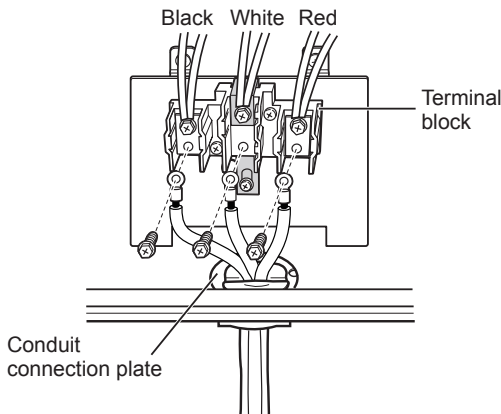
Install the power cord as follows:

For power cord installations, hook the strain relief over the power cord hole (1³/₈") located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten it.

Do not install the power cord without a strain relief.

- 1 Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
- 2 Insert the 3 screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the center (neutral) wire, which is white, is connected to the center lower position of the terminal block.
- 3 Tighten the 3 screws securely into the terminal block. Do not remove the ground strap connections.

3-wire connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

4-Wire Connection : Power Cord

WARNING

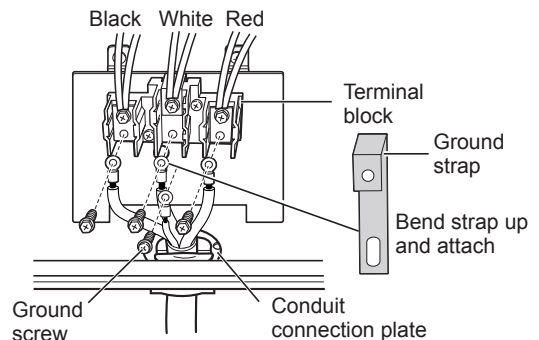
- Only a 4-conductor power-supply cord kit rated 120/240 volts, 50 amperes and marked for use with ranges with closed-loop connectors or opened spade lugs with upturned ends shall be used. The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

Install the power cord as follows:

Do not install the power cord without a strain relief.

- 1 Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
- 2 Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 1.
- 3 Insert the ground screw into the power cord ground wire (green) terminal ring and secure it to the range frame.
- 4 Insert the 3 screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the white center (neutral) wire is connected to the center lower position of the terminal block.
- 5 Tighten the 3 screws securely into the terminal block. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.

4-wire connection



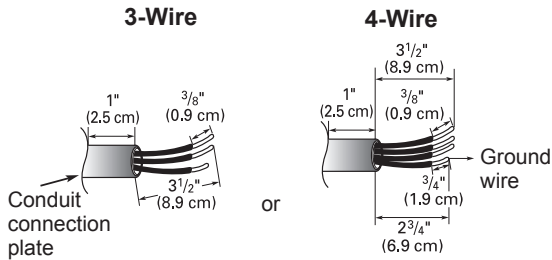
If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

3-Wire Connection: Conduit

Install the conduit as follows:

Remove the conduit connection plate from the rear of the oven and rotate it. The conduit hole (1 1/8") must be used.

First, prepare the conduit wires as shown below.



Second, install the conduit strain relief.

For conduit installations, purchase a strain relief and insert it in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring. Reinstall the bracket.

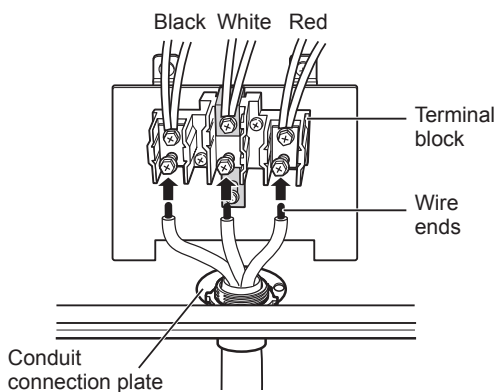
For conduit connections:

If the wire in the conduit is copper it must be 8 or 10 AWG wiring.

If the wire in the conduit is aluminum it must be 6 or 8 AWG wiring.

- 1 Loosen the lower 3 screws from the terminal block.
- 2 Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. Do not remove the ground strap connections.
- 3 Insert the two side bare wire ends into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

3-wire connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

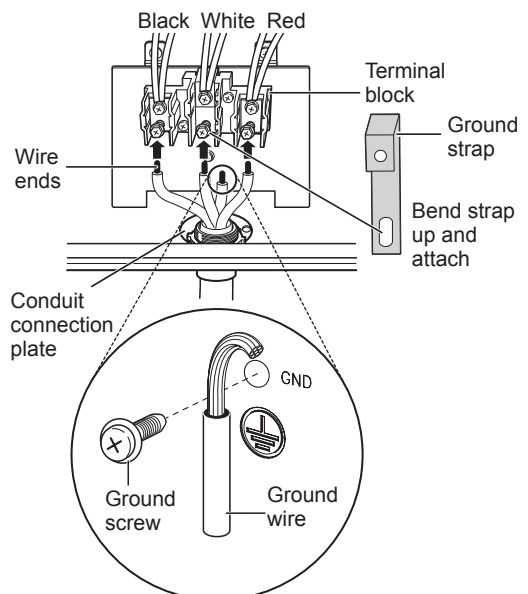
4-Wire Connection: Conduit

! WARNING

- The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

- 1 Follow the instructions for installing the conduit under 3-Wire Connection: Conduit until the strain relief and bracket are installed. Do not install the conduit without a strain relief.
- 2 Loosen the 2 lower left and right screws from the terminal block. Remove the lower 2 center screws. Do not discard any screws.
- 3 Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 1.
- 4 Attach the ground (green) bare wire end to the range frame and secure it in place with the ground screw.
- 5 Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.
- 6 Insert the two side bare wire ends into the left and the right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

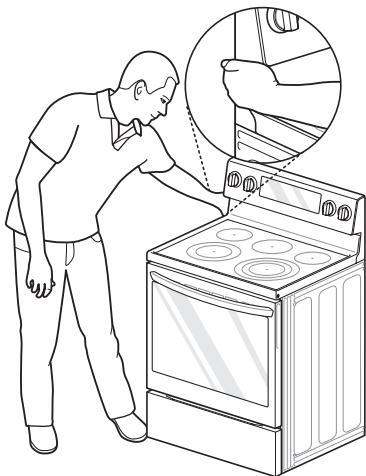
4-wire connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

Engaging the Anti-tip Device

- Move the range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position ensuring that the back leg slides under the anti-tip bracket. The range should sit flush against the back wall when properly installed.
- Carefully attempt to tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket is engaged properly. If properly installed, the anti-tip bracket will prevent the range from being tipped. If the range can be tipped, reinstall the range until the anti-tip bracket is properly installed and the range will not tip forward.
- Turn on electrical power. Check the range for proper operation.



Test Run

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

- 1** Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2** Press **Clear/Off** to start test.
- 3** Turn on each burner to the **Hi** setting to check that the surface heating elements are working properly. The elements should glow red and radiate heat, and they should cycle on and off periodically even when the setting is in the **Hi** position. This cycling prevents the glass-ceramic from being cracked by thermal shock.
IMPORTANT : The warming zone does not consume enough power to glow red.
- 4** After checking all the surface heating elements, check the locking system by pressing **Clear/Off** for three seconds. The oven door should lock. Press **Clear/Off** for three seconds to disable Lockout. The Lockout function should disable controls for the oven.
- 5** Now check the oven's operation. Press **Bake** and press the number keys to set the oven temperature to 350 °F.
- 6** The oven should finish preheating in 15 minutes. The convection fan should operate while the oven is preheating. Model LREL6325*
- 7** After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

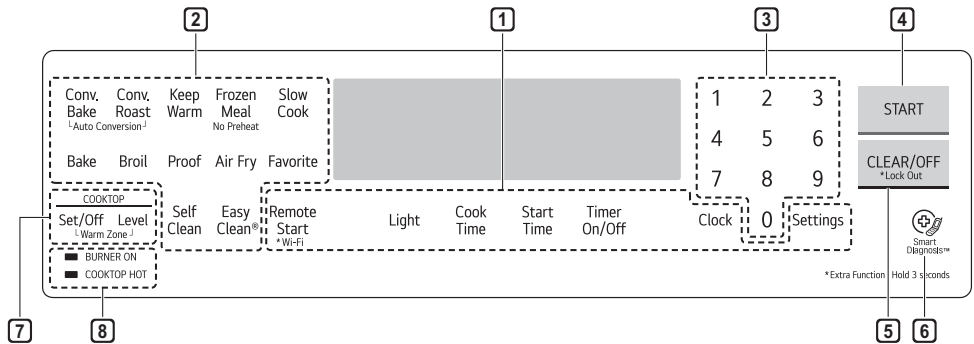
NOTE

Smoke may come out of the range when it is first used.

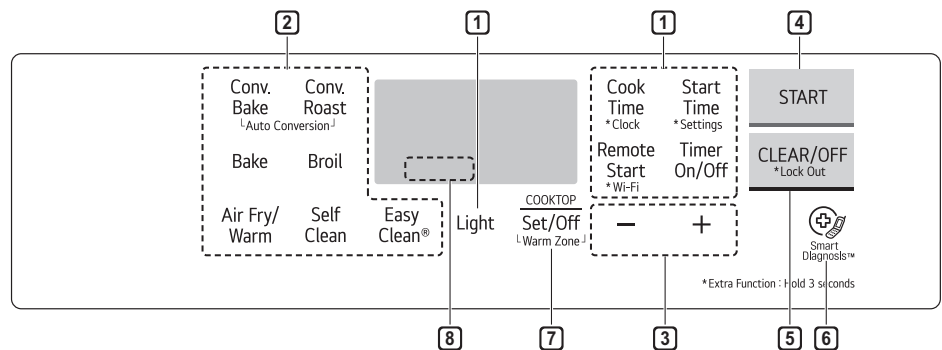
OPERATION

Control Panel Overview

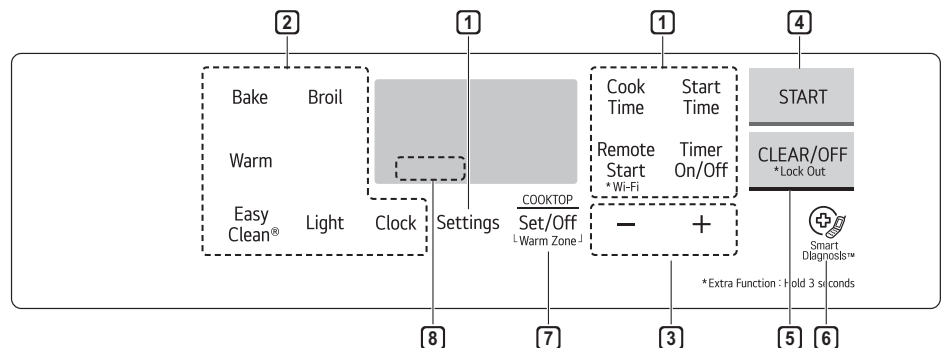
Model LREL6325*



Model LREL6323*



Model LREL6321*



NOTE

For best results, press buttons in the center, even when activating a button's secondary function. The buttons may not work properly if pressed too far from the center.



- ① Features
- ② Oven Control
- ③ Number Keys or +/- buttons
- ④ Start button
- ⑤ Clear Off / Lockout button
- ⑥ Smart Diagnosis™
- ⑦ Cooktop Control
- ⑧ COOKTOP HOT Indicator

The COOKTOP HOT indicator appears in the display as long as any surface cooking area is too hot to touch. It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F. The COOKTOP HOT indicator also appears during the self clean cycle.

Flashing Time

If your oven displays a flashing clock, press **Clock** or press any key to stop the flashing.

Changing Oven Settings

Clock

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

Model LREL6325*

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press **numbers** to enter the time.
- 3 Press **Start**.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold **Cook Time** for 3 seconds.

Model LREL6321*

Press **Clock**.

- 2 Press the **+/-** buttons to set the time.
- 3 Press **Start**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle (available on some models).
- To check the time of day when the display is showing other information, press **Clock**.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on/off when the door is opened and closed. Press **Light** or knock on the door glass twice to manually turn the oven light on/off.

NOTE

- The oven light cannot be turned on if the Self Clean (Model LREL6325* / LREL6323*) function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. A beep sounds each time a button is pressed.

Two short tones sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature	min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default	
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer (LREL6325*)	0:01 min. / sec.	11:59 Hr. / min.		
Timer (LREL6323* / LREL6321*)	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.		
Cook Time	0:01 min.	11:59 Hr. / min.		
Conv. Bake	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 Hr.	
Conv. Roast	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 Hr.	
Broil	Lo	Hi	Hi / 3 Hr.	
Bake	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.	
Favorite ① - Bread	170 °F	550 °F	375 °F / 12 Hr.	
Favorite ② - Meat	300 °F	550 °F	325 °F / 12 Hr.	
Favorite ③ - Chicken	300 °F	550 °F	350 °F / 12 Hr.	
Frozen Meal	300 °F	550 °F	400 °F / 12 Hr.	
Air Fry	300 °F	550 °F	400 °F / 12 Hr.	
Slow Cook	Lo	Hi	Hi / 12 Hr.	
Proof			12 Hr.	
Warm			3 Hr.	
Self Clean (on some models)	3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.	
EasyClean®			10 min.	

* Using Auto Conversion (Model LREL6325* / LREL6321*)

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

The Timer On/Off feature serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The Timer On/Off feature can be used during any of the other oven control functions.

Setting the Timer

- 1 Press **Timer On/Off** button once to set the time in hours and minutes, or press the button twice to set the time in minutes and seconds. **TIMER** flashes in the display.
- 2 Enter the desired length of time.

Model LREL6325*
Use the number buttons.

Model LREL6323* / LREL6321*
Use the +/- buttons.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

If Timer On/Off is not pressed, the timer returns to the time of day.

- 4 When the timer reaches 0:00, End shows in the display. The clock beeps every 15 seconds until the Timer On/Off button is pressed.

NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.

Canceling the Timer

- 1 Press **Timer On/Off** once.
The display returns to the time of day.

NOTE

Pressing **Clear/Off** will not turn off the timer.

Settings

Model LREL6323*

Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press the **Start Time** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

Model LREL6325* / LREL6321*

Press the **Settings** button repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Settings** key allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)
- adjust the oven temperature
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting the Hour Mode

The control is set to use a 12-hour clock. To reset the clock to 24-hour mode, follow the steps below.

Model LREL6325*

- 1 Press and hold **Settings** button.
- 2 Press **1** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds.

Model LREL6321*

Press and hold **Settings** button.

- 2 Press +/- to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)

When using convection bake, convection roast the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. When this feature is enabled, the display will show the actual converted temperature.

For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the START button, the display will show the converted temperature of 325°F.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 2 Press **1** to switch Auto Conversion on or off.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323*

- 1 Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds.
- 2 Press **Start Time** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 3 Press **+/-** button to switch Auto Conversion on or off.

Adjusting the Oven Temperature

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

NOTE

To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If the adjustment was not enough, raise or lower the thermostat 20 °F (12 °C). Proceed in this way until the oven is adjusted to your satisfaction.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 2 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature. Press **Settings** again to add a minus sign if decreasing the temperature.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **AdJU** appears in the display.

Model LREL6321*

Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.

- 2 Set the number of degrees to adjust:
Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired number of degrees appears in the display.
Press **Settings** again to add a minus sign if decreasing the temperature.
- 3 Press **Start** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the Broil or Self Clean temperatures on models with these features. The adjustment is retained in memory after a power failure.
- The oven temperature can be increased or decreased by a maximum of 35°F (19°C).
- Once the temperature is increased or decreased, the adjustment shows in the AdJU setting display until it is reset.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light flashes 5 times or until the oven door is opened.

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2 Press **1** to turn the light on/off.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **PrE** appears in the display.

Model LREL6321*

Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.

- 2 Press **+/-** to turn the light on/off.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.
- 2 Press **1** to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323*/LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **Beep** appears in the display.

Model LREL6321*

Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.

- 2 Press **+/-** to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) units. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **1** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **Unit** appears in the display.



Model LREL6321*

Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.


- 2 Press **+/-** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **Start** to accept the change.

Lockout

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

- 1 Press and hold **Clear/Off** for three seconds.
- 2 The lock melody sounds, **Loc** appears in the display (available on some models) and the lock  blinks in the display.
- 3 Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 4 To deactivate the Lockout feature, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

In models without a self-clean mode, the Lockout feature locks the controls but not the oven door. The lock  indicator does not blink.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature. This feature can only be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Frozen Meal**, **Slow Cook** and **Favorite Cook** modes.

Setting the Cook Time Function

For example, to bake at 300 °F for 30 minutes, first set the clock to the correct time of day.

Model LREL6325*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time**. Timed flashes in the display. **Bake**, 300 °F and 0:00 appear in the display.
- 4 Set the baking time: Press **3** and **0**.
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **+/-** key.
- 3 Press **Cook Time**. Timed flashes in the display. **Bake**, 0:00 appear in the display.
- 4 Set the baking time:
Press **+/-** key to set the baking time.
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.

NOTE

To activate the Warm function at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press **Warm**. **Warm** appears in the display. (Model LREL6325*)
(Refer to the Warm section on page 34)

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

Model LREL6325*

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: Press **1**, **3** and **0**.
- 3 Press **START** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: Press **+/-** button.
- 3 Press **START** to accept the change.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Self Clean** modes.

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to bake at 350 °F and delay the start of baking until 4:30, first set the clock to the correct time of day.

Model LREL6325*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: touch **3**, **5** and **0**.
- 3 Press **Start Time** and touch the number keys to set the baking time.
- 4 Press **Start Time**.
- 5 Set the start time: press **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 6 Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** appears in the display. The oven begins baking at the set start time.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature:
Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired temperature appears in the display
- 3 Press **Cook Time** and touch **+/-** keys to set the baking time.
- 4 Press **Start**.
- 5 Set the start time:
Use the **+/-** buttons to adjust the time displayed to match your desired start time.
- 6 Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, press **Clear/Off** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **START**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

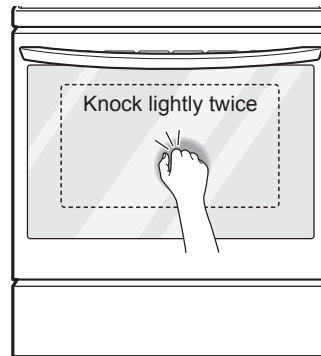
- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

CAUTION

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

InstaView™ (Model LREL6325*)

Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The light turns off automatically after 90 seconds.
- The InstaView™ function is disabled when the oven door is opened and for one seconds after closing the door.
- The InstaView™ function is disabled during Self Clean, Lockout, and initial power input.

WARNING

Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The glass could break, resulting in a risk of personal injury or product damage.

NOTE

- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView™ function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView™ function.

Using the Cooktop

Cooking Areas

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

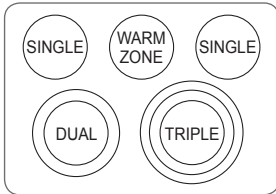
Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface.

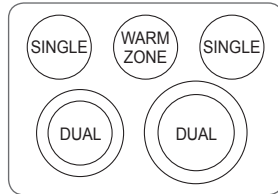
NOTE

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

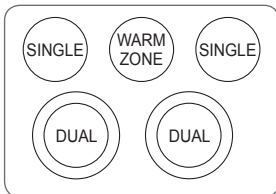
LREL6325*



LREL6323*



LREL6321*



NOTE

It is normal to see a very faint red ring around the outer edge of a dual or triple element when using it as a single element at a high heat setting. This is only a reflection from the bright glow of the center element and is not a malfunction.

Recommended Element Levels

Setting	Recommended Use
8.5-Hi	<ul style="list-style-type: none"> Bring liquid to a boil Start cooking
5.5-8.0	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil, frying, deep fat fry Quickly brown or sear food
3.5-5.0	<ul style="list-style-type: none"> Maintain a slow boil Fry or saute foods Cook soups, sauces and gravies
2.2-3.0	<ul style="list-style-type: none"> Stew or steam food Simmer
Lo-2.0	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm Melt chocolate or butter Simmer

COOKTOP HOT Indicator

Once the element is turned off, COOKTOP HOT appears in the display as long as the surface cooking area is too hot to touch.

It remains on until the surface has cooled to approximately 150 °F.

NOTE

During Self Clean (available on some models), COOKTOP HOT remains on.

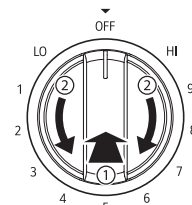
Using the Cooktop Elements

CAUTION

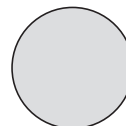
- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- Do not use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Never leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.**
- The surface element may appear to have cooled after it has been turned off. The element may still be hot and touching the element before it has cooled sufficiently can cause burns.
- Do not use the cooktop at high temperatures for an excessive period as the control panel could be damaged.

Turning on a Single Element

- 1 Push the **Single** element knob in.
- 2 Turn the knob in either direction to the desired setting. The control knob clicks when it is positioned at both **Off** and **Hi**.

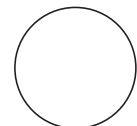


Heating element



Off

Heating element



On

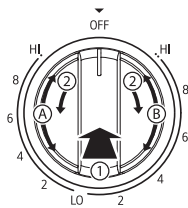
NOTE

- **HI** is the highest temperature available.
- **LO** is the lowest temperature available.

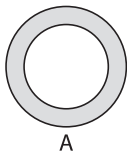
Turning on the Dual Element

There is one dual element located in the left front position. Use the dual element as a dual or single element.

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

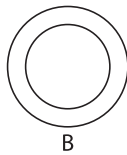


Heating with inner (smaller) element only



A

Heating with both elements together

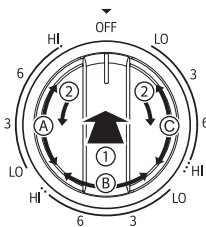


B

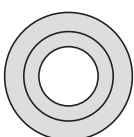
Turning on a Triple Element (on some models)

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

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

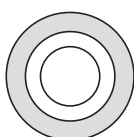


Single



A

Dual



B

Triple



C

Turning on the Warming Zone**CAUTION**

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140 °F.

- Always start with hot food. Do not use the warm setting to heat cold food.
- Do not use the warm setting for more than 2 hours.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the center warming element.

The Warming Zone, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked. Attempting to cook uncooked or cold food on the Warming Zone could result in a food-borne illness.

- 1 Press the **COOKTOP Set/Off** button. The warming zone indicator light flashes.
- 2 **Model LREL6325***
Use the **Level** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.

Model LREL6323* / LREL6321*
Use the **- / +** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
- 3 To turn off the warming zone, press the **Set/Off** button once.

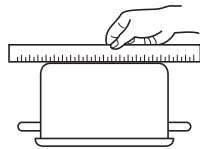
NOTE

- For best results, food on the warmer should be kept in its container or covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- The warmer will not glow red like the other cooking elements.
- The Warming Zone can be operated as a single element on some models.

Using the Proper Cookware

The size and type of cookware will influence the settings needed for the best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware.

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by placing a ruler across the bottom of the cookware. The ruler should touch the cookware across the entire bottom, with no gaps.

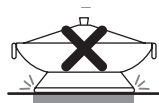


Cookware recommendations

- Flat bottom and straight sides
- Heavy-gauge pans
- Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced
- Tight-fitting lids
- Flat bottom woks

Cookware should not

- have a curved or warped bottom.
- be smaller or larger than the surface burner.
- have a heavy handle that tilts the pan.
- be a wok with a ring stand.
- have loose or broken handles.
- have loose-fitting lids.



NOTE

- **Do not use pans less than 7 inches in diameter on the front elements.**
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized LG Service Center.

Choosing Cookware

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on glass-ceramic (see Aluminum above).
- **Stainless steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast iron** - A poor heat conductor but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Home Canning Tips

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

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

Using the Oven

Before Using the Oven

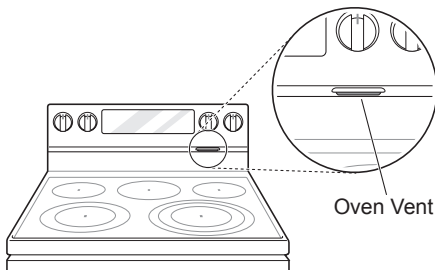
NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- The fan turns off if the door is left open during baking. The fan turns back on automatically once the door is closed.

Oven Vent

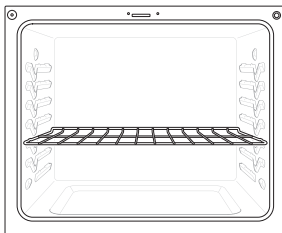
Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



Using Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.



Removing Racks

- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

- 1 Place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end up and push the rack in.

CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Bake**.
- 2 Set the oven temperature:
Model LREL6325*
 Press **3**, **7** and **5**.

Model LREL6323*/LREL6321*
 Use the **+/-** keys to set the temperature.
- 3 Press **START**. The oven starts to preheat.

NOTE

If the door is opened during baking, the bake burner turns off after 30 seconds. The burner turns back on automatically once the door is closed.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.
- 5 Remove food from the oven.

NOTE

It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe 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 food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

Convection Mode (Model LREL6325* / LREL6323*)

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

Setting the Convection Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
- 2 Set the oven temperature:
Model LREL6325*
Press **3**, **7** and **5**.
Model LREL6323*
Using the **+/-** key set the temperature.
- 3 Press **START**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F and the fan icon.

- 4 When cooking has finished or to cancel, press **Clear/Off**.

NOTE

- The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.
- It's normal that convection fan is not turning on directly. The fan will turn on later.

Tips for Convection Baking

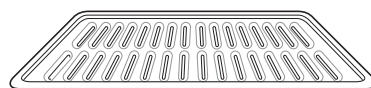
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the oven rack in position 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5 (or 4) for two racks.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- You will have better results when baking cakes, cookies and muffins using multiple racks.

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

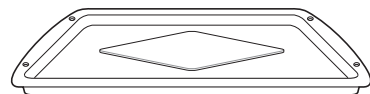
Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for convection roasting. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

- 1 Place the oven rack on the bottom.
- 2 Place the grid in the broiler pan.
- 3 Place the broiler pan on the oven rack.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)



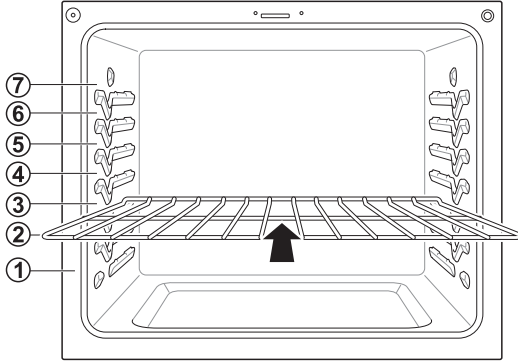
CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.

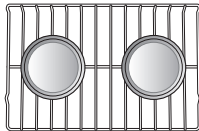
Recommended Baking and Roasting Guide

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

Rack and Pan Placement

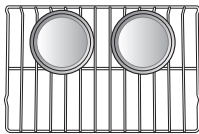


Single rack baking

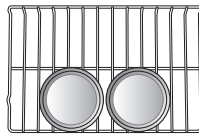


Rack
(Position 4)

Multiple rack baking



Rack
(Position 2)



Rack
(Position 5)

Baking rack guide

Food		Rack position
Cakes	• Layer cakes	4
	• Bundt cakes	3
	• Angel food cake	3
Cookies	• Sugar cookies	4
	• Chocolate chips	4
	• Brownies	4
Pizza	• Fresh	3
	• Frozen	3 or 2
Pastry Crust	• From scratch	4
	• Refrigerator	4
Breads	• Biscuit, canned	3
	• Biscuit, from scratch	3
	• Muffins	5
Desserts	• Fruit crisps and cobblers, from scratch	4
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	4
Custards	• Cheesecake, crème brûlée	2
Soufflés	• Sweet or savory	2
Casserole	• Frozen lasagna	3

Roasting rack guide

Food		Rack position	
Beef	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
Beef tenderloin	Rare	2	
	Medium	2	
Pork	Rib		2
	Bone-in, sirloin		2
	Ham, cooked		2
Poultry	Whole chicken		2
	Chicken pieces		2
	Turkey		2

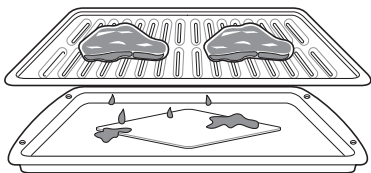
Broil

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

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.



Setting the Oven to Broil

- 1 Oven door must always be closed during **Broil** mode.
- 2 Press **Broil** once for **Hi** or twice for **Lo**.
- 3 Press **START**. The oven begins to heat.
- 4 Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food if using broil.
- 5 Press **Clear/Off** to cancel at any time or when cooking is complete.

NOTE

This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **door** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. Opening the door turns off the broil burner during broiling.

If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after 5 seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Smoking

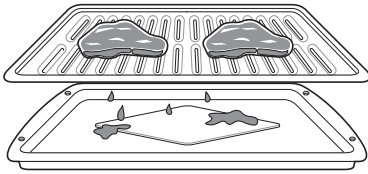
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- 4 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 5 Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- 6 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the Lo setting.
 - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
 - Using the Hi broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the Lo broil setting, or switching to the Bake function.
- 7 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 8 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	7	4-6	2-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare	1" thick	7	3-5	2-4	
Medium	1 to 1 1/2 lbs.	7	4-6	2-4	
Well done		7	5-7	3-5	
Rare	1 1/2" thick	5	7-9	4-6	
Medium	2 to 2 1/2 lbs.	5	9-11	6-8	
Well done		5	11-13	8-10	
Toast		7	0.5-1	0.5	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	5	8-10	4-6	Broil skin-side-down first.
		5	8-10	5-7	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	5	9-12	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	6	2-4	2-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	5	2-4	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops	1 (1/2" thick)	6	3-6	4-7	
Well done	2 (1" thick) about 1 lb.	5	5-8	5-8	
Lamb Chops					
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	6	3-5	2-5	
Well done		6	5-7	4-7	
Medium	2 (1 1/2" thick)	6	7-9	7-9	
Well done	about 1 lb.	6	9-11	7-9	
Salmon Steaks	2 (1" thick)	5	8-10	3-5	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick)	5	9-11	4-6	
	about 1 lb.				

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.

The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground meat: 160 °F (71.1 °C)
- Poultry: 165 °F (73.9 °C)
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
- Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been *frenched* (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Lo broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm / Keep Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Warm function will keep cooked food warm for serving up to three hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations.

The **Warm** function can be used after cooking has finished using a **Timed Cook** or a **Delayed Timed Cook**. (Model LREL6325*)

Setting the Warm Function (Model LREL6323*/LREL6321*)

- 1 Press **Warm** or **Air fry/Warm** once for Model LREL6321* and twice for Model LREL6323*.
- 2 Press **Start**.
- 3 Press **Clear/Off** at any time to cancel.

Setting the Warm Function after a Timed Cook (Model LREL6325*)

- 1 Select the cooking function.
- 2 Enter the oven temperature using the number keys or the +/- keys.
- 3 Press **Cook Time** and enter the cook time using the number keys.
- 4 Press **Warm** or **Keep Warm**.
- 5 Press **Start**.
- 6 When cooking is finished, press **Clear/Off** to cancel the Warm function.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.

Proof (Model LREL6325*)

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking. For best proof performance, cover the food with foil.

Setting the Proof Function

- 1 Use rack position 2 or 3 for proofing.
- 2 Press **Proof** until **Proof** appears in the display.
- 3 Press **Start**.
- 4 Press **Clear/Off** when proofing is finished.

NOTE

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

Sabbath Mode

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function buttons, except for the CLEAR/OFF are inactive. Sb will appear in both the cooktop and oven displays.

NOTE

- If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will turn OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used in Bake mode.

Setting the SABBATH mode

- 1 Press the **Bake** button.
- 2 Set the Bake temperature
Model LREL6325*
Use the number buttons.
Model LREL6323* / LREL6321*
Use the +/- buttons.
- 3 Press the **START** button.
- 4 **Model LREL6325*/LREL6321***
Press and hold the **Settings** button for three seconds. Sb and will appear in the display when the Sabbath mode is activated.
Model LREL6323*
Press and hold the **Start Time** button for three seconds.
- 5 To cancel the Sabbath mode, press and hold the Settings button for three seconds. To cancel the Bake function, press the **CLEAR/OFF** button at any time.

Changing the temperature while in SABBATH mode

- 1 Press the **Bake** button. (No tones will sound and the display will not change.)
- 2 Set the Bake temperature
Model LREL6325*
Use the number buttons.
Model LREL6323* / LREL6321*
Use the +/- buttons.
- 3 Press the **START** button.

NOTE

- There is a 15 second delay before the oven will recognize the temperature change.

Favorite (Model LREL6325*)

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 1 time and lamps 5 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.

Wi-Fi

Connect the appliance to a home Wi-Fi network to use Remote Start and other smart functions. See the Smart Functions section for more details.

Setting Up Wi-Fi

- 1 Press and hold **Remote Start** until the icon blinks.
- 2 Follow the instructions in the LG ThinQ app to connect the appliance.

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

- 1 Open the oven door and make sure that the oven is empty.
- 2 Press the Remote Start button to enable the function.
- 3 Start the preheat function on the oven from the LG ThinQ app.

Frozen Meal (Model LREL6325*)

The Frozen Meal function is specially designed for cooking frozen prepared meals. It heats from both the top and bottom to brown food more evenly.

This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems. No preheating is required when using the Frozen Meal mode. For best results of frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 5 at 400 °F.

Setting the Frozen Meal Function

- 1 Touch **Frozen Meal**. Frozen appears in the display.
- 2 Enter the cook temperature using the **number** buttons.
- 3 Touch **Start**. The Frozen Meal function starts operation.
- 4 Touch **Clear/Off** to cancel Frozen Meal at any time.

Slow Cook (Model LREL6325*)

The Slow Cook function is specially designed for grilling beef, pork and poultry.

It is common for the surface of the food to darken after the completion of the Slow Cook. No preheating is required when using the **Slow Cook** mode.

Setting the Slow Cook Function

- 1 Touch **Slow Cook** once. Hi appears in the display.
Touch **Slow Cook** repeatedly to toggle between **Hi** and **Lo**.
Select the desired option.
- 2 Touch **Start**. The Slow Cook function starts operation.

- 3 Touch **Clear/Off** to cancel Slow Cook at any time.

NOTE

- For best results, use a single rack in position 1 or 2.
- Hi: 275 °F, Lo:220 °F

Air Fry (Model LREL6325* / LREL6323*)

This Feature automatically increases the entered temperature by 60 °F for optimal performance when using **Air Fry**. The air fry function is specially designed for oil-free frying.

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- For best results, cook food on a single rack placed in position 3 or 4.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the optional Air Fry Tray available from LG or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or Air Fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 2 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- Wet batters and coating will not crisp or set when using the Air Fry mode.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds.

Air Frying High-Fat Foods

Foods high in fat will smoke when using the Air Fry mode. For best results, follow these recommendations when air frying foods that are high in fat, such as chicken wings, bacon, sausage, hot dogs, turkey legs, lamb chops, ribs, pork loin, duck breasts, or some plant-based proteins.



CAUTION

Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Easy Clean™ or Self Clean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Setting the Air Fry Function

- 1 Press **Air Fry**. 400 °F appears in the display.
- 2 Set the oven temperature (Range:300°F~550°F)

Model LREL6325*

Press the **number** buttons to enter the desired temperature.

Model LREL6323*

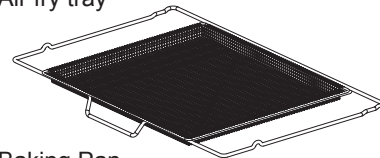
Use the **+/-** buttons to set the desired temperature.

- 3 Press **START**.
- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.

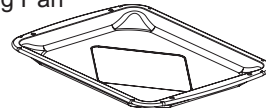
NOTE

- For best results, use the optional air fry tray, available for purchase at www.lg.com.
- If you don't have the air fry tray, place food on a wire rack inside a foil-lined cookie pan.
- The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.

Air fry tray



Baking Pan



Air Fry Cook Guide**- Air Fry Tray**

- Arrange food evenly in a single layer.
- Put a foil-lined baking pan on a rack in position 2 to catch drips. If needed, add parchment paper to absorb oil and reduce smoking.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

* High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Approx. Quantity (oz)	Temp (°F)	Rack Position	Time (min)	Guide
POTATOES - Frozen					
French Fries	20	425	4	20-30	
Crinkle Cut Fries 3/8" (10 mm)	35	425	4	25-35	
Sweet Potato Fries	25	425	4	20-35	
Tater Tots	50	450	4	22-32	
Hash Browns	40	450	4	25-35	
POTATOES - Fresh/Homemade					
French Fries 3/8" (10 mm)	25	450	4	35-45	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Potato Wedges	60	450	4	35-45	
CHICKEN - Frozen					
Crispy Chicken Nuggets	30	450	4	18-28	
Chicken Strips	35	450	4	30-40	
Hot Wings, Bone-in	50	450	4	30-40	
CHICKEN - Fresh, Skin on*					
Wings	40	450	4	30-35	Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Drumsticks	70	450	4	35-45	
Thighs	40	450	4	30-35	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Breasts	40	450	4	30-35	
OTHER					
Onion Rings - Frozen, Breaded	20	450	4	20-30	
Spring Rolls (0.7 oz/20 g each) - Frozen	50	425	4	28-38	
Thin Sausage* - 2.5 oz each, 3/4" diam. (70 g each, 2 cm diam.)	90	450	4	25-35	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Coconut Shrimp - Frozen	25	425	4	30-40	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Scallops on Half Shell - Fresh	35	425	4	20-30	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Shrimp - Fresh	50	450	4	20-30	
Mixed Vegetables	35	450	4	17-28	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

Air Fry Cook Guide

- Dark Nonstick Baking Pan



- Arrange food evenly in a single layer.
- Use a dark, nonstick baking pan on a rack in position 4.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

* High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Approx. Quantity (oz)	Temp (°F)	Rack Position	Time (min)		Guide
				1 st Side	2 nd Side	
POTATOES - Frozen						
French Fries	20	425	4	20-30	–	
Crinkle Cut Fries 3/8" (10 mm)	35	425	4	25-35	5–11	
Sweet Potato Fries	25	425	4	20-35	5–11	
Tater Tots	50	450	4	22-32	8–14	
Hash Browns	40	450	4	25-35	4–11	
POTATOES - Fresh/Homemade						
French Fries 3/8" (10 mm)	25	450	4	35-45	8–14	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Potato Wedges	60	450	4	35-45	8–14	
CHICKEN - Frozen						
Crispy Chicken Nuggets	30	450	4	18-28	2–8	
Chicken Strips	35	450	4	30-40	4–10	
Hot Wings, Bone-in	50	450	4	30-40	6–12	
CHICKEN - Fresh, Skin on*						
Wings	40	450	4	30-35	2–9	Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. *High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Drumsticks	70	450	4	35-45	–	
Thighs	40	450	4	30-35	–	
Breasts	40	450	4	30-35	–	
OTHER						
Onion Rings - Frozen, Breaded	20	450	4	20-30	4–11	
Spring Rolls (0.7 oz/20 g each) - Frozen	50	450	4	20-30	4–11	
Thin Sausage* - 2.5 oz each, 3/4" diam. (70 g each, 2 cm diam.)	90	425	4	28-38	3–9	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Coconut Shrimp - Frozen	25	425	4	30-40	4–11	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Scallops on Half Shell - Fresh	35	425	4	20-30	–	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Shrimp - Fresh	50	450	4	20-30	–	
Mixed Vegetables	35	450	4	17-28	3–9	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the  or .

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Settings

Allows you to set various options on the oven and in the application.

Monitoring

This function shows the current status, remaining cook time, and cook settings on one screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

The notifications are triggered even if the LG ThinQ application is off.

Timer

You can set the timer from the app.

Firmware Update

Keep the appliance updated.

Remote Start

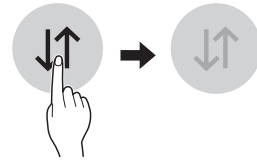
Control the appliance remotely or check the remaining cook time from the LG ThinQ application.

NOTE

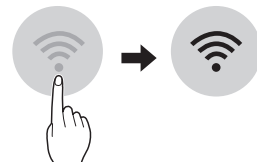
- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- This feature is only available on some models.

Before Using LG ThinQ Application


- 1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
 - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It takes long time to register or fails to install the application.
- 2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



- 3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi**  icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.

NOTE

- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the LG ThinQ Application

Search for the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone. Follow instructions to download and install the application.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL and other open source licenses, that is contained in this product, please visit <http://opensource.lge.com>. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

LG Electronics will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com. This offer is valid for three (3) years from the date on which you purchased the product.

Wireless LAN Module Specifications

Model	LCW-004
Frequency Range	2412 MHz - 2462 MHz
Output Power(max)	< 30 dBm

FCC Notice

The following notice covers the transmitter module contained in this product.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This device may not cause harmful interference and
- 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications in construction of this device which are not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.



FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.

This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

Smart Diagnosis™ Feature

This feature is only available on models with the  or  icon.

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

NOTE

- For reasons not attributable to LGE's negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

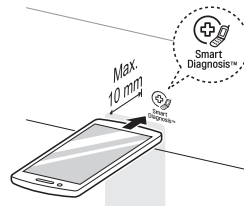
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

- 1 Open the LG ThinQ application on the smart phone.
- 2 In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then press the dots at the upper right of the screen.
- 3 Select **Smart Diagnosis**, then press the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

- If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

- 4 Select the **Audible Diagnosis**.
- 5 Follow the instructions on the smart phone.
- 6 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.



NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

MAINTENANCE

Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop

CAUTION

- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or pot holder while using a scraper on the hot cooking surface.

Use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

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

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

NOTE

Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

IMPORTANT

- If sugar or food containing sugar spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the material IMMEDIATELY with a metal razor scraper while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. When used correctly, the scraper will not damage the cooktop surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.
- If water or food containing water spills on the cooktop, remove the spill IMMEDIATELY with a dry paper towel.

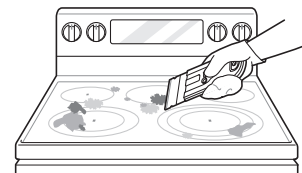
NOTE

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastics can cause pitting on the surface of your cooktop.
2. If food or water containing calcium (such as baking powder, wine, milk, spinach, or broccoli) is spilled on the cooktop, it can permanently stain or discolor the surface.

Burned-On Residue

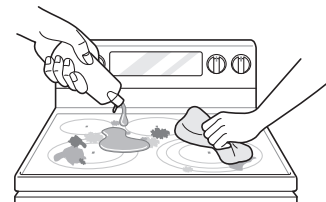
- 1 While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



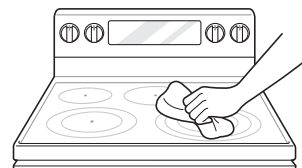
NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- Hold the scraper at approximately a 30° angle to the cooktop.
- The razor scraper will not damage the markings on the cooking surface.

- 2 When the cooking surface has completely cooled, apply a few dime-sized dabs of a ceramic glass cooktop cleaner in each burner area. Work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel. Leave the cleaner on for 10 minutes before rinsing it off.



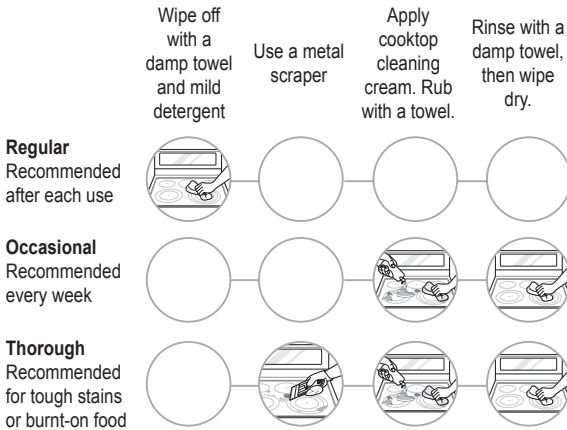
- 3 Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



Maintaining the Cooktop

DO NOT use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.

Let your glass-ceramic cooking surface cool off before cleaning.



For additional product information, visit our website at www.lg.com

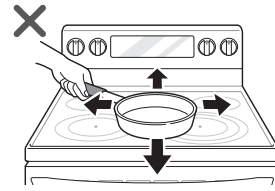
Metal Marks and Scratches

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

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

CAUTION

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



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.
- Do not use cookware if there are foreign matters on the cooktop surface. Always clean the cooktop surface before cooking.

EasyClean®

LG's EasyClean® enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. 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, the range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

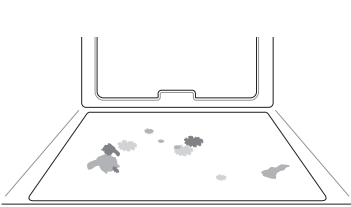
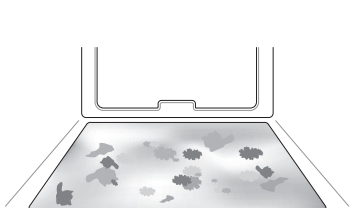
Benefits of EasyClean®

- 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

NOTE

Some models don't include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. If the range does not include a self-clean option, clean the oven regularly using the EasyClean® feature to prevent heavy, burnt-on soil from building up in the oven.

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	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

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

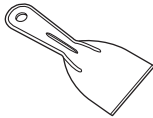
On models without the self-clean option, clean the oven frequently using EasyClean® to avoid the build up of tough, burnt-on soil.

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), **Hot** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A scraper can be used to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad or scrubbing sponge 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 range 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 it is better to use the Self Clean cycle.

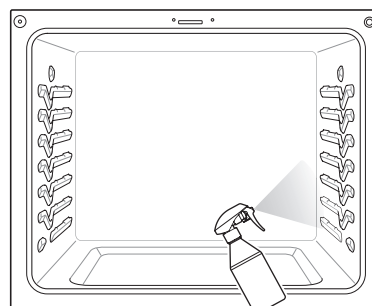
EasyClean® Instruction Guide

- 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 water (10 oz or 300 ml) and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- 4 Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven



- 5** Spray or pour the remaining water (8 oz or 250 ml) 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

If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water (10 oz or 300 ml) dripping to the floor.

- 6** Close the oven door.
Press **EasyClean®**.
Press **Start**.

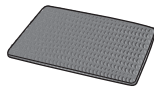
**CAUTION**

- Some surfaces may be hot after the EasyClean® cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean® cycle, the oven 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 **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.

- 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.)

**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. If a self-clean option is not available, scrape off and remove stubborn soil using a scraper.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water (10 oz or 300 ml) 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.
- It is normal for the fan to operate during the EasyClean® cycle.

Self Clean (Model LREL6325* / LREL6323*)

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.

CAUTION

- Do not leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

During the Self Clean cycle, the cooktop elements cannot be used.

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- If the cooktop is used during Self Clean operation, a buzzer will sound for 1 minute and then Self Clean will turn off.
- If the cooktop is in use when a Self Clean is activated, a buzzer will sound and Self Clean will not start.

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 4, 5 or 3 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Press **Start**.
- 4 Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start


- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
Press **Self Clean** button to set the time.
- 3 Press **Start Time**.
- 4 **Model LREL6325***
Use the **number** buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.

Model LREL6323*
Press the **+/-** buttons until the display shows the time of day you would like the Self Clean to start.
- 5 Press **Start**.

NOTE

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

During Self Clean


- The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when the lock  is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.

- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

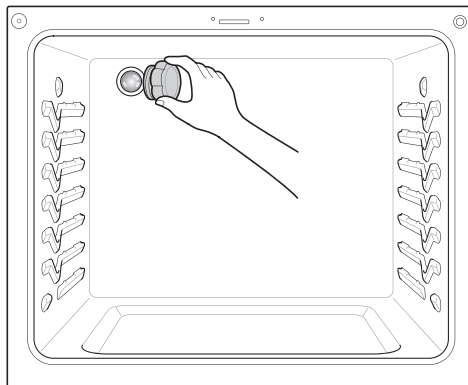
NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock  indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.

Changing the Oven Light

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

- 1 Unplug the range or disconnect power.
- 2 Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- 3 Pull the bulb out of the socket.
- 4 Insert a new bulb into the socket.
- 5 Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
- 6 Plug in the range or reconnect the power.



⚠ WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soil and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

NOTE

When spraying on the glass surface, intermittent touch operation is possible.

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

NOTE

- Do not use a steel wool pad. It will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

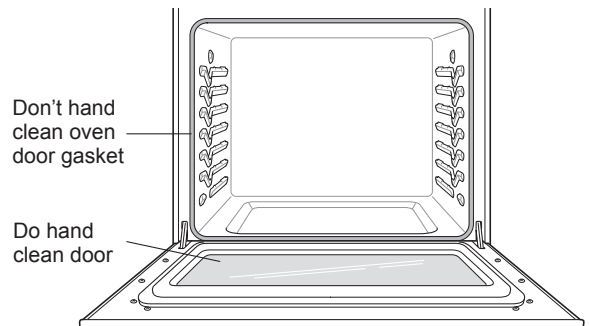
Oven Door

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



CAUTION

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

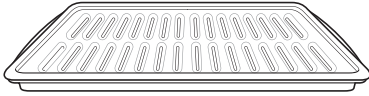


Cleaning the Knobs

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soil and built-up grease, wipe gently with a brush such as a toothbrush.

Do not use abrasive cleaners.

Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

- 1 Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean racks with a mild, abrasive cleaner.
- 2 Rinse with clean water and dry.

NOTE

If the racks are cleaned using the self clean cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become 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 vegetable oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

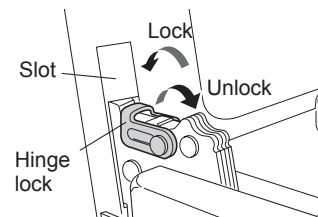
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

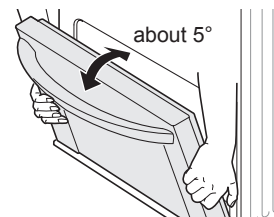
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

Removing the Door

- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



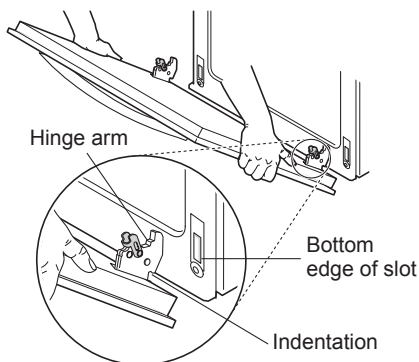
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



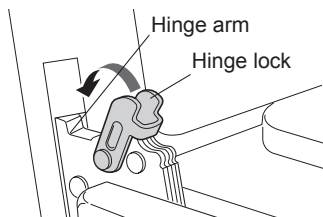
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

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 arms into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge arms must be fully seated into the bottom edge of the slots.



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
- 4 Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

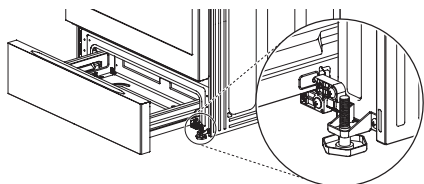
Removing the Drawer

CAUTION

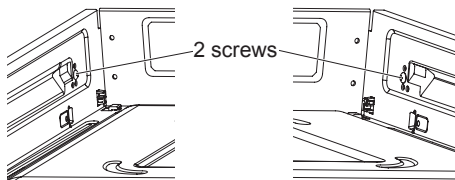
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

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

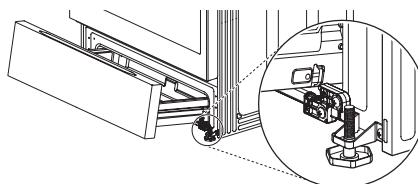
- 1 Pull the drawer out until it stops.



- 2 **Model LREL6325*** Unscrew the 2 screws on the back of the drawer.



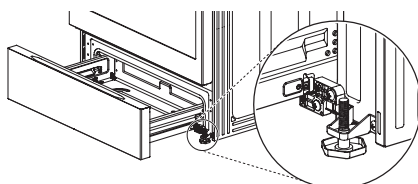
- 3 Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.



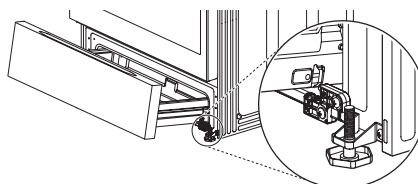
- 4 Remove the drawer.

Replacing the Drawer

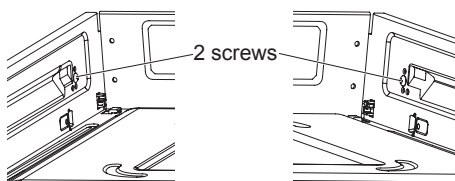
- 1 Place the drawer rails on the guides.
- 2 Push the drawer back until it stops.



- 3 Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.



- 4 **Model LREL6325*** Screw the 2 screws on the back of the drawer.



- 5 Lower the front of the drawer and push back until it closes.

TROUBLESHOOTING

FAQs

What types of cookware are recommended for use with the cooktop?

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

Why does “COOKTOP HOT” appear on the cooktop display?

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

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven, it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

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. Refer to the Oven Temperature Adjustment section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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

Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.

Why is the time flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any button and reset the clock if needed.

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 or the warming drawer. 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 or warming drawer, 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.

What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, clean the stain off with a scraper while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when scraping to prevent burns. Refer to the MAINTENANCE section of this owner's manual for further instruction.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

How can I help keep children safe around the range?

Children should be supervised around the range whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the Lockout feature to help prevent children from accidentally turning on the cooktop or oven. The Lockout feature disables most control panel buttons and the cooktop control knobs. On some models, it also locks the oven door. Consult the Lockout section of your owner's manual for details. (In models without a self-clean option, the Lockout feature locks the controls but does not lock the oven door.)

My range 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 range to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your oven range 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. If a self-clean feature is not available, use a scraper to remove stubborn soil.

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 range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the 1/5 of 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.

Some models do not include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built up soil. If a self-clean option is not available, it may help to use EasyClean® more often to avoid heavy soil build up.

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. If using a metal scraper, be careful not to damage the oven surface. Fully saturating soils with water is also recommended. Certain types of soil are harder to clean than others. For these stubborn soils, use the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of the 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 the full contents of the spray bottle for EasyClean®?

Yes. It is highly recommended that 4/5 of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/5 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 range's cooktop 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. However, if a self-clean option is not available on your oven, you may want to use the EasyClean® option often to prevent heavy, burnt-on soil from building up. 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 water, a scraper, a nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.


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.

Symptoms	Possible Causes / Solutions						
Range is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance. 						
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none"> • Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged. 						
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"> • Electronic control has detected a fault condition. Press Clear/Off to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press Clear/Off and contact a Service agent. <table border="1" data-bbox="859 713 1303 854"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Key short error</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Oven not heating</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Key short error	F-9	Oven not heating
CODE	CAUSE						
F-3	Key short error						
F-9	Oven not heating						
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	<ul style="list-style-type: none"> • Improper cookware being used. <ul style="list-style-type: none"> - Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. • In some areas, the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Cover pan with a lid until desired heat is obtained. 						
Surface units do not work properly	<ul style="list-style-type: none"> • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Cooktop controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Check to see the correct control is set for the surface unit you are using. 						
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The unit is still on and hot. 						
Areas of discoloration on the cooktop	<ul style="list-style-type: none"> • Food spillovers not cleaned before next use. <ul style="list-style-type: none"> - See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop section. • Hot surface on a model with a light-colored cooktop. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools. 						
Frequent cycling on and off of surface units	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. <ul style="list-style-type: none"> - The element will cycle on and off to maintain the heat setting. 						

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not work	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • 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. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. <ul style="list-style-type: none"> - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure you press Broil. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> - Use broiling pan and grid.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	<ul style="list-style-type: none"> • Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before using. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for glass-ceramic cooktop have been used. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	<ul style="list-style-type: none"> • Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a glass-ceramic cooktop cleaning creme to remove the marks. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Brown streaks or specks	<ul style="list-style-type: none"> • Boilovers are cooked onto surface. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Areas of discoloration on cooktop	<ul style="list-style-type: none"> • Mineral deposits from water and food. Remove using a glass-ceramic cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not Self Clean	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
"Crackling" or "popping" sound	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> • A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Convection Fan stops	<ul style="list-style-type: none"> • Convection fan stops during a convection bake cycle. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press the Clock key and reset the time, or press any key to stop the flashing.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Excessive smoking during a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> - Press the Clear/Off button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed. • The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. <ul style="list-style-type: none"> - 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.
CLEAN and door flash in the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. <ul style="list-style-type: none"> - Press the Clear/Off button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal in a new oven and will disappear in time. <ul style="list-style-type: none"> - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide.	<ul style="list-style-type: none"> • The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. <ul style="list-style-type: none"> - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.

LIMITED WARRANTY (USA)

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

Should your LG Electric Range ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG Electronics ("LG") will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only when purchased and used within the United States including U.S. Territories.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. LG'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

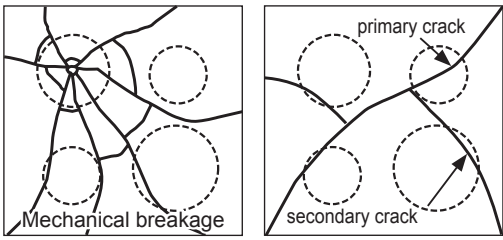
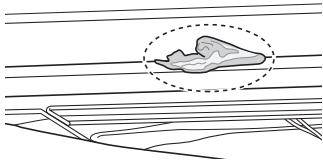
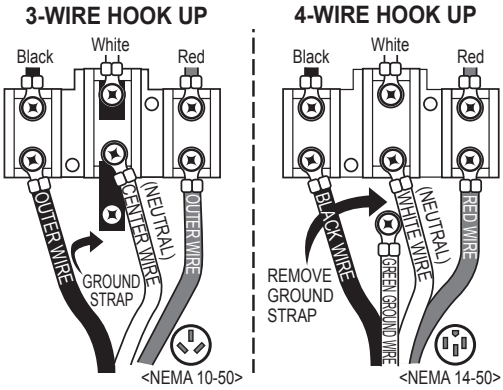
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions or limitations may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.


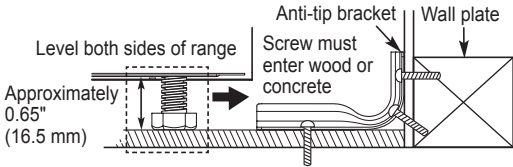
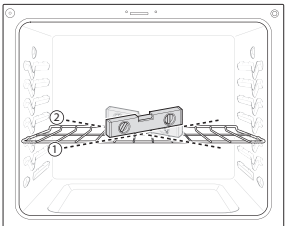
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LG.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if used for other than the intended purpose.
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or ventilation/plumbing codes.
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, or discounted Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.

- Any noises associated with normal operation.
- Use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not authorized by LG.
- Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
- When Product is used for other than normal and proper household use (e.g. commercial or industrial use, offices, and recreational facilities or vehicles) or contrary to the Product's owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of your Product for repairs.
- Shelves, drawers and accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop crack 	<p>Cooktop crack caused by impact of object</p>  <p>out of warranty in warranty</p> <ul style="list-style-type: none"> • Damage caused after delivery (Not covered by warranty) 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT store heavy items above the cooktop surface as they could fall and damage it. • DO NOT scratch the cooktop or the cooktop could crack. • Clean the cooktop before and after using.
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop enamel chipping off 	<p>Improper usage</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not hit the enamel cooktop.
<ul style="list-style-type: none"> • Pitting of the cooktop glass 	<ul style="list-style-type: none"> • If not removed immediately, sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastic or foil can cause surface pitting of the cooktop. (Not covered by warranty) 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper. • For safety, use an oven mitt or hot pad while scraping the hot surface.
<ul style="list-style-type: none"> • Unit has no power 	<ol style="list-style-type: none"> 1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly.  <p>3-WIRE HOOK UP 4-WIRE HOOK UP</p> <p><NEMA 10-50> <NEMA 14-50></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type • Properly install the power cord

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Oven or racks are stained after using aluminum foil 	<p>Aluminum foil has melted in the oven</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
<ul style="list-style-type: none"> Surface is not level Oven is tipping 	<ol style="list-style-type: none"> Range not leveled Anti-tip device not installed correctly   <p>Use carpenter's level to check level.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first

The cost of repair or replacement under the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-800-243-0000 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.lg.com>

Or by mail: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. BINDING ARBITRATION MEANS THAT YOU AND LG ARE EACH WAIVING THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to “LG” mean LG Electronics U.S.A., Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to “dispute” or “claim” shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after sending written notice to LG, you and LG agree to resolve any claims between us only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below. Any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") and will be conducted before a single arbitrator under the AAA's Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the "AAA Rules") and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the state of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between us except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal law.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees to the AAA unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the AAA Rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all AAA filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the AAA Rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the standards set forth in Federal Rule of Civil Procedure 11(b)), then the payment of all arbitration fees will be governed by the AAA Rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the AAA Rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for \$25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely on the basis of (1) documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the AAA Rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the AAA Rules. Any in-person arbitration hearings will be held at a location within the federal judicial district in which you reside unless we both agree to another location or we agree to a telephonic arbitration.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either: (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: "Arbitration Opt Out" or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and (d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> and clicking on "Find My Model & Serial Number").

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure. Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

MEMO

MANUAL DEL USUARIO

ESTUFA ELÉCTRICA

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

LREL6325*

LREL6323*

LREL6321*



MFL57206017

www.lg.com

Copyright © 2020 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 9 Piezas
- 9 Accesorios

10 INSTALACIÓN

- 10 Descripción general de la instalación
- 10 Especificaciones del producto
- 11 Antes de instalar la estufa
- 12 Instalación de la estufa
- 14 Conexión de la electricidad
- 18 Colocación del dispositivo antivuelco
- 18 Prueba de funcionamiento

19 FUNCIONAMIENTO

- 19 Descripción general del panel de control
- 20 Cambio de las configuraciones del horno
 - 20 Clock (Reloj)
 - 20 Oven Light (Luz del horno)
 - 20 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 21 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 21 Settings (Ajustes)
 - Configuración del modo de hora
 - Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno (Modelo LREL6325* / LREL6323*)
 - Ajuste del termostato del horno
 - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
 - Ajuste del volumen del indicador sonoro
 - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
- 23 Lockout (Bloqueo)
- 24 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])
- 24 Start Time (Delayed Timed Cook) (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
- 25 InstaView™ (Modelo LREL6325*)
- 26 Uso de la placa de cocción
 - 26 Áreas de cocción
 - 26 Configuración recomendada de cocción en superficie
 - 26 Indicador de superficie caliente
 - 26 Uso de las hornallas de la placa de cocción

- 28 Uso de batería de cocina adecuada
- 28 Elección de la batería de cocina
- 28 Sugerencias para preparar conservas caseras
- 29 Uso del horno
 - 29 Antes de usar el horno
 - 29 Ventilación del horno
 - 29 Uso de los estantes del horno
 - 29 Bake (Hornear)
- 30 Modo de convección (Modelo LREL6325* / LREL6323*)
- 31 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 32 Broil (Asar)
- 33 Guía de recomendaciones para asar
- 34 Warm (Calentar) / Keep Warm (Mantener Caliente)
- 34 Proof (Leudar) (Modelo LREL6325*)
- 35 Modo sabbath
- 35 Favorite (Favorita) (Modelo LREL6325*)
- 35 Wi-Fi
- 36 Inicio Remoto
- 36 Frozen Meal (Comida congelada) (Modelo LREL6325*)
- 36 Slow Cook (Cocción lenta) (Modelo LREL6325*)
- 36 Air Fry (Freír con aire) (Modelo LREL6325*/ LREL6323*)

40 FUNCIONES INTELIGENTES

- 40 Aplicación LG ThinQ
- 41 Aviso de la FCC
- 41 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
- 42 Función Smart Diagnosis™

43 MANTENIMIENTO

- 43 Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica
- 44 EasyClean®
- 47 Self Clean (Autolimpieza) (Modelo LREL6325* / LREL6323*)
- 48 Cambio de la luz del horno
- 49 Limpieza del exterior
- 50 Instrucciones para el cuidado de la puerta
- 50 Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

52 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 52 PREGUNTAS FRECUENTES
- 54 Antes de llamar al servicio técnico

58 GARANTÍA LIMITADA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la estufa para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que podrían ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Descargue este manual del propietario en: <http://www.lg.com>



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.

El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:



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



PRECAUCIÓN - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

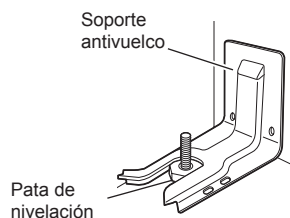
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO



ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA VERIFICAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, RETIRE EL CUERPO DEL CAJÓN Y VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA ESTUFA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO. Consulte las instrucciones en la sección de instalación.

- Es posible que un niño o un adulto inclinen la estufa y el vuelco consecuente les produzca la muerte.
- Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado correctamente y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la estufa.
- No ponga en funcionamiento la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y enganchado.
- Nunca retire las patas del horno. La estufa no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.
- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La estufa podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la estufa hacia adelante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.
- El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.** El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.



ADVERTENCIA

Si el vidrio de la puerta, la vitrocerámica de la placa de cocción, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar el horno y solicite servicio técnico.

- No ponga en funcionamiento el horno sin la malla calentadora de carbón.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la estufa e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a una mascota en el horno.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.

MATERIALES INFLAMABLES

ADVERTENCIA

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de la placa de cocción. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno y la placa de cocción están en uso.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, guarde en estos los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.

ADVERTENCIA

Antes de reemplazar la bombilla de horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

FREIDORA

- Tenga extremo cuidado al trasladar o desechar grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para freír de manera efectiva. Llenar el sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón, en el frente del horno, mientras está en funcionamiento. La superficie se calienta y puede causar quemaduras y otras lesiones.
- No deje a los niños sin supervisión cerca del horno.



ADVERTENCIA

No deje solos a los niños o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en funcionamiento o aún caliente. Nunca debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían sufrir lesiones o quemaduras.



PRECAUCIÓN

No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la estufa o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

- Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- **No cocine sobre una placa de cocción rota.** Si la placa de cocción se rompe, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar a través de la placa rota y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- No utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos que puedan derretirse o prenderse fuego sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no esté en uso.
- **Elija el tamaño correcto del quemador.** Para ollas y sartenes más pequeños, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Seleccione los sartenes con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las hornallas. Si utiliza sartenes demasiado pequeños, una parte de la hornalla quedará expuesta al contacto directo y podría quemar la ropa.
- **Batería de cocina vidriada.** Solo determinados tipos de vidrio, cerámica vidriada, cerámica, recipientes de cocción de barro y otros utensilios de cocina vidriados son aptos para uso en las hornallas de la estufa sin quebrarse, debido al cambio abrupto de temperatura.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre batería de cocina.
- Siempre apague las hornallas antes de retirar la batería de cocina.
- **Gire las manijas de los recipientes hacia dentro, para que no se extiendan hacia las hornallas adyacentes.** Esto reduce el riesgo de quemaduras, el riesgo de incendio con materiales inflamables y derrames debido a contacto involuntario con la batería de cocina.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para prevenir una tarea de limpieza más complicada posteriormente.

- Algunos limpiadores pueden generar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Coloque siempre el sartén en el centro de la hornalla sobre la que está cocinando. **Nunca deje las hornallas sin supervisión en configuraciones de altas temperaturas.** El contacto adecuado de la batería de cocina con el quemador también mejorará la eficiencia. Las ebulliciones causan derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Limpie la placa de cocción con precaución.** No utilice esponjas ni paños para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente. Utilice una espátula de metal adecuada para la tarea. Si utiliza una esponja o paño húmedos para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente, esto podría causar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden generar vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No encienda las hornallas antes de colocar la batería de cocina.
- No guarde elementos pesados arriba la superficie de la placa de cocción que pudieran caer y dañarla.
- No coloque papel de aluminio ni artículos plásticos, como salero y pimentero, soportes para cucharas o envoltorios plásticos, ni ningún otro material sobre la estufa cuando esté en funcionamiento.
- No utilice esponjas de lana de acero, esponjas para fregar ni esponjas abrasivas de limpieza. Estas pueden rayar la superficie.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 30 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Siempre acomode los estantes del horno en la posición deseada solo cuando el horno esté frío.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.

- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

SEGURIDAD AL LIMPIAR (Modelo LREL6325* / LREL6323*)

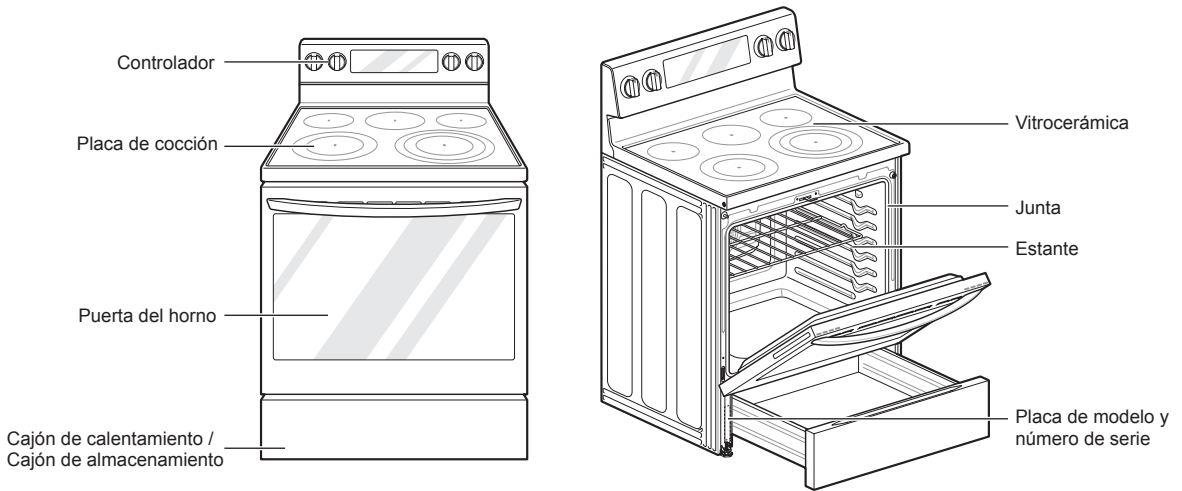
- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción importante. El horno muestra el código de error F y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Es normal que la placa de cocción de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la placa de cocción, durante un ciclo de autolimpieza.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- **No limpie las juntas de la puerta del horno.** Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Si se produce un incendio durante la limpieza automática, apague el horno y espere que se apague el incendio. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza podría ocasionar una explosión con llamas desde el horno. El incumplimiento de esta instrucción podría tener como consecuencia quemaduras graves.

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
 - Aves: 165 °F (73,9 °C)
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
 - Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

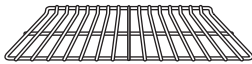
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas



Accesorios

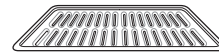
Accesorios incluidos



Estante estándar

- Modelo LREL6325* (3 c/u)
- Modelo LREL6323*/LREL6321* (2 c/u)

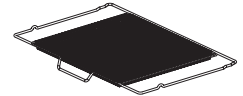
Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera



Rejilla Air fry

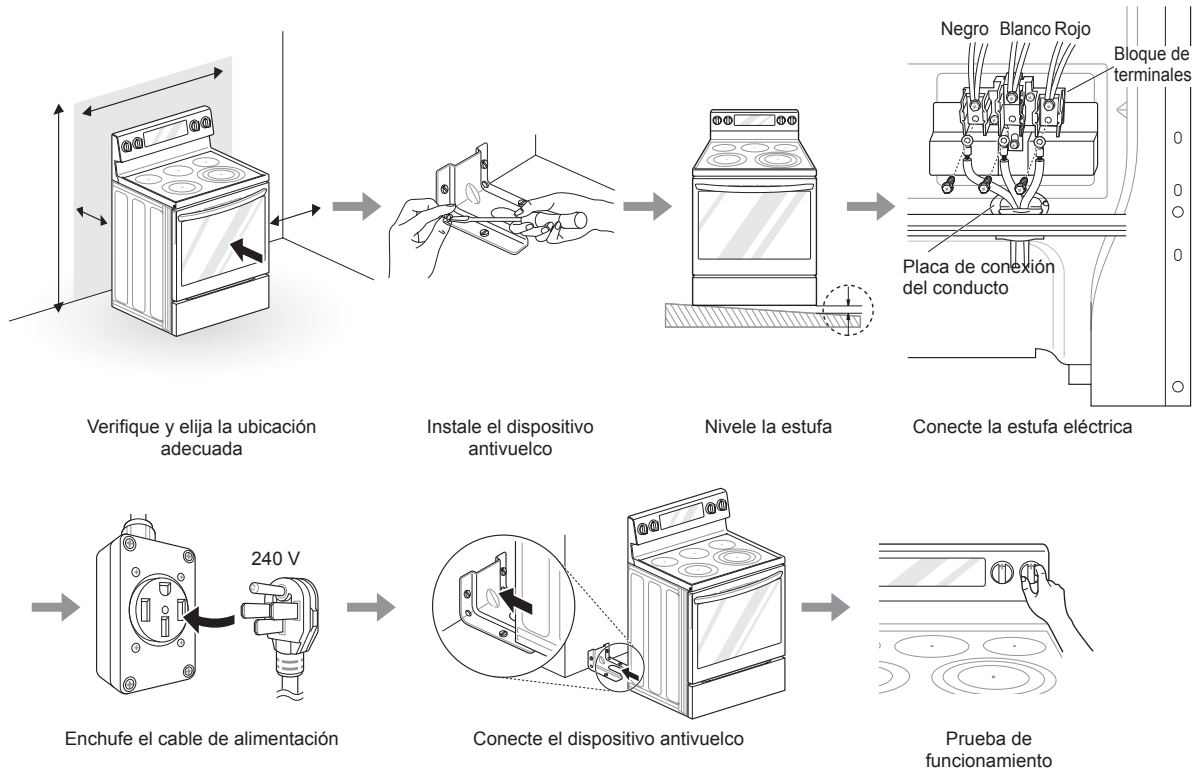
NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al (LG U.S.) 1-800-243-0000 o (LG Canadá) 1-888-542-2623 si falta algún accesorio.
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

INSTALACIÓN

Descripción general de la instalación

Lea las siguientes instrucciones de instalación en primer lugar, después de comprar este producto o transportarlo a otra ubicación.



Especificaciones del producto

La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar, debido a mejoras constantes en el producto.

Modelos de estufas con horno	LREL6325*	LREL6323*	LREL6321*
Requisitos eléctricos	120/240 V: 12,9 kW, 120/208 V: 9,7 kW		120/240 V: 13,1 kW, 120/208 V: 9,8 kW
Descripción	Estufa eléctrica con horno simple		
Dimensiones exteriores	29 7/8" (Ancho) x 46 1/2" (Alto) x 26 1/2" (Profundidad) (P con la puerta cerrada y excluyendo la manija de la puerta) 75,9 cm (Ancho) x 118,1 cm (Alto) x 67,4 cm (P con la puerta cerrada y excluyendo la manija de la puerta)		
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91,3 cm)		
Capacidad total	6,3 cu.ft.		

Antes de instalar la estufa

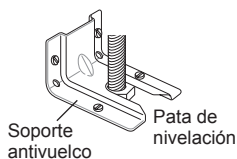
⚠️ ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la estufa y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la estufa. No ponga en funcionamiento la estufa sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la estufa e intente inclinarla, con cuidado.



Si no recibió un soporte antivuelco con su compra, llame al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) para recibir uno sin costo.

⚠️ ADVERTENCIA

- **Debe seguir con exactitud la información de este manual.** No hacerlo podría causar un incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- **Use guantes durante el procedimiento de instalación.** De no hacerlo, podría sufrir lesiones corporales.

Herramientas necesarias



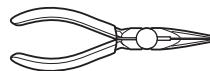
Destornillador phillips



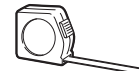
Destornillador plano



Llave para tuercas de 1/4"



Pinzas



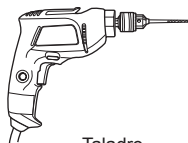
Cinta medidora



Nivel



Llave ajustable



Taladro



Gafas de seguridad

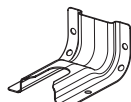


Guantes

Piezas incluidas



Plantilla (1)



Juego del soporte antivuelco (1)



Casquillos de anclaje (4)



Pernos de fijación (4)

Piezas no incluidas



Cable eléctrico de 4 o 3 hilos (40 o 50 A aprobado por UL)



Pasacables (Solo para instalaciones de conductos)

NOTA

- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas precauciones de seguridad que se deben respetar.
- Asegúrese de que su estufa esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.

Instalación de la estufa

Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ PRECAUCIÓN

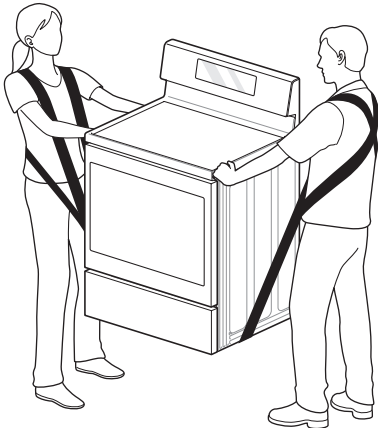
- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la estufa (Peligro de peso excesivo).** De no hacerlo, podría sufrir lesiones en la espalda o de otra clase.
- **No utilice la manija de la puerta para empujar ni para tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para tareas de limpieza o reparaciones.** Hacerlo podría causar daños graves a la puerta de la estufa.

Retire el material de embalaje, protector, la cinta y cualquier etiqueta temporal de la estufa, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, la etiqueta de modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte posterior de la estufa.

Para quitar la cinta o el pegamento restantes, frote el área con fuerza utilizando el dedo pulgar. También es sencillo retirar el residuo de cinta o pegamento frotando una pequeña cantidad de detergente para vajilla sobre el adhesivo con los dedos. Enjuague con agua tibia y seque.

No utilice instrumentos filosos, alcohol para frotar, líquidos inflamables ni limpiadores abrasivos para quitar cinta o pegamento. Estos productos pueden dañar la superficie de la estufa.

La estufa es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufa sobre este tipo de pisos. Utilice una correa al mover la estufa, para evitar dañar el piso. O deslice la estufa sobre un cartón o madera enchapada para evitar dañar el revestimiento del piso.



Elección de la ubicación adecuada

⚠ PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la estufa.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la estufa, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la mesada y los gabinetes de alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la estufa.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la estufa en una área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 200 °F (93 °C), como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (0,64 cm) debajo de la estufa si la instala sobre piso alfombrado.**

La estufa debe estar siempre enchufada en su propio tomacorriente individual con conexión a tierra. Esto evita sobrecargar los circuitos eléctricos de la casa, lo que podría causar un peligro de incendio, debido a los cables sobrecalentados. Se recomienda la instalación de un circuito exclusivo para este electrodoméstico.

Casa rodante: requisitos adicionales de instalación

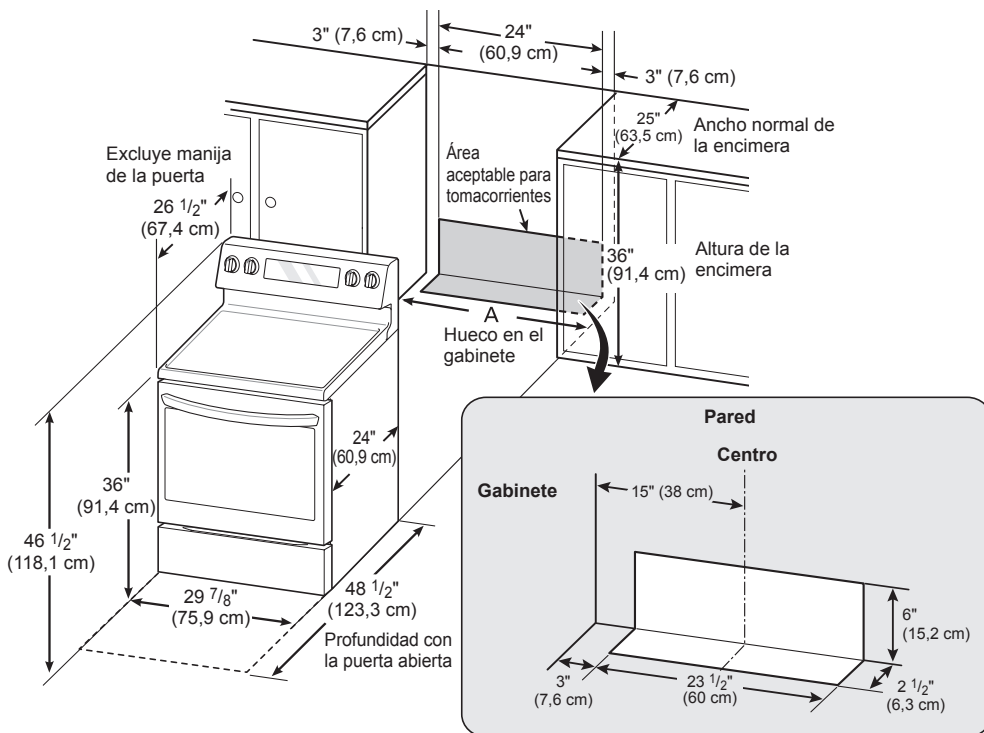
La instalación de esta estufa debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse al Estándar de instalaciones para casas prefabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o los códigos locales.

- Cuando se instala esta estufa en una casa rodante, debe estar sujeta al piso durante el tránsito. Cualquier método de fijación de la estufa al piso es adecuado, siempre que cumpla los estándares detallados anteriormente.
- Se debe utilizar un cable de alimentación de cuatro hilos en una instalación de casa rodante.

Dimensiones y espacios libres

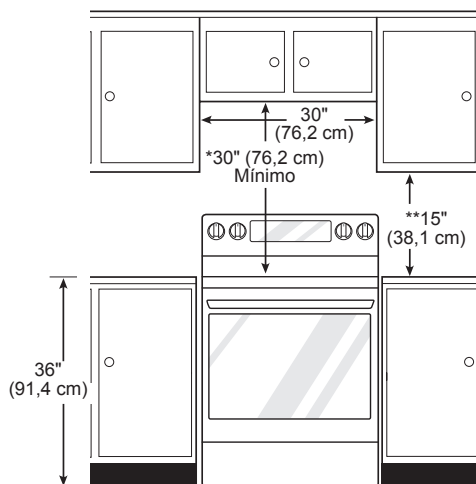
NOTA

IMPORTANTE - Guarde para el uso del inspector eléctrico local.



A = 30" (76,2 cm) para EE. UU.
 = 30" (76,2 cm) ~ 31" (78,7 cm) para CANADÁ

En Canadá, una estufa independiente no se debe instalar a una distancia menor a 15/32" (12 mm) con respecto a cualquier superficie adyacente.



Dimensiones mínimas

* 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o 24" (60,9 cm) de espacio mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por no menos de 1/4" (6,4 cm) de material pirorresistente cubierto con una lámina de acero no inferior a n.º 28 MSG, 0,015" (0,381 mm) de acero inoxidable, 0,024" (0,610 mm) de aluminio o 0,020" (0,508 mm) de cobre.

** 15" (38,1 cm) de espacio mínimo entre la encimera y la parte inferior del gabinete adyacente.

Instalación del dispositivo antivuelco



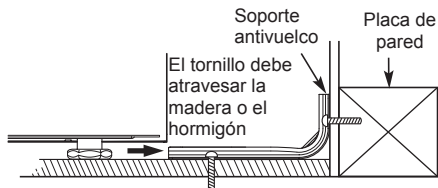
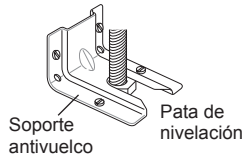
ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la estufa y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la estufa. No ponga en funcionamiento la estufa sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la estufa e intente inclinarla, con cuidado.

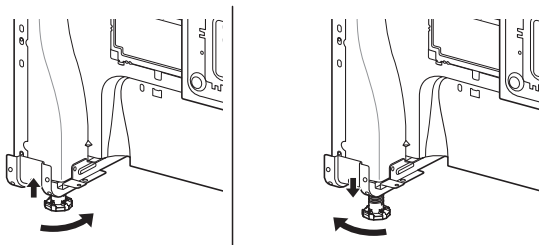


Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

Se incluye un soporte antivuelco con la plantilla. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la estufa (plantilla).

Nivelación de la estufa

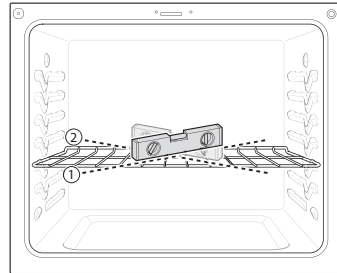
Nivele la estufa al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante del horno y verifique en todas direcciones, para nivelar.

Primero verifique la dirección ①.

Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave.



Conexión de la electricidad

Requisitos eléctricos

Un técnico calificado debe instalar este electrodoméstico e incluir una conexión a tierra en un circuito derivado, de acuerdo con el Código eléctrico nacional ANSI/NFPA N.º 70, en su edición más reciente.

Todo el cableado debe cumplir con el código Local y el código NEC. Esta estufa requiere un cable monofásico de 3 hilos, 120/208 VCA o un sistema eléctrico de 120/240 V 60 Hz. Utilice únicamente un cable para estufa de 3 o 4 conductores homologados por UL con bornes de circuito cerrado, talones de cable pala de extremo abierto o una terminación similar. No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

Se requiere un cable apto para estufas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/240. Si se utiliza un cable para estufas de 50 amperios, debe estar marcado para uso con aberturas para conexión de $1\frac{3}{8}$ " de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si utiliza un conducto, vaya a la página 17 para leer acerca de las **conexiones de conductos de 3 hilos o 4 hilos**.

⚠️ ADVERTENCIA

- Deje de 2 a 3 pies (61,0 cm a 91,4 cm) de lugar libre en la línea, para que se pueda mover la estufa si es necesario hacer reparaciones.
- No se deben modificar ni el cable de alimentación ni el enchufe. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, debe solicitar que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado.
- Se prohíbe utilizar un cable de extensión para conectar la estufa a la energía eléctrica. Conecte el cable de alimentación y el enchufe directamente.
- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté presionado por la estufa ni por objetos pesados. Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.

Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

Tensión nominal de la estufa, en vatios		Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios	Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la estufa	
			Cable de alimentación	Conducto
120/240 voltios 3 hilos	120/208 voltios 3 hilos	40 o 50 A	1 3/8"	1 1/8"
8.750 - 16.500	7.801 - 12.500			
16.501 - 22.500	12.501 - 18.500	50	1 3/4"	1 3/8"

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos



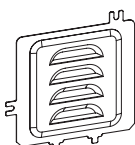
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)

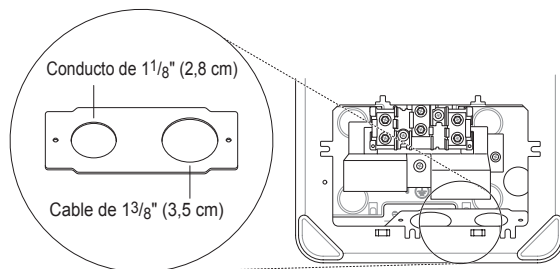
Conexión del cable de alimentación

Se debe retirar la cubierta de acceso trasera. Afloje los dos tornillos con un destornillador. El bloque de bornes debe quedar accesible.



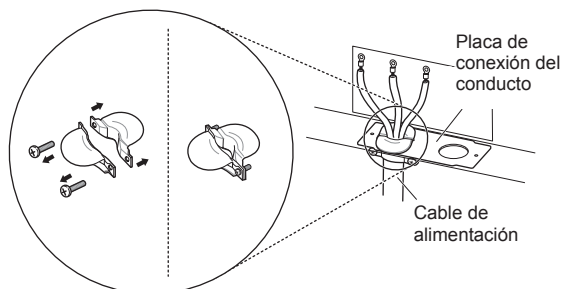
Cubierta de acceso

Utilice la placa de conexión del cable/conducto para instalar el cable de alimentación o el conducto. Deje la placa de conexión según estaba instalada, para las instalaciones del cable de alimentación. Retire la placa de conexión para las instalaciones de conductos y utilice el orificio para conducto más pequeño de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm), en lugar del orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulgadas (3,5 cm).



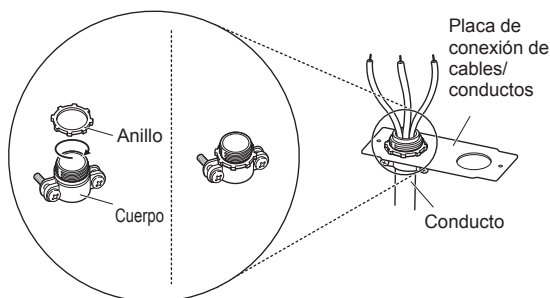
Retire la placa de conexión de conductos

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulgadas (3,5 cm), ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



Montaje del pasacables del cable de alimentación en la abertura de 1 3/8"

Para instalaciones de conductos, inserte el pasacables del conducto en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.



Montaje del pasacables del conducto en la abertura de 1 1/8"

Conexión con cable de 3 hilos: Cable de alimentación

⚠️ ADVERTENCIA

- El hilo del medio (neutro o tierra), que es blanco, de un cable de alimentación de 3 hilos o un conducto de 3 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

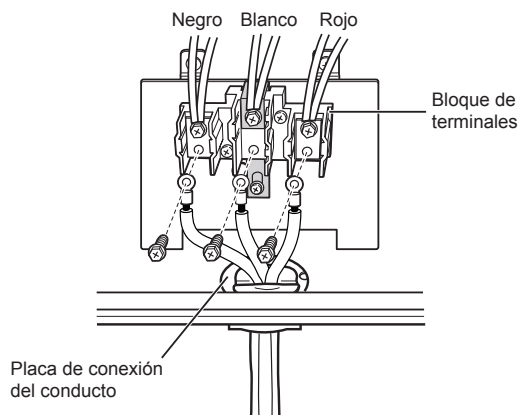
Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1 $\frac{3}{8}$ " ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- 1 Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.
- 2 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de las terminales del cable de alimentación y en los cables inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el hilo central (neutro), que es blanco, esté conectado a la posición central inferior del bloque de bloque de terminales.
- 3 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

Conexión con cable de 3 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 4 hilos: Cable de alimentación

⚠️ ADVERTENCIA

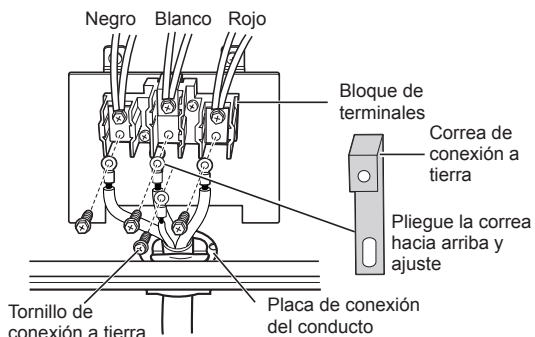
- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en terminales de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación o el conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de bornes principal. El hilo medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la estufa con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- 1 Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.
- 2 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
- 3 Inserte el tornillo tierra en el anillo del cable tierra del cable de alimentación (verde) y asegúrelo al marco de la estufa.
- 4 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los cables inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el hilo central (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
- 5 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

Conexión con cable de 4 hilos



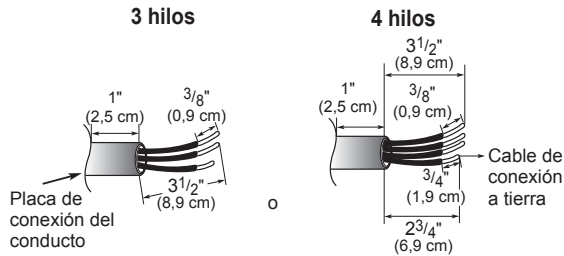
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 3 hilos: Conducto

Instale el conducto de la siguiente manera:

Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela. Se debe utilizar el orificio para conductos (1 1/8").

En primer lugar, prepare los hilos del conducto como se indica a continuación.

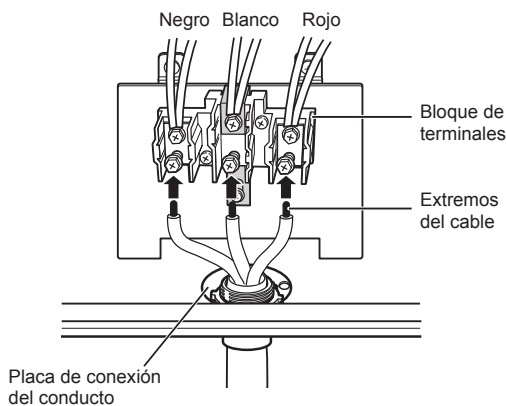


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

Para instalaciones de conductos, adquiera un pasacables e insértelo en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo. Reinstale el soporte. Para conexiones de conductos: si el hilo del conducto es de cobre, debe ser cableado de 8 o 10 AWG. Si es de aluminio, debe ser cableado de 6 u 8 AWG.

- 1 Afloje los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales.
- 2 Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.
- 3 Inserte los dos extremos desnudos del cable en las aberturas inferiores izquierda y derecha del bloque de terminales. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

Conexión con cable de 3 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 4 hilos:

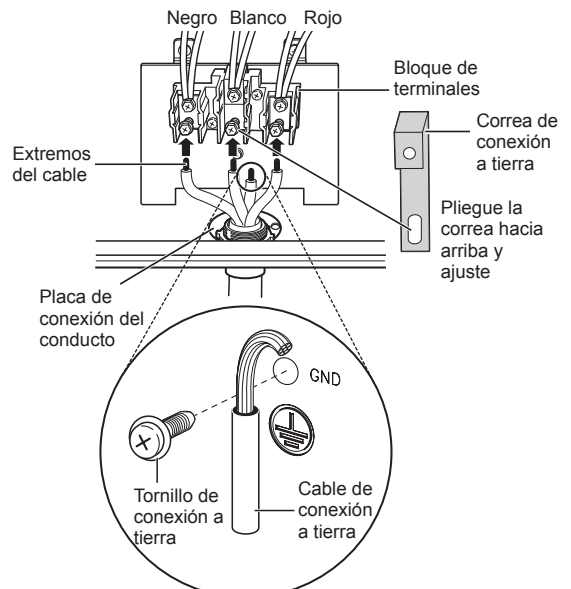
Conducto

⚠️ ADVERTENCIA

- El hilo medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la estufa con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

- 1 Siga las instrucciones para instalar el conducto en la conexión de 3 hilos: no instale el conducto hasta que el pasacables y el soporte estén instalados. No instale el conducto sin un pasacables.
- 2 Afloje los 2 tornillos inferiores izquierdo y derecho del bloque de terminales. Retire los 2 tornillos centrales inferiores. No descarte ningún tornillo.
- 3 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
- 4 Una el extremo desnudo del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la estufa y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.
- 5 Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.
- 6 Inserte los dos extremos desnudos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de terminales. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

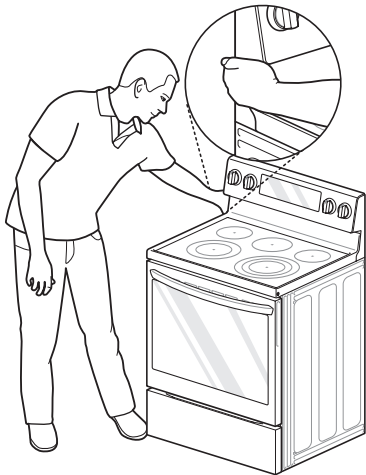
Conexión con cable de 4 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Colocación del dispositivo antivuelco

- Mueva la terminales para que quede cerca de la abertura para enchufar en el receptáculo.
- Deslice la estufa en posición y asegúrese de que la pata trasera se deslice por debajo del soporte antivuelco. La estufa debe quedar bien apoyada contra la pared trasera, cuando está bien instalada.
- Con cuidado, intente inclinar la estufa hacia delante, para asegurarse de que el soporte antivuelco esté colocado correctamente. Si está bien instalado, el soporte antivuelco evitará que la estufa se incline. Si la estufa se puede inclinar, reinstale la estufa hasta que el soporte antivuelco quede bien colocado y la estufa no se incline hacia delante.
- Encienda la energía eléctrica. Verifique el buen funcionamiento de la estufa.



Prueba de funcionamiento

Verifique que la estufa esté bien instalada y realice un ciclo de prueba.

- 1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
- 2 Presione **Clear/Off** para iniciar la prueba.
- 3 Encienda todos los quemadores en la posición HI para verificar que los elementos funcionan apropiadamente. Las hornallas deben emitir un brillo rojo e irradiar calor y deben cumplir el ciclo de encendido y apagado periódicamente, incluso cuando las perillas estén en la posición **Hi**. Este ciclo evita que la vitrocerámica se quiebre debido al choque térmico.
IMPORTANTE: La zona de calentamiento no consume energía suficiente como para emitir un brillo rojo.
- 4 Después de controlar todas las hornallas superficiales, verifique el sistema de bloqueo presionando **Clear/Off** durante tres segundos. La puerta del horno debe bloquearse. Presione **Clear/Off** durante tres segundos para inhabilitar el bloqueo. La función de Lockout [Bloqueo] debe deshabilitar la operación del horno.
- 5 Ahora verifique el funcionamiento del horno. Presione **Bake** y presione las teclas numéricas necesarias, para configurar la temperatura del horno a 350 °F.
- 6 El horno debe terminar de precalentarse en 15 minutos. El ventilador de convección debe funcionar mientras el horno se está precalentando. Modelo LREL6325*
- 7 Después de controlar el funcionamiento del horno, suba la temperatura a 450 °F y deje el horno encendido durante una hora, como mínimo, para ayudar a remover cualquier resto de aceite que pudiera causar humo y olores al usar el horno por primera vez.

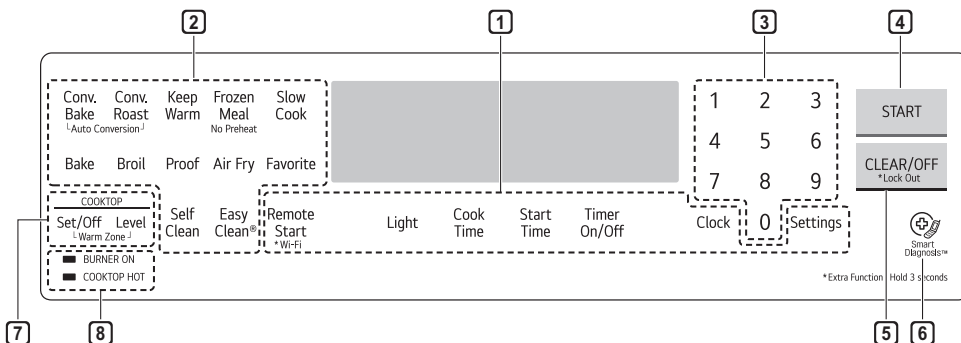
NOTA

Cuando la estufa se usa por primera vez, podría salir humo.

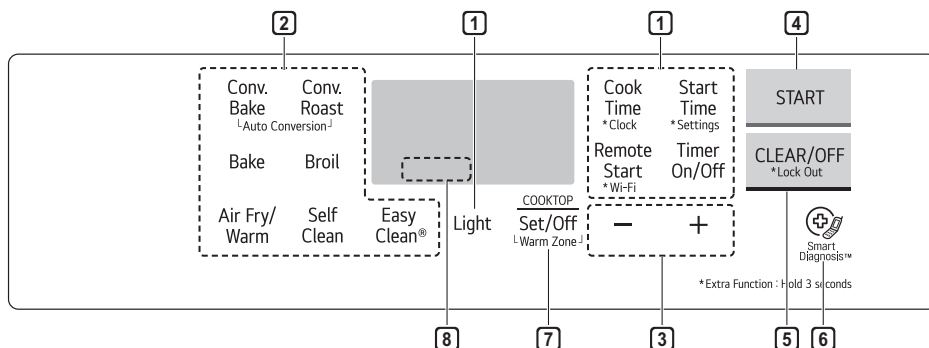
FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control

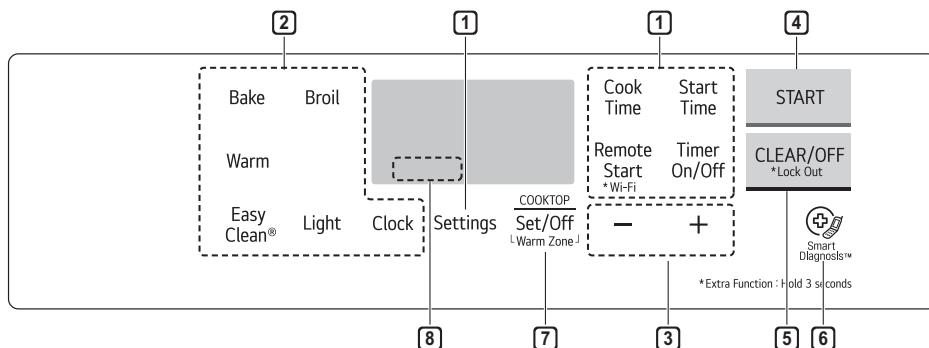
Modelo LREL6325*



Modelo LREL6323*



Modelo LREL6321*



NOTA

Para obtener mejores resultados, pulse los botones en el centro, incluso al activar la función secundaria de un botón. Es posible que los botones no funcionen correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.



- 1 Funciones
- 5 Tecla Borrar apagado / Bloqueo
- 2 Control del horno
- 6 Smart Diagnosis™ (en algunos modelos)
- 3 Botones numéricos o botón +/-
- 7 Hornallas de la placa de cocción
- 4 Tecla de inicio
- 8 Indicador de superficie caliente

El indicador de COOKTOP HOT permanecerá encendido en el tablero mientras cualquier área de la superficie de cocción se encuentre demasiado caliente para tocarla. Permanecerá encendido hasta que sea apagado y hasta que la superficie se haya enfriado aproximadamente a 150°F. También, el indicador de COOKTOP HOT se mostrará durante el ciclo de self clean.

Temporizador intermitente

Si el horno muestra un reloj intermitente, toque **Clock** y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el indicador intermitente.

Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

El reloj se debe configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de manera adecuada.

Modelo LREL6325*

- 1 Presione **Clock**.
- 2 Presione los **Number** para ingresar la hora.
- 3 Presione **Start**.

Modelo LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modelo LREL6323***
Mantenga presionado el **Cook Time** botón durante tres segundos.

Modelo LREL6321*

Presione **Clock**.

- 2 Presione el botón **+/-** para seleccionar la hora.
- 3 Presione **Start**.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza (en algunos modelos).
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, presione **Clock**.
- Si no se presiona ninguna otra tecla en el lapso de 25 segundos después de haber presionado **Clock**, la pantalla volverá a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber un fallo en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

Oven Light (Luz del horno)

La luz interna del horno automáticamente se encenderá o se apagará cuando la puerta se encuentre abierta o cerrada. Presione la tecla **Light** o golpeeé dos veces sobre el vidrio de la puerta para encender o apagar manualmente la luz del horno.

NOTA

La luz del horno no se puede encender si la función Autolimpieza (en algunos modelos) está activa.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

Todas las funciones detalladas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura, que puede ingresarse en el control. Cada vez que se presiona una tecla de control, suena un tono de aceptación de entrada.

Si la entrada de temperatura o tiempo está por debajo o por encima de la configuración mínima o máxima para esa función, suena un tono de error de entrada (dos tonos cortos).

Función	Temp. / tiempo mín.	Temp. / tiempo máx.	Valor predeterminado	
Clock (Reloj)	12 h.	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h.	0:00 h / min	23:59 h / min	
Timer (Temporizador) (LREL6325*)	0:01 min / seg	11:59 h / min		
Timer (Temporizador) (LREL6323*/LREL6321*)	0:10 min / seg	11:59 h / min		
Cook Time (Tiempo de cocción)	0:01 min	11:59 h / min		
Conv. Bake (Hornear por convección)	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 h	
Conv. Roast (Rostizar por convección)	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 h	
Broil (Asar)	Lo (Bajo)	Hi (Alto)	Hi / 3 h	
Bake (Hornear)	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h	
Favorite ① - Pan	170 °F	550 °F	375 °F / 12 h	
Favorite ② - Carne	300 °F	550 °F	325 °F / 12 h	
Favorite ③ - Pollo	300 °F	550 °F	350 °F / 12 h	
Comida congelada	300 °F	550 °F	400 °F / 12 h	
Freír con aire	300 °F	550 °F	400 °F / 12 h	
Cocción lenta	Lo (Bajo)	Hi (Alto)	Hi / 12 h	
Proof (Leudar)			12 h	
Warm (Calentar)			3 h	
Self Clean (Autolimpieza) (en algunos modelos)	3 h	5 h	4 h	
EasyClean®			10 min	

* Uso de la conversión automática (Modelo LREL6325*/LREL6321*)

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se habilitan sin configurar el tiempo de cocción.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la estufa y emite un tono cuando el tiempo configurado se ha agotado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador encendido/apagado se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

Configuración del temporizador

- 1 Presione el botón **Timer On/Off** una vez para establecer el tiempo en horas y minutos, o presione el botón dos veces para establecer el tiempo en minutos y segundos. **TIMER** empezara a parpadear en la pantalla.
- 2 Ingrese el período de tiempo deseado
Modelo LREL6325*
 Use los botones Number.

Modelo LREL6323* / LREL6321*
 Use los botones +/-.
- 3 Presione **Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

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

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

NOTA

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

Cancelación el temporizador

- 1 Presione el **Timer On/Off** una vez.
 La pantalla regresa a la hora del día

NOTA

Presionando **Clear/Off** no apagará el temporizador.

Settings (Ajustes)

Modelo LREL6323*

Mantenga presionado **Start Time** durante tres segundos. Luego, presione la tecla **Start Time** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

Modelo LREL6325* / LREL6321*

Presione la tecla **Settings** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

La tecla **Settings** permite:

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno (Modelo LREL6325*/LREL6323*)
- ajustar la temperatura del horno
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

Configuración del modo de hora

El control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Para restablecer el reloj al modo de 24 horas, siga los pasos a continuación.

Modelo LREL6325*

- 1 Mantenga presionado el botón **Settings**.
- 2 Presione el **1** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
- 3 Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Modelo LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modelo LREL6323***
 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos.

Modelo LREL6321*
 Mantenga presionado el botón **Settings**.
- 2 Presione el +/- para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
- 3 Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno (Modelo LREL6325* / LREL6323*)

Cuando use el horneado por convección, rostizar por convección la característica de funcionamiento de auto conversión, convertirá automáticamente las temperaturas regulares a temperaturas de convección.

Esta característica de funcionamiento es activada para que la pantalla muestre la temperatura actual auto convertida.

Por ejemplo, si se introduce una temperatura regular de alguna receta de 350°F, la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325°F.

Modelo LREL6325*

- 1 Presione el **Settings** varias veces hasta que **Auto** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **1** para seleccionar la auto conversión HABILITAR o DESHABILITAR.
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LREL6323*

- 1 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos.
- 2 Presione la tecla **Start Time** varias veces hasta que la palabra **Auto** aparezca en pantalla
- 3 Presione el botón **+/-** para activar o desactivar la función Auto Conversion.

Ajuste del termostato del horno

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si, después de familiarizarse con el horno nuevo, sigue pensando que la temperatura es muy elevada o muy baja, puede ajustar el termostato del horno.

NOTA

Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (12 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

Modelo LREL6325*

- 1 Presione el **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
- 2 Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno. Presione **Settings** nuevamente para agregar un signo de menos si la temperatura baja.
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modelo LREL6323***
Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Presione el **Start Time** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.

Modelo LREL6321*

Presione el **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.

- 2 Establecer el número de grados para ajustar:
Presione o presione y mantenga presionados los botones **+/-** hasta que el número deseado de grados aparezca en la pantalla.
Presione **Settings** nuevamente para agregar un signo de menos si la temperatura baja.
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica.
- Es posible subir (+) o bajar (-) el termostato del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado el termostato, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que la misma se vuelva a ajustar

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento parpadea 5 veces o hasta que se abra la puerta del horno.

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

Modelo LREL6325*

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **1** para encender/apagar la luz.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modelo LREL6323***
Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Presione **Start Time** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.

Modelo LREL6321*

- Presione **Settings** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **+/-** para encender/apagar la luz.
 - 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

Modelo LREL6325*

- 1 Presione el **Settings** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione el **1** para seleccionar **Hi, Lo** u **Off**.
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modelo LREL6323***
Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Presione el **Start Time** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.

Modelo LREL6321*

- Presione el **Settings** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione el **+/-** para seleccionar **Hi, Lo** u **Off**.
 - 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

Configure la visualización de la temperatura del horno para que muestre unidades Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). El ajuste predeterminado del horno es en unidades Fahrenheit, a menos que lo cambie el usuario.

Modelo LREL6325*

- 1 Presione el **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **1** para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LREL6323* / LREL6321*



- 1 **Modelo LREL6323***
Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Presione el **Start Time** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.

Modelo LREL6321*


- Presione el **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **+/-** para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).
 - 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Lockout (Bloqueo)

La función de Lockout (Bloqueo) deshabilita la mayoría de los controles del horno. No deshabilita el temporizador ni la luz del horno ni el bloqueo de la puerta.

- 1 Mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos.
- 2 Suena la melodía de bloqueo, aparece **Loc** en la pantalla(en algunos modelo) y el candado  titila en la pantalla.
- 3 Una vez que se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador  de bloqueo deja de titilar y permanece encendido.
- 4 Para desactivar la función Bloqueo, mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se destraban.

NOTA

En los modelos sin el modo de autolimpieza, la función de Bloqueo bloquea los controles, pero no la puerta del horno. El indicador de bloqueo  no titila.

Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])

Configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo mediante la función Cocción temporizada. Esta función solo puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Frozen Meal**, **Slow Cook** y **Favorite Cook**.

Configuración de la función Cook Time

Por ejemplo, para hornear a 300 °F durante 30 minutos, primero debe configurar el reloj en la hora correcta del día.

Modelo LREL6325*

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura. Presione **3**, **0** y **0**.
- 3 Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en la pantalla. Aparecen **Bake**, 300 °F y 0:00 en la pantalla.
- 4 Configure el tiempo de horneado: Presione **3** y **0**.
El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Presione **START**.

Modelo LREL6323* / LREL6321*

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura. Presione el botón **+/-**.
- 3 Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en la pantalla. Aparecen **Bake**, 0:00 en la pantalla.
- 4 Configure el tiempo de horneado:
Presione el botón **+/-** para ajustar el tiempo de horneado.
El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Presione **START**.

NOTA

Para activar la función de Calentamiento al final del ciclo de cocción programado, repita los pasos 1-4 y luego presione la tecla **Warm**. La palabra **Warm** aparecerá en la pantalla. (Modelo LREL6325*)
(consulte la sección de **Warm** en la página 34)

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

- Aparecen **End** y la hora del día en pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta presionar la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagado).
- Cuando se configura **Warm**, se activa la función de calentamiento después de que termina el tiempo de cocción.

Cambio del tiempo de cocción durante la cocción

Por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos, haga lo siguiente.

Modelo LREL6325*

- 1 Presione **Cook Time**.
- 2 Cambie el tiempo de horneado: Presione **1**, **3** y **0**.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Modelo LREL6323* / LREL6321*

- 1 Presione **Cook Time**.
- 2 Cambie el tiempo de horneado: Presione el botón **+/-**.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Start Time (Delayed Timed Cook) (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])

El temporizador automático de la función Cocción temporizada retardada enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast** y **Self-Cleaning**.

Configuración de una cocción temporizada retardada

Por ejemplo, para hornear a 350 °F y retardar el inicio del proceso de horneado hasta las 4:30, primero debe configurar el reloj en la hora correcta del día.

Modelo LREL6325*

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura: toque **3**, **5** y **0**.
- 3 Presione **Start Time** y toque las teclas numéricas para ajustar el tiempo de horneado.
- 4 Presione **Start Time**.
- 5 Ajuste la hora de inicio: presione **4**, **3** y **0** para 4:30.
- 6 Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve y en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

Modelo LREL6323* / LREL6321*

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura:
Presione o mantenga presionados los botones +/- hasta que aparezca en pantalla la temperatura deseada.
- 3 Presione **Cook Time** y toque las teclas +/- para ajustar el tiempo de horneado.
- 4 Presione **Start**.
- 5 Configure la hora de inicio:
Use los botones +/- para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.
- 6 Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve y en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Delayed Timed Cook (Cocción temporizada retardada), toque **Clear/Off**.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y toque **Start**.
- Si el reloj del horno está configurado en un formato de 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

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

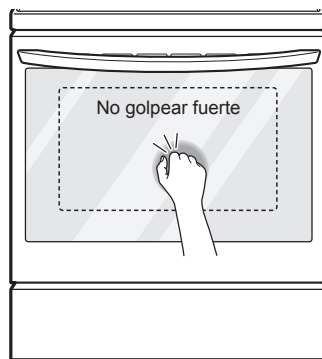
- Aparecen **End** y la hora del día en pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta presionar la tecla **Clear/Off**.
- Cuando se configura **Warm**, se activa la función de calentamiento después de que termina el tiempo de cocción.

PRECAUCIÓN

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

InstaView™ (Modelo LREL6325*)

Golpee dos veces el centro del panel de cristal para revelar los contenidos del horno sin abrir la puerta.



- Al golpear dos veces el panel de cristal enciende y apaga la luz interior.
- La luz se apaga automáticamente después de 90 segundos.
- La función InstaView™ se desactiva cuando se abre la puerta del horno y permanece desactivada durante unos segundos después de que se cierra la puerta.
- La función InstaView™ se deshabilita durante el ciclo de Auto limpieza, Teclado bloqueado, y en el arranque inicial de energía.

ADVERTENCIA

No golpee con mucha fuerza el panel de la puerta de cristal. No permita que objetos duros, como los utensilios de cocina o las botellas de vidrio, golpeen el panel de la puerta de cristal. El cristal se podría romper y provocar un riesgo de lesiones personales o dañar el producto.

NOTA

- Es probable que si golpea suavemente sobre los bordes del panel de cristal no active la función InstaView™.
- Los golpes en el panel de cristal deben ser los suficientemente fuertes como para escucharse.
- Los altos ruidos cerca del horno podrían activar la función InstaView™.

Uso de la placa de cocción

Áreas de cocción

Las áreas de cocción de la estufa están identificadas por círculos permanentes en la superficie de vidrio de la placa de cocción. Para una cocción más eficiente, utilice el tamaño correcto de batería de cocina para el tamaño de cada hornalla.

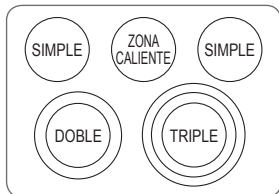
La batería de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada del área de cocción.

Cuando se enciende un control, se produce un brillo visible a través de la superficie de vidrio de la placa de cocción.

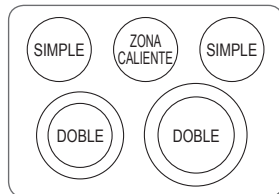
NOTA

Es normal que las hornallas de la superficie se enciendan y apaguen durante la cocción, incluso en configuraciones muy elevadas. Esto sucede con más frecuencia si se cocina en un ajuste de temperatura inferior.

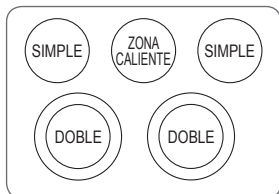
LREL6325*



LREL6323*



LREL6321*



NOTA

Es normal notar un tono rojizo muy pálido alrededor del borde externo de una hornalla doble o triple cuando se utiliza como hornalla simple en un ajuste de alta temperatura. Esto es solo un reflejo del brillo intenso de la hornalla central y no constituye un mal funcionamiento.

Configuración recomendada de cocción en superficie

Configuración	Uso recomendado
8,5 a Hi (alto)	<ul style="list-style-type: none"> Llevar líquidos al hervor Comenzar a cocinar
5,5-8,0	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervor rápido, rehogado o fritura Dorado o sellado rápido de alimentos
3,5-5,0	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervor lento Fritura o salteado de alimentos Cocinar sopas, salsas y aderezos
2,2-3,0	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar alimentos estofados o al vapor Cocción a fuego lento
Lo (bajo) a 2,0	<ul style="list-style-type: none"> Mantener calientes los alimentos Derretir chocolate o manteca Cocción a fuego lento

Indicador de superficie caliente

Una vez que el elemento es apagado, COOKTOP HOT aparecerá en la pantalla durante todo el momento que la superficie sea demasiado caliente para ser tocada.

Se mantiene encendido hasta que la superficie se haya enfriado aproximadamente a 150°F.

NOTA

Durante Auto Limpieza (en algunos modelos), COOKTOP HOT se mantiene encendido.

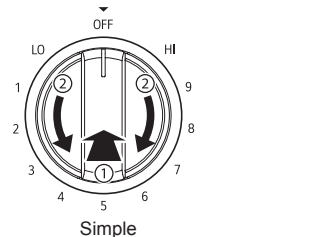
Uso de las hornallas de la placa de cocción

PRECAUCIÓN

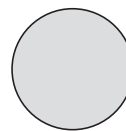
- Utilice únicamente batería de cocina y fuentes que sean seguras para uso en el horno y la placa de cocción.
- Use siempre agarraderas o guantes para horno al retirar alimentos de la placa de cocción y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir alimentos mientras estén sobre la placa de cocción. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resulta muy difícil de limpiar.
- NUNCA deje alimentos sin supervisión sobre la placa de cocción. Los derrames podrían causar humo. Los derrames grasosos podrían iniciar un incendio.**
- Es posible que la hornalla parezca que se ha enfriado después de apagarla. La hornalla aún podría estar caliente y tocarla antes de se haya enfriado lo suficiente puede causar quemaduras
- No use la placa de cocción a altas temperaturas durante un período excesivo, ya que el panel de control podría dañarse.

De una hornalla simple

- Empuje hacia dentro la perilla de la hornalla simple.
- Gire la perilla en cualquiera de ambas direcciones hasta lograr el ajuste deseado. La perilla de control haga clic cuando está posicionada tanto en **Off** como en **HI**.

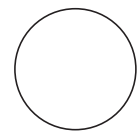


Hornallas



Apagado

Hornallas



Encendido

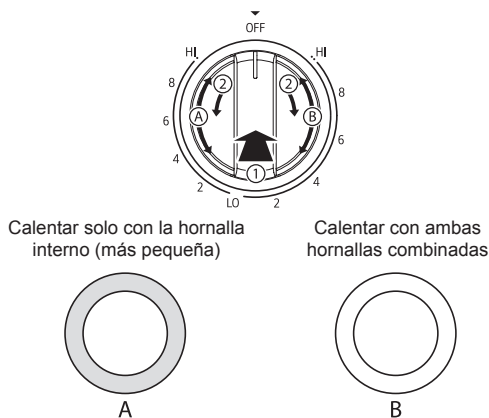
NOTA

- **HI** es la temperatura más elevada disponible.
- **LO** es la temperatura más baja disponible.

De una hornalla doble

En la posición frontal izquierda encontrará una hornalla doble. Utilice la hornalla doble como tal o como una hornalla simple.

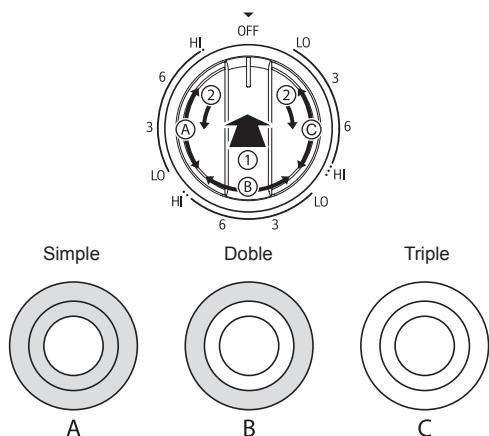
- 1 Empuje hacia dentro la perilla correspondiente.
- 2-A** Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para usarla como hornalla **simple**.
- 2-B** Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para usarla como hornalla **doble**.



De una hornalla triple (en algunos modelos)

En algunos modelos, existe una hornalla triple que se puede utilizar como hornalla simple, doble o triple.

- 1 Empuje hacia dentro la perilla correspondiente.
- 2-A** Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para usar la hornalla **simple**.
- 2-B** Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj hasta la posición doble para usarla como hornalla **doble**.
- 2-C** Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj hasta la posición triple para usarla como hornalla **triple**.



De la Zona de calentamiento

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: En los alimentos cocinados a temperaturas inferiores a 140 °F, pueden crecer bacterias.

- Siempre debe comenzar con comida caliente. No caliente alimentos fríos en la zona de calentamiento.
- No utilice la configuración de calentamiento durante más de 2 horas.
- Siempre use un sostenedor de ollas o guantes para horno cuando retire alimentos de la zona de calentamiento central.

La Zona de calentamiento, ubicada en la parte central posterior de la superficie de vidrio, mantendrá calientes los alimentos cocidos a una temperatura para servir. Use la Zona de calentamiento para mantener la comida caliente, después de haberla cocinado. Intentar cocinar alimentos crudos o fríos en la Zona de calentamiento podría causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

- 1 Presione el **Set/Off** del control del **COOKTOP** una vez. La luz indicadora de la zona de calentamiento parpadea
- 2 **Modelo LREL6325***
Use los botones de Level para ajustar la configuración de temperatura. Los ajustes de temperatura son ajustables en todo momento.
- Modelo LREL6323* / LREL6321***
Use los botones - / + para ajustar la configuración de temperatura. Los ajustes de temperatura son ajustables en todo momento.
- 3 Para apagar la zona de calentamiento, presione el botón **Set/Off** una vez

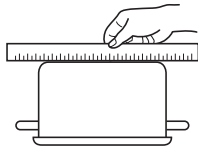
NOTA

- Para obtener mejores resultados, mantenga la comida que está sobre la zona de calentamiento dentro de su recipiente o cubierta con una tapa adecuada o papel de aluminio para mantener la calidad de la comida.
- El calentador no emite un brillo rojizo como las demás hornallas.
- Es posible operar la Zona de calentamiento como una hornalla simple en algunos modelos de cocinas.

Uso de batería de cocina adecuada

El tamaño y tipo de batería de cocina influye en los ajustes necesarios para obtener resultados óptimos de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para utilizar la batería de cocina adecuada.

La batería de cocina debe tener fondo plano para hacer buen contacto con la superficie completa de la hornalla. Verifique que los recipientes sean planos colocando una regla a lo largo del fondo. La regla debe tocar todo el fondo del recipiente, sin dejar brechas.

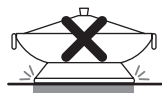
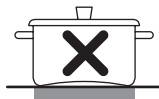


Recomendaciones para la batería de cocina

- Con fondo plano y lados rectos
- Sartenes gruesos.
- Sartenes cuyos tamaños coincidan con la cantidad de alimentos a preparar y el tamaño de la hornalla
- El peso de la manija no debe inclinar el sartén. El sartén debe estar bien equilibrado.
- Tapas que queden bien ajustadas
- Woks con fondo plano

La batería de cocina

- No debe tener fondo curvo ni torcido.
- No debe ser ni más pequeña ni más grande que la hornalla.
- No debe tener una manija pesada que la incline.
- No debe ser un wok con base circular.
- No debe tener manijas flojas ni rotas.
- No debe tener tapas flojas.



NOTA

- **No utilice sartenes que midan menos de 7 pulgadas de ancho sobre las hornallas frontales.**
- No use recipientes de papel de aluminio o de tipos similares. El papel aluminio podría derretirse sobre el vidrio del área de cocción. No utilice la placa de cocción si se ha derretido metal sobre ella. Llame a un Centro de servicio al cliente de LG autorizado.

Elección de la batería de cocina

El material de la batería de cocina determina la uniformidad y la rapidez en que se transfiere el calor de la hornalla al fondo del recipiente. Los materiales más populares disponibles son:

- **Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden oscurecer este tipo de recipientes (la batería de cocina de aluminio anodizado resiste las manchas y las picaduras). Si los sartenes o cacerolas de aluminio se deslizan por la placa de cocción de cerámica, podrían dejar marcas de metal parecidas a rayaduras. Quite estas marcas de inmediato.
- **Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora con facilidad. Podría dejar marcas de metal en la vitrocerámica (consulte Aluminio más arriba).
- **Acero inoxidable:** conductor lento del calor con resultados de cocción dispares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro forjado:** conductor de calor deficiente, pero retiene el calor perfectamente. Cocina de manera pareja una vez que alcanzada la temperatura de cocción. No se recomienda para el uso sobre placas de cocción de cerámica.
- **Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento varían según el material de base. El revestimiento de porcelana esmaltada debe ser suave, para no rayar las placas de cocción de cerámica.
- **Vidrio:** conductor lento del calor. No se recomienda para superficies con placa de cocción de cerámica porque podría rayar el vidrio.

Sugerencias para preparar conservas caseras

Asegúrese de que el envasador esté bien centrado sobre la hornalla y que sea de fondo plano.

- La base no debe ser más de 1 pulgada más grande con respecto a la hornalla. El uso de envasadores a baño María con fondos ondulados podría extender el tiempo requerido para que el agua hierva y podría dañar la placa de cocción.
- Algunos envasadores están diseñados con bases más pequeñas para usar sobre superficies suaves.
- Use la configuración de temperatura alta solo hasta que el agua hierva o el producto a conservar alcance la presión deseada.
- Reduzca a la configuración de temperatura más baja que mantenga el hervor o la presión. Si el calor no se reduce, podría dañarse la placa de cocción.

Uso del horno

Antes de usar el horno

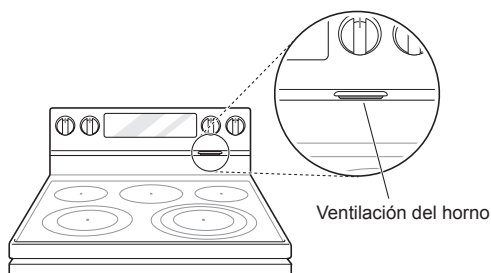
NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que está dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.

Ventilación del horno

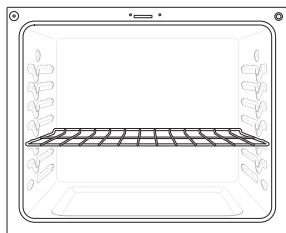
Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.



Uso de los estantes del horno

Los estantes tienen un borde posterior hacia arriba que evita que salgan de la cavidad del horno.



Extracción de los estantes

- 1 Tire del estante hacia fuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
- 2 Levante el frente del estante y tire hacia fuera.

Colocación de los estantes

- 1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte.
- 2 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia dentro.



PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.

Bake (Hornear)

Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados. Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Hornear (por ejemplo a 375 °F)

- 1 Presione **Bake**.
- 2 Establecer la hora del día.
Modelo LREL6325*
Presione **3, 7 y 5**.

Modelo LREL6323* / LREL6321*
Utilice los botones **+/-** para configurar la temperatura deseada.
- 3 Presione **Start**. El horno comienza a precalentar.

NOTA

Si la puerta está abierta durante la cocción, el quemador se apagará después de 30 segundos. El quemador se vuelve a encender automáticamente una vez que la puerta está cerrada.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aparece en pantalla y se eleva en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga.

- 4 Cuando se completa la cocción, presione **Clear/Off**.
- 5 Retire los alimentos del horno.

NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo de cocción normal en el horno. Esto sirve para asegurar resultados uniformes al hornear.

Sugerencias de horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de la receta.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica templada, cerámica u otro tipo de recipiente recomendado para uso en el horno.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y más dorados. Los recipientes aislados prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

NOTA

La base del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una placa para horno sobre el estante inferior al que está usando para cocinar. Esto es especialmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos frutales calientes u otros alimentos con alto contenido de ácido pueden causar picaduras y daños en la superficie de porcelana esmaltada y se deben limpiar de inmediato.

Modo de convección (Modelo LREL6325* / LREL6323*)

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. La distribución de calor mejorada permite una cocción uniforme y resultados excelentes mientras cocina con uno o más estantes.

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

- 1 Presione el botón **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. Aparecerá en la pantalla 350° F.
- 2 Establecer la hora del día.
Modelo LREL6325*
Presione 3, 7 y 5.
Modelo LREL6323*
Utilice los botones +/- para configurar la temperatura deseada.
- 3 Presione **START**. La pantalla despliega el mensaje **Conv. Bake** o **Conv. Roast**, y la temperatura del horno comenzará en los 100°F.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aumenta en incrementos de cinco grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el icono del ventilador.

- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **Clear/Off**.

NOTA

- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.
- Es normal que el ventilador de convección no encienda directamente al iniciar el ciclo. El ventilador encenderá después de un lapso de tiempo.

Sugerencias para hornear por convección

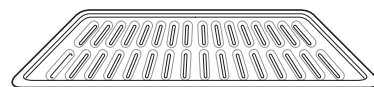
- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 4. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 2 y 5 (o 4) para dos estantes.
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Obtendrá mejores resultados al hornear pasteles, galletas y magdalenas usando varios estantes.

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

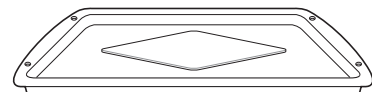
Sugerencias para rostizar por convección

Use una asadera y una rejilla al preparar carnes para rostizar por convección. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

- 1 Coloque el estante del horno en la parte inferior.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)

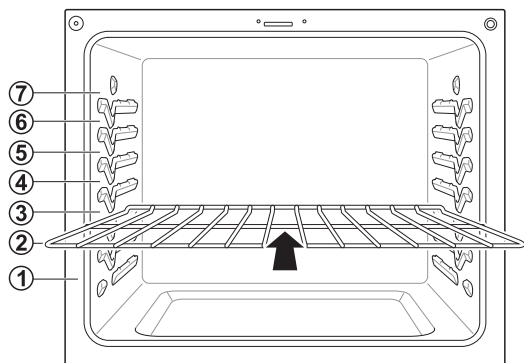
**PRECAUCIÓN**

- No utilice una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (el lado de la grasa hacia arriba) sobre la rejilla.

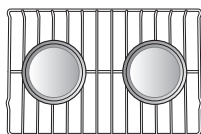
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas están centradas en el horno lo mejor posible. Si se cocina en varios estantes del horno, colóquelos en la posición que se ilustra.

Colocación de estantes y bandejas

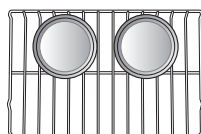


Horneado en un solo estante

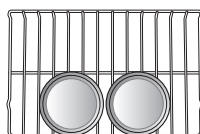


Estante
(Posición 4)

Horneado en varios estantes



Estante
(Posición 2)



Estante
(Posición 5)

Guía de ubicación de los estantes para hornear

Alimento	Posición del estante	
Pasteles	• Pasteles en capas	4
	• Pasteles savarin	3
	• Pastel de ángel	3
Galletas	• Galletas azucaradas	4
	• Con chispas de chocolate	4
	• Brownies	4
Pizza	• Fresca	3
	• Congelada	3 o 2
Masa de hojaldre	• Casera	4
	• Refrigerada	4
Panes	• Bizcochos, enlatados	3
	• Bizcochos, caseros	3
	• Muffins	5
Postres	• Frutas azucaradas y crujientes, caseras	4
	• Tartas de frutas con 2 cubiertas, caseras	4
Cremas	• Cheesecake, crème brûlée	2
Suflés	• Dulce o salado	2
Cazuela	• Lasaña congelada	3

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento	Posición del estante		
Filete	Costilla	Poco cocidos	2
	Costilla deshuesada, sirlon	Medias	2
		Bien cocidas	2
		Poco cocidos	2
	Lomo de ternera	Medias	2
		Bien cocidas	2
Cerdo	Costilla	2	
	Con hueso, sirlon	2	
	Jamón, cocido	2	
Aves	Pollo entero	2	
	Piezas de pollo	2	
	Pavo	2	

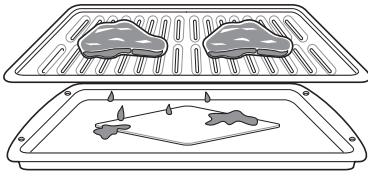
Broil (Asar)

La función Asar usa calor intenso proveniente del elemento calentador superior para cocinar el alimento. Este método de cocción es ideal para cortes de carne tiernos, pescados y verduras finamente cortadas.

Algunos modelos pueden contar con un asador híbrido formado por un asador interno que utiliza un calentador de carbón que irradia calor instantáneo y un asador externo tradicional. Durante el funcionamiento normal del asador, es común que estos se apaguen en forma intermitente.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.



Configuración del horno en Asar

- 1 La puerta debe estar cerrada en modo **Broil**.
- 2 Presione **Broil** una vez para **Hi** o dos veces para **Lo**.
- 3 Presione **Start**. El horno comienza a calentarse.
- 4 Deje que el horno se precaliente aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos al utilizar **Asar**.
- 5 Presione **Clear/Off** para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

NOTA

Esta área está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función **Asar**. Si la puerta está abierta, la función **Asar** no se puede configurar, y la **door** se desplaza en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función **Asar**. Abrir la puerta durante el proceso de asar, hace que se apague el quemador.

Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de 5 segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Humo

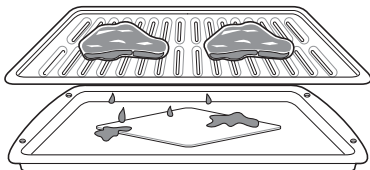
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo del horno.

- 1 Siempre use una asadera. Por seguridad, no use sartenes ni placas para horneado comunes.
- 2 La asadera siempre se debe limpiar bien y a temperatura ambiente antes de empezar a cocinar.
- 3 Siempre haga funcionar el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación mientras asa.
- 4 Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los residuos de comidas anteriores se pueden quemar o encender.
- 5 Evite los marinados grasos y los glaseados azucarados. Estos aumentan la cantidad de humo que se genera. Si desea usar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- 6 Si hay una cantidad significativa de humo con cualquier alimento, considere las siguientes opciones:
 - Bajar el asador al ajuste **Lo**.
 - Bajar el estante para cocinar la comida más lejos del asador.
 - Usar el ajuste de asado **Hi** para lograr el nivel de dorado deseado y, luego, cambiar al ajuste **Lo**, o cambiar a la función **Hornear**.
- 7 Generalmente, los cortes de carne y pescados más grasos siempre producirán más humo que los alimentos más magros.
- 8 Siga las recomendaciones de ajuste para asar y las pautas de cocción del cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne molida de vaca	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	7	4-6	2-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.
Bistecs					
Poco cocido	1" de grosor	7	3-5	2-4	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar un sartén. Corte la grasa.
Medio	1 a 1 1/2 lb	7	4-6	2-4	
Bien cocido		7	5-7	3-5	
Poco cocido	1 1/2" de espesor	5	7-9	4-6	
Medio	2 a 2 1/2 lb	5	9-11	6-8	
Bien cocido		5	11-13	8-10	
Tostados		7	0,5-1	0,5	
Pollo					
	1 corte entero de hasta	5	8-10	4-6	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
	2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo 2 pechugas	5	8-10	5-7	
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz cada una	5	9-12	No voltee	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	6	2-4	2-4	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla y limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Pedazos de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	5	2-4	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un grosor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo					
Bien cocidas	1 (1/2" de grosor) 2 (1" de grosor) 1 lb aprox.	6 5	3-6 5-8	4-7 5-8	
Chuletas de cordero					
Medio	2 (1" de espesor) de	6	3-5	2-5	
Bien cocidas	10 a 12 oz aprox.	6	5-7	4-7	
Medio	2 (1 1/2" de grosor) 1	6	7-9	7-9	
Bien cocidas	lb aprox.	6	9-11	7-9	
Filetes de salmón	2 (1" de grosor) 4 (1" de grosor) 1 lb aprox.	5 5	8-10 9-11	3-5 4-6	Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.

- Este guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

NOTA

La USDA explica que consumir carne, aves o pescado crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias.

La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
- Aves: 165 °F (73,9 °C)
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Consejos para asar

Filete

- Los bistecs y las chuletas siempre se deben dejar reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente en el alimento y resulta más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deberán retirarse del refrigerador 30 minutos antes de su cocción. Esto permite una cocción más rápida y uniforme, y produce menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente sean menores que los indicados en el Cuadro para asar.
- En el caso de bistecs con hueso o chuletas cortadas a la francesa (se retira toda la carne alrededor del hueso), envuelva las partes expuestas del hueso en papel de aluminio para que no se quemen demasiado.

Mariscos

- Cuando ase mariscos con su caparazón, siempre use el ajuste Lo (Bajo) y ase el lado de la piel por último.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de la cocción. Si se dejan reposar los mariscos después de la cocción, se secarán.
- Resulta buena idea aplicar una fina capa de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue la comida, especialmente los pescados y mariscos. También puede usar una capa fina de aerosol antiadherente.

Verduras

- Mezcle las verduras levemente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Warm (Calentar) / Keep Warm (Mantener Caliente)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 170 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción. La función **Warm** puede ser usada después de cocinar usando las opciones **Timed Cook** o **Delayed Timed Cook (Modelo LREL6325*)**.

Configuración de la función Calentar (Modelo LREL6323*/LREL6321*)

- 1 Presione **Warm** o **Air fry/Warm** una vez para el modelo **LREL6321*** y dos veces para el modelo **LREL6323***.
- 2 Presione **Start**.
- 3 Presione **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

Configuración de la función de calentar después de una cocción temporizada (Modelo LREL6325*)

- 1 Seleccione la función de cocción.
- 2 Introduzca la temperatura del horno con las teclas numéricas o los signos +/-.
- 3 Presione **Cook Time** y toque las teclas numéricas para ajustar el tiempo de horneado.
- 4 Presione **Warm** o **Keep Warm**.
- 5 Presione **Start**.
- 6 Cuando la cocción haya finalizado, presione **Clear/Off** para cancelar la función Calentar.

NOTA

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Proof (Leudar) (Modelo LREL6325*)

Esta característica mantiene el horno tibio para leudar productos con levadura antes de hornearlos. Para un mejor rendimiento, cubra los alimentos con papel de aluminio.

Configuración de la función Leudar

- 1 Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
- 2 Presione **Proof** hasta que aparezca **Proof** en la pantalla.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Presione **Clear/Off** cuando haya terminado de leudar.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener la comida caliente. El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F. **Hot** aparece en la pantalla.

Modo sabbath

El modo Sabbath se usa principalmente en el Sabbath y las fiestas judías. Cuando se activa el modo Sabbath, el horno no se enciende hasta que se desactiva el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función, salvo el botón CLEAR OFF están inactivos. Aparecerá Sb en las pantallas del horno y de la estufa.

NOTA

- Si la luz del horno está ENCENDIDA y el modo SABBATH está activo, la luz del horno se APAGARÁ. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de que lo esté antes de activar el modo SABBATH. El modo SABBATH solo se puede usar en el modo Bake.

Configuración del modo SABBATH

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Configure la temperatura para hornear.
Modelo LREL6325*
Utilice los botones numéricos.
Modelo LREL6323* / LREL6321*
Utilice los botones +/-.
- 3 Presione el botón **START**.
- 4 **Modelo LREL6325* / LREL6321***
Presione y mantenga el botón **Settings** durante tres segundos. Aparecerá SB y en la pantalla cuando se active el modo Sabbath.
Modelo LREL6323*
Mantenga presionado **Start Time** durante tres segundos.
- 5 Para cancelar el modo Sabbath, presione y mantenga el botón **Settings** durante tres segundos. Para cancelar la función Hornear, presione el botón **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Cambiar la temperatura en el modo SABBATH

- 1 Presione el botón **Bake**. (No sonará ningún tono y la pantalla no cambiará.)
- 2 Configure la temperatura para hornear.
Modelo LREL6325*
Utilice los botones numéricos.
Modelo LREL6323* / LREL6321*
Utilice los botones +/-.
- 3 Presione el botón **START**.

NOTA

- Hay un retraso de 15 segundos hasta que el horno reconoce el cambio de temperatura.

Favorite (Favorita) (Modelo LREL6325*)

La función FAVORITE se utiliza para registrar y recuperar las configuraciones de las recetas favoritas. Esta función puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La función Favorite se puede usar en el modo Cook Time. No funcionará con ninguna otra función, incluido el modo Start Time (cocción retrasada).

- 1 Coloque los alimentos en el horno.
- 2 Presione **FAVORITE** una vez para pan, dos veces para carne y 3 veces para pollo. Aparece la temperatura predeterminada y parpadea COOK.

Categoría	Cómo seleccionar	Temp. predeterminada (se puede cambiar y recordar)	Función operativa
1. Pan	Presione FAVORITE una vez.	375 °F	HORNEAR
2. Carne	Presione FAVORITE dos veces.	325 °F	Rostizar por convección
3. Pollo	Presione FAVORITE 3 veces.	350 °F	Rostizar por convección

- 3 Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno deseada. Esta temperatura se almacena y se recupera en el próximo uso.
- 4 Presione **START**. El indicador de precalentamiento suena 1 vez y parpadea 5 veces cuando el horno alcanza la temperatura establecida.

NOTA

- Solo se almacena la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, se almacenará la temperatura modificada.

Wi-Fi

Conecte el dispositivo a la red Wi-Fi doméstica para usar la función Remote Start y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Smart Functions para obtener más detalles.

Configuración de Wi-Fi

- 1 Mantenga presionado la tecla **Remote Start** hasta que el icono parpadee.
- 2 Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ de LG para conectar el dispositivo.

Inicio Remoto

Inicia o detiene remotamente la función de precalentamiento del aparato. El dispositivo debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica para usar la función Remote Start.

Configuración de Remote Start

- 1 Abra la puerta del horno y asegúrese de que el horno esté vacío.
- 2 Presione la tecla **Remote Start** para habilitar la función.
- 3 Inicie la función de precalentamiento en el horno desde la aplicación LG ThinQ.

Frozen Meal (Comida congelada) (Modelo LREL6325*)

La función Frozen Meal (Comida congelada) está especialmente diseñada para cocinar comidas preparadas y congeladas. Calienta tanto desde arriba como desde abajo para dorar la comida de manera más pareja.

Este sistema está diseñado para ofrecer un desempeño óptimo de cocción, ya que selecciona automáticamente una combinación de los sistemas calentadores para hornear y asar. No es necesario precalentamiento al usar el modo Frozen Meal. Para obtener mejores resultados de pizza congeleada, cocine los alimentos en un solo rack colocado en la posición de 5 a 400 °F.

Configuración de la función Frozen Meal

- 1 Toque **Frozen Meal**. Aparece Frozen en la pantalla.
- 2 Ingrese la temperatura de cocción utilizando los botones **numéricos**.
- 3 Toque **Start**. La función Frozen Meal comienza a funcionar.
- 4 Toque **Clear/Off** para cancelar la función Frozen Meal en cualquier momento.

Slow Cook (Cocción lenta) (Modelo LREL6325*)

La función Slow Cook está especialmente diseñada para asar carne de res, cerdo y pollo. Es común que la superficie de la comida se oscurezca después de que finaliza la función Slow Cook. No es necesario precalentar al usar el modo **Slow Cook**.

Configuración de la función Slow Cook

- 1 Toque **Slow Cook** una vez. Hi aparece en la pantalla. Toque **Slow Cook** varias veces para cambiar entre **Hi** y **Lo**.
Seleccione la opción deseada.
- 2 Toque **Start**. La función Slow Cook comienza a funcionar.

- 3 Toque **Clear/Off** para cancelar la función Slow Cook en cualquier momento.

NOTA

- Para obtener los mejores resultados, utilice un solo estante en la posición 1 o 2.
- Temperatura máxima: 275° F,
Temperatura mínima: 220° F

Air Fry (Freír con aire) (Modelo LREL6325*/LREL6323*)

Esta función incrementará automáticamente 60 °F a la temperatura de entrada para un desempeño óptimo durante el uso de la función **Air Fry**. La función Air Fry (Freír con aire) está especialmente diseñada para freír sin aceite.

- No es necesario precalentar al usar el modo Air Fry.
- Para obtener mejores resultados, cocine en un solo rack posicionado en la posición 3 o 4.
- Extienda la comida de manera uniforme en una sola capa.
- Use la Bandeja para freír opcional disponible en LG o una bandeja para hornear oscura sin lados o lados cortos que no cubra toda la rejilla del horno. Esto permite una mejor circulación.
- Si lo desea, rocíe la bandeja para hornear o la bandeja Air Fry con un spray para sartén. Utilice un aceite que se pueda calentar a alta temperatura antes de ahumar, como aguacate, uvas, aceite de cacahuete o de girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 2 para atrapar el aceite que cae de los alimentos. Para alimentos ricos en grasas como alitas de pollo, agregue unas hojas de papel pergamino para absorber la grasa.
- Revise los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Los alimentos congelados preparados pueden cocinar más rápido con el modo Air Fry de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 por ciento, revise los alimentos temprano y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Si se cocinan varios lotes, el lote posterior puede tardar menos tiempo en cocinar.
- Utilice un termómetro de alimentos para asegurarse de que los alimentos han alcanzado una temperatura segura para el consumo. Comer carnes poco cocidas puede aumentar el riesgo de padecer enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La masa húmeda y recubrimiento no se crujen ni se ajustan al usar el modo Air Fry.
- Para obtener los resultados más crujientes, draga las alitas de pollo frescas o tiernas en harina sazónada. Use 1/3 de taza de harina para 2 libras.

Freír con Aire Alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos ricos en grasa se ahumaran cuando se usa el modo Air Fry. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al usar el modo Air Fry los alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, perritos calientes, patas de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomos de cerdo, pechugas de pato, o algunas proteínas a base de plantas.



PRECAUCIÓN

Nunca cubra ranuras, agujeros o pasajes en la parte inferior del horno o cubra estantes enteros con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. La lámina de aluminio también puede atrapar el calor, causando un peligro de incendio o un bajo rendimiento excesivo.

- Encienda la capucha de escape en un ajuste de ventilador alto antes de iniciar el modo Air Fry y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- Abra alguna ventana o puerta, de ser posible, para asegurarse que la cocina este bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana de escape con regularidad.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Recorre los ciclos de limpieza (Easy Clean o Self Clean) con regularidad, dependiendo de la frecuencia y los tipos de alimentos que se hayan freído con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír al aire trozos de pollo frescos como tiras de pollo fresco, alitas o piernas de pollo con pellejo puede producir humo a medida que la grasa se acumula a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo Convection Roast en lugar del modo Air Fry.

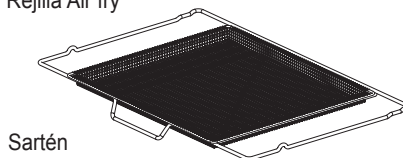
Configuración de la función Air Fry

- 1 Presione **Air Fry**. 400 °F aparece en la pantalla.
- 2 Configure la temperatura del horno (Rango: 300 °F~550 °F)
Modelo LREL6325*
Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada.
Modelo LREL6323*
Utilice los botones **+/-** para configurar la temperatura deseada.
- 3 Presione **START**.
- 4 Cuando la cocción esté completa, presione **Clear/Off**.

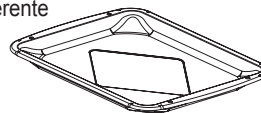
NOTA

- La función Air Fry se puede utilizar con un estante de alambre dentro de una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio.
- Para obtener los mejores resultados, utilice la bandeja Air Fry que se vende por separado www.lg.com y use una bandeja para hornear forrada de papel de aluminio debajo de ella como una bandeja de goteo.
- La sección de malla de la bandeja de freír se puede limpiar en el lavavajillas.

Rejilla Air fry



Sartén antiadherente



Guía de cocina para freír

- Bandeja de freír

- Organice los alimentos uniformemente en una sola capa.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en una posición de estante 2 para atrapar goteos. Si es necesario, agregue papel pergamino para absorber el aceite y reducir el humo.
- Voltee los alimentos durante la cocción para evitar quemarlos.

* Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.

Artículos recomendados	Cantidad Aproximada (oz)	Temperatura (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)	Guía
Papas - Congeladas					
Papas fritas	20	425	4	20-30	
Papas fritas cortadas en arrugas 3/8" (10mm)	35	425	4	25-35	
Papas a la francesa dulces	25	425	4	20-35	
Papas fritas tater tots	50	450	4	22-32	
Tarta de papa	40	450	4	25-35	
Papas - Frescas / Caseras					
Papas fritas 3/8" (10 mm)	25	450	4	35-45	Corta las papas y remoja durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurrir y secar. Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.
Cuñas de patata	60	450	4	35-45	
Pollo - Congelado					
Nuggets de Pollo Crujiente	30	450	4	18-28	
Tiras de Pollo	35	450	4	30-40	
Alitas con hueso	50	450	4	30-40	
Pollo - Fresco, Piel puesta*					
Alitas	40	450	4	30-35	Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.
Piernas	70	450	4	35-45	
Muslos	40	450	4	30-35	*Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.
Pechugas	40	450	4	30-35	
Otros					
Aros de cebolla - congelados, empanizados	20	450	4	20-30	
Rollos de res (0,7 oz/20 g cada uno) - Congelados	50	425	4	28-38	
Salchicha delgada* - 2.5 oz cada uno, 3/4" diámetro. (70 g cada uno, 2 cm diámetro.)	90	450	4	25-35	*Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.
Camarones con coco - Congelados	25	425	4	30-40	Cepille o rocíe ligeramente la superficie de los alimentos con aceite.
Ostiones en Media Concha-Fresco	35	425	4	20-30	Derretir 4 cucharadas de mantequilla y cepillar en el ostión. Mezclar 1/2 taza de migas de pan, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de taza de queso parmesano rallado y sazonar al gusto. Espolvorea la mezcla sobre los ostiones.
Camarones - Frescos	50	450	4	20-30	
Vegetales Mixtos	35	450	4	17-28	Cepille o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.

Guía de cocina para freír

- Sartén antiadherente



- Organice los alimentos uniformemente en una sola capa.
- Utilice una bandeja de respaldo antiadherente oscura en un bastidor en la posición 4.
- Voltee los alimentos durante la cocción para evitar quemarlos.

* Los artículos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan con el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.

Artículos recomendados	Cantidad Aproximada (oz)	Temperatura (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)		Guía
				1er lado	2do lado	
Papas - Congeladas						
Papas fritas	20	425	4	20-30	–	
Papas fritas cortadas en arrugas 3/8" (10mm)	35	425	4	25-35	5–11	
Papas a la francesa dulces	25	425	4	20-35	5–11	
Papas fritas tater tots	50	450	4	22-32	8–14	
Tarta de papa	40	450	4	25-35	4–11	
Papas - Frescas / Caseras						
Papas fritas 3/8" (10 mm)	25	450	4	35-45	8–14	Corta las papas y remoja durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurrir y secar. Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.
Cuñas de patata	60	450	4	35-45	8–14	
Pollo - Congelado						
Nuggets de Pollo Crujiente	30	450	4	18-28	2–8	
Tiras de Pollo	35	450	4	30-40	4–10	
Alitas con hueso	50	450	4	30-40	6–12	
Pollo - Fresco, Piel puesta*						
Alitas	40	450	4	30-35	2–9	Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. *Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.
Piernas	70	450	4	35-45	–	
Muslos	40	450	4	30-35	–	
Pechugas	40	450	4	30-35	–	
Otros						
Aros de cebolla - congelados, empanizados	20	450	4	20-30	4–11	
Rollos de res (0,7 oz/20 g cada uno) - Congelados	50	450	4	20-30	4–11	
Salchicha delgada* - 2.5 oz cada uno, 3/4" diámetro. (70 g cada uno, 2 cm diámetro.)	90	425	4	28-38	3–9	*Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.
Camarones con coco - Congelados	25	425	4	30-40	4–11	Cepille o rocíe ligeramente la superficie de los alimentos con aceite.
Ostiones en Media Concha-Fresco	35	425	4	20-30	–	Derretir 4 cucharadas de mantequilla y cepillar en el ostión. Mezclar 1/2 taza de migas de pan, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de taza de queso parmesano rallado y sazonar al gusto. Espolvorea la mezcla sobre los ostiones.
Camarones - Frescos	50	450	4	20-30	–	
Vegetales Mixtos	35	450	4	17-28	3–9	Cepille o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en el modelo con el logo  o .

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Funciones de la aplicación LG ThinQ

Smart Diagnosis™

Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el aparato conforme a su patrón de uso.

Ajustes

Le permite configurar varias opciones en el horno y en la aplicación.

Monitoreo

Esta función muestra el estado actual, tiempo de cocción restante y ajustes de cocción en la pantalla.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las Alertas Automáticas para recibir notificaciones sobre el estado del aparato.

Las notificaciones se activan incluso si la aplicación LG ThinQ está apagada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

Actualización del Firmware

Mantener actualizado el dispositivo.

Inicio Remoto

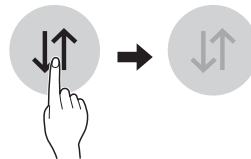
Controle el aparato de forma remota o verifique el tiempo restante de cocción desde la aplicación LG ThinQ.

NOTA

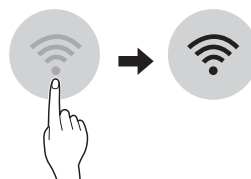
- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **LG ThinQ** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Antes de usar la aplicación LG ThinQ


- 1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.
 - Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Le tomará más tiempo registrarse o que falle la instalación.
- 2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.



- 3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi**  en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)

NOTA

- La interfaz del usuario (UI) del teléfono inteligente puede variar según el sistema operativo (OS) y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o App Store desde su teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente correspondiente GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite <http://opensource.lge.com>. Además del código fuente, podrá descargar las condiciones de las licencias, exención de responsabilidad de la garantía y avisos de copyright.

LG Electronics también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com. Esta oferta es válida durante tres (3) años a partir de la fecha de adquisición del producto.

Especificaciones del módulo LAN inalámbrico

Modelos	LCW-004
Rango de frecuencia	2412 MHz - 2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

El siguiente aviso cubre el módulo transmisor contenido en este producto.

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

- 1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento puede anular la autorización del usuario para operar este equipo.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados.

Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Función Smart Diagnosis™

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono



Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico.

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

Si experimenta un problema con su electrodoméstico equipado con Wi-Fi, este puede transmitir datos sobre la resolución de problemas a un teléfono inteligente con la aplicación **LG ThinQ**.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

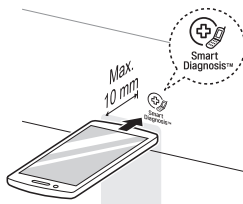
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

- 1 Abra la aplicación LG ThinQ en el teléfono inteligente.
- 2 En la aplicación, seleccione el dispositivo de su lista de dispositivos conectados y después presione los puntos en la parte derecha superior de la pantalla.
- 3 Seleccione **Smart Diagnosis**, luego presione el botón **Start Smart Diagnosis**.

NOTA

- Si el diagnóstico falla en reiteradas oportunidades, siga las instrucciones a continuación.

- 4 Seleccione **Audible Diagnosis**.
- 5 Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
- 6 Mantenga el teléfono en posición hasta que la transmisión de tono haya finalizado. Observe el diagnóstico en el teléfono.



NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.

MANTENIMIENTO

Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica

PRECAUCIÓN

- No use esponjas para fregar ni esponjas abrasivas. Pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Por su seguridad, póngase un guante para horno o una agarradera cuando use una espátula en la superficie de cocción caliente.

Use limpiador para placas de cocción cerámicas en la superficie de vidrio. Otras cremas podrían no resultar eficaces o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga los pasos a continuación:

- 1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
- 2 Use limpiador para placas de cocción cerámicas diariamente para mantener la placa como nueva.
- 3 Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas de limpiador directamente en la placa de cocción.
- 4 Con una toalla de papel, limpie toda la superficie de la placa de cocción.
- 5 Enjuague con agua limpia y, con un paño seco o una toalla de papel, retire todos los residuos de la limpieza.

NOTA

No caliente la placa de cocción hasta que la haya limpiado bien.

IMPORTANTE

- Si se derrama azúcar o alimentos que contienen azúcar, o si se derrite sobre la cocina papel de aluminio o material plástico, retire esta suciedad **INMEDIATAMENTE** con una espátula de metal mientras la superficie de cocción aún está caliente, para evitar el riesgo de dañar la superficie de vitrocerámica. Si se la usa correctamente, la espátula no daña la superficie de la cocina. Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
- Si se derrama agua o alimentos que contengan agua, limpie lo derramado **INMEDIATAMENTE** con una toalla de papel seca.

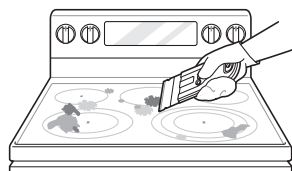
NOTA

CUALQUIER DAÑO O FALLA DEL PRODUCTO RESULTANTE DE LOS PUNTOS 1 O 2 DETALLADOS A CONTINUACIÓN PUEDE NO SER CUBIERTO POR LA GARANTÍA LIMITADA.

1. Los derrames azucarados (como conservas, catsup, salsa de tomate, jaleas, dulce de azúcar, dulces, jarabe o chocolate) o los plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
2. Si se derrama sobre la cocina comida o agua con contenido de calcio (como polvo para hornear, vino, leche, espinacas o brócoli), la superficie puede mancharse o decolorarse permanentemente.

Residuo quemado

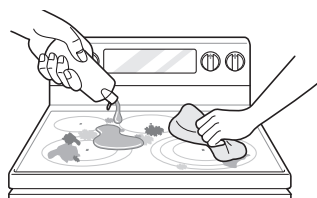
- 1 Mientras la cocina aún está caliente, retire de la superficie de cocción de vitrocerámica los restos quemados acumulados y los alimentos derramados. Hágalo utilizando una espátula de metal adecuada. Para evitar quemaduras, utilice un guante para horno o una agarradera cuando use la espátula metálica.



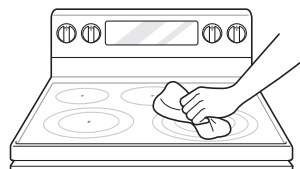
NOTA

- No use una hoja desafilada ni con muescas.
- Sostenga el raspador en un ángulo de aproximadamente 30° a la placa de cocción.
- El raspador no dañará las marcas en la superficie de la placa de cocción.

- 2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado por completo, aplique pequeñas cantidades —del tamaño de una moneda de diez centavos— de un limpiador de vitrocerámica en el área de cada quemador. Frote la crema limpiadora sobre la superficie de la cocina con una toalla de papel húmeda. Deje que el limpiador actúe durante 10 minutos antes de enjuagarlo.



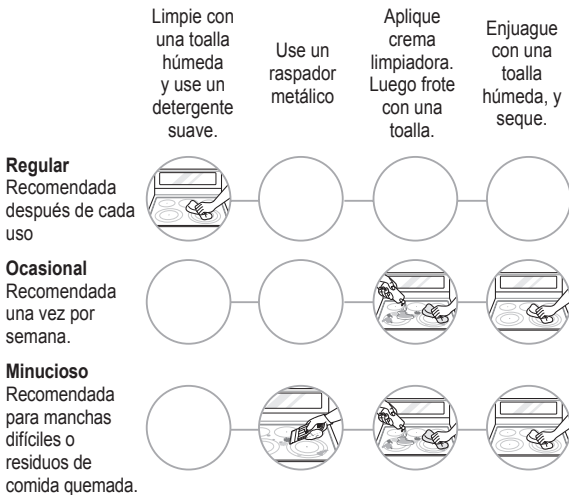
- 3 Enjuague con agua limpia y seque la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel limpia y seca.



Mantenimiento de la placa de cocción

NO use blanqueador con cloro líquido, amoníaco ni otros limpiadores que no estén recomendados específicamente para placas de cocción de vitrocerámica.

Deje enfriar la superficie vitrocerámica antes de limpiar.



Para obtener más información sobre el product, visite nuestro sitio web en www.lg.com

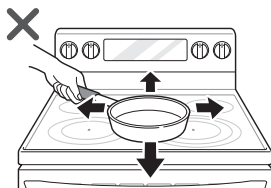
Rayas y marcas del metal

CUALQUIER DAÑO O FALLA DEL PRODUCTO RESULTANTE DE LOS PUNTOS 1 O 2 DETALLADOS A CONTINUACIÓN PUEDE NO SER CUBIERTO POR LA GARANTÍA LIMITADA.

1. Tenga cuidado de no deslizar las ollas ni las sartenes por la placa de cocción. Si lo hace, el metal dejará marcas en la superficie. Para quitar esas marcas, use limpiador para placas de cocción cerámicas con una esponja para placas de cerámica.
2. Si se deja evaporar toda el agua en ollas con una capa delgada de aluminio o cobre, dicha capa puede dejar una coloración negra en la superficie de la placa de cocción. Esta debe quitarse inmediatamente antes calentar de nuevo la cocina. De lo contrario, puede ser permanente.

PRECAUCIÓN

La batería de cocina con fondo desigual o disparejo puede marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal ni vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use la batería de cocina con suciedad acumulada en el fondo.
- No use utensilios de cocina si hay cuerpos extraños en la superficie de la cocina. Siempre limpie la superficie de la cocina antes de cocinar.

EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la estufa. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG, ya que ayuda a desprender la suciedad sin usar químicos fuertes, y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

Si bien EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

Cuando sea necesario, la estufa ofrece también la opción de Autolimpieza más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad difícil acumulada.

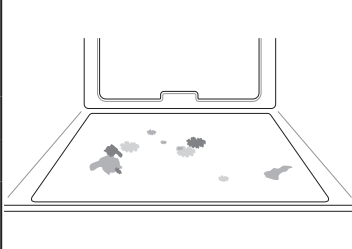
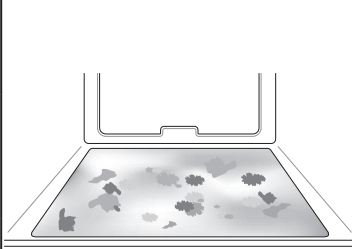
Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; sin limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
 - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede abreviar el tiempo de la autolimpieza

NOTA

Algunos modelos no proveen la opción para la función Self Clean y solo proveen la función de EasyClean®. La función EasyClean® puede no ser efectiva para quitar suciedades EXCESIVAS. Si su estufa no provee la función Self Clean, use la función EasyClean® y limpie su horno continuamente antes de que se generen suciedades EXCESIVAS.

Cuándo usar EasyClean®

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean®		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
Self Clean* (Autolimpieza)		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	

* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

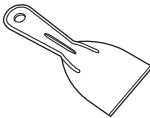
En los modelos sin la opción de Auto Limpieza, limpie el horno frecuentemente usando EasyClean® para evitar que se generen suciedades excesivas.

Consejos de limpieza

- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad del horno está a más de 150 °F (65 °C), aparece **Hot** en la pantalla, y el ciclo EasyClean® no se activa hasta que la cavidad se enfríe.
- Se puede usar un raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- Usar el lado áspero de una esponja que no provoca rayones, puede ayudar a remover residuos quemados, mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean®.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua no se calienta lo suficiente si la puerta permanece abierta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno inferior, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

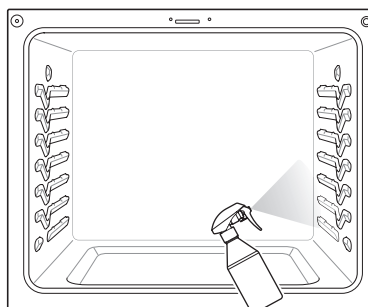
Guía de instrucciones de EasyClean®

- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

 - Espátula de plástico dura
 - Raspador plástico para bandejas
 - Raspador plástico para pintura
 - Tarjeta de crédito vieja
- 3 Llene el bote con agua (10 oz o 300 ml) y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.
- 4 Use al menos 1/5 (2 oz o 60 ml) de agua del bote para mojar las parte sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.



- 5** Eche 4/5 (8 oz o 250 ml) de agua del atomizador en la parte inferior central de la cavidad. La superficie inferior de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añadir agua si es necesario.

NOTA

Si limpia varias estufas, use del bote entero lleno de agua para limpiar cada estufa. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua (10 oz o 300 ml) chorreará al piso.

- 6** Cierre la puerta del horno.
Presione **EasyClean®**.
Presione **Start**.

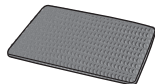
⚠ PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo EasyClean®. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo EasyClean®, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

- 7** Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.

- 8** Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

- 9** Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado).

**NOTA**

NO use esponjas de acero, paños ni limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

- 10** Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y los demás accesorios.

- 11** Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.
Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo de Autolimpieza. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios, y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo de Autolimpieza. Consulte la sección de Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.
Si la opción de Auto Limpieza no está disponible, raspe y quite las suciedades difíciles con un raspador.

NOTA

- Si olvida saturar con agua el interior del horno antes de comenzar el ciclo EasyClean®, presione **Clear/Off** para finalizar el ciclo. Espere que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua (10 oz o 300 ml) en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean®.

Self Clean (Autolimpieza) (Modelo LREL6325* / LREL6323*)

El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que sienta humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo de Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar Autolimpieza

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, toda la batería de cocina, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames notorios de la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- La luz no puede encenderse durante un ciclo Autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura haya descendido a menos de 500 °F (260 °C) después de que se haya completado un ciclo Autolimpieza.



PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo Autolimpieza, el exterior de la estufa puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que se emanan durante el ciclo Autolimpieza de cualquier estufa.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la estufa con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo Autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Durante el ciclo Autolimpieza, no se pueden usar las hornallas de la placa de cocción.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Cuando use la estufa durante la operación de Self Clean, sonará un timbre durante 1 minuto y luego se apagará el Self Clean.
- Si la placa de cocción está en uso mientras la función de Auto limpieza es activada, un timbre sonará y la función de Auto limpieza no iniciará.

Configuración de Autolimpieza

La función Autolimpieza tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para Autolimpieza

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Presione **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para una limpieza de cinco horas o tres veces para la limpieza de tres horas.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.



PRECAUCIÓN

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Presione el botón **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.

Cambie el tiempo: Presione **Self Clean**.

- 3 Presione **Start Time**.

4 Modelo LREL6325*

Use los botones **Number** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.

Modelo LREL6323*


Use los botones **+/-** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.

- 5 Presione **Start**.

NOTA

Puede ser necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o a fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, presione **Clear/Off**.


Durante Autolimpieza

- El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo Autolimpieza, es posible que sienta humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca de bloqueo . La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo Autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto es normal y no afecta su desempeño.

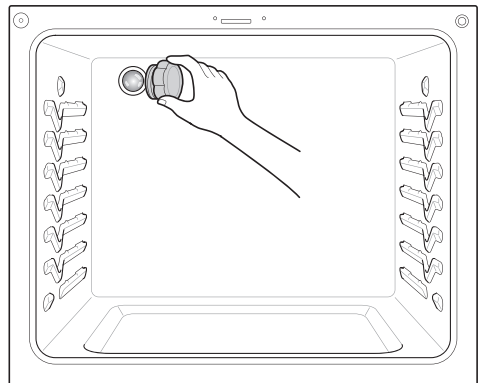
NOTA

- El ciclo Autolimpieza no se puede iniciar si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se enfríe. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo  dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione **Light** para encenderla o apagarla.

- 1 Desenchufe la estufa o desconecte la electricidad.
- 2 Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla, que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
- 3 Jale la lámpara de halógeno para quitarla del receptáculo.
- 4 Inserte la nueva lámpara de halógeno en el receptáculo.
- 5 Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
- 6 Enchufe la estufa o vuelva a conectar la electricidad.



ADVERTENCIA

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

Limpeza del exterior

Reborde decorativo y pintado

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo reposar allí entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos.

NOTA

Al rociar líquido sobre la superficie de vidrio, es posible que la operación táctil sea intermitente.

Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayones, no use esponjas de lana de acero.

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
- 2 Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
- 3 Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
- 4 Repita si fuera necesario.

NOTA

Para evitar las rayas, no use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

NOTA

- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

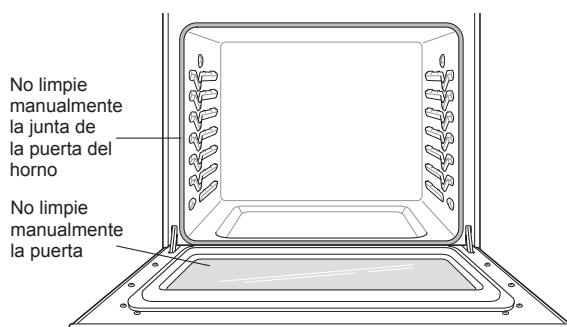
Puerta del horno

- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.

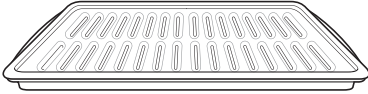


PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Asadera y rejilla



- No guarde asaderas ni rejillas sucias en ninguna parte de la estufa.
- No limpie la asadera ni la rejilla en los modos de autolimpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla en agua caliente con una esponja plástica o impregnada con jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel o un repasador húmedos. Si se remoja la asadera, se podrá quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con limpiador para hornos comercial o en el lavavajillas.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

- 1 Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

Si limpia los estantes usando el ciclo de autolimpieza (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y después de que el horno se haya enfriado, frote los costados de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas de hornos contienen un vidrio que puede romperse.

PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

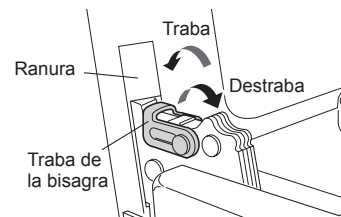
Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

PRECAUCIÓN

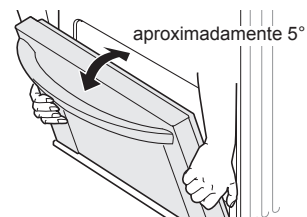
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- No levante la puerta de la manija. La puerta es muy pesada.

Remover la puerta

- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



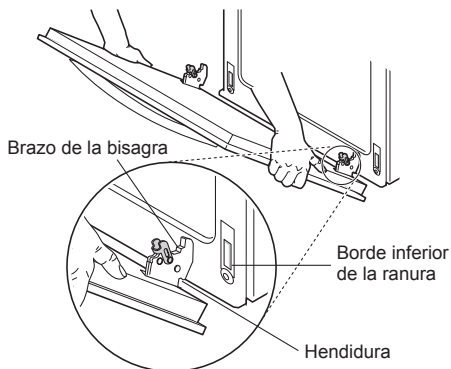
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de removido (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



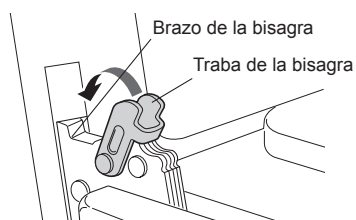
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de removido, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



- 3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.
- 4 Bloquee las trabas. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



- 5 Cierre la puerta del horno.

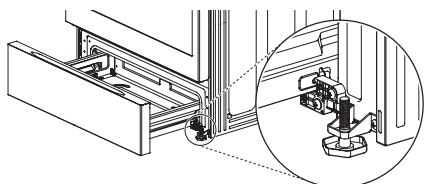
Remover el cajón

⚠ PRECAUCIÓN

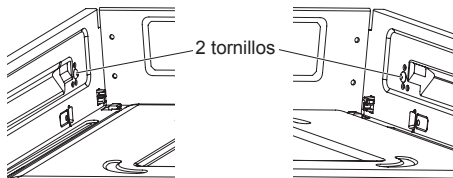
Desconecte la energía eléctrica de la estufa desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón puesto; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

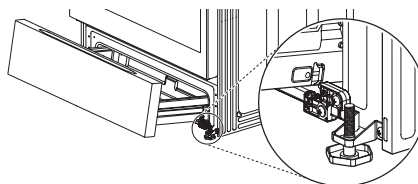
- 1 Tire del cajón hasta que quede trabado.



- 2) **Modelo LREL6325*** Desatornillar los 2 tornillos que se encuentran en la parte trasera del cajón.



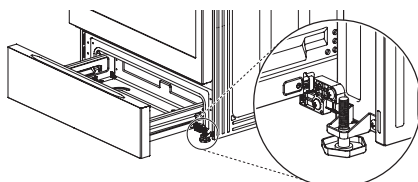
- 3 Levante la parte delantera del cajón hasta que los topes liberen las guías.



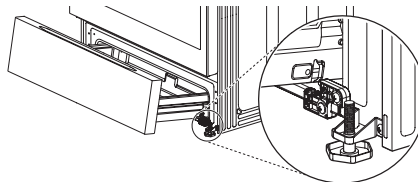
- 4 Retire el cajón.

Reemplazo del cajón

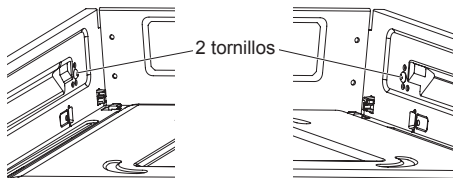
- 1 Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de las correderas del chasis.
- 2 Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la estufa.



- 3 Empuje el cajón en la estufa hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 2 pulgadas).



- 4) **Modelo LREL6325*** Atornillar los 2 tornillos que se encuentran en la parte trasera del cajón.



- 5 Tire nuevamente del cajón para abrirlo y encajar las correderas de apoyo en su lugar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?

- Los sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes de metal grueso.
- El tamaño del sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Use solamente woks de fondo plano.

¿Por qué aparece “COOKTOP HOT” en la pantalla de la estufa?

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

¿Por qué los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso de la placa de cocción o del horno?

Según el ajuste de su placa de cocción o la temperatura seleccionada en su horno, es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección de Ajuste de temperatura del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

Su nueva estufa está diseñada para mantener un control estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Es normal.

¿Por qué la hora parpadea?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para borrar la hora que parpadea, presione cualquier botón y restablezca el reloj si es necesario.

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?

No utilice nunca papel de aluminio para revestir el fondo o los costados del horno o el cajón de calentamiento. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas (si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.



PRECAUCIÓN

Puede utilizarse papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, un incendio o lesiones.

¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de Autolimpieza?

No, aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo de Autolimpieza.


¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un deslizamiento mejor.

¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la placa de cocción?

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, limpie la mancha con un raspador mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del propietario para obtener más instrucciones.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo. El candado  aparecerá en la pantalla si el bloqueo está activado. Para desactivar el bloqueo, presione y sostenga **Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen.

¿Cómo puedo garantizar la seguridad de los niños alrededor de la estufa?

Los niños deben estar supervisados alrededor de la estufa cuando esté en uso, y después de su uso hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función Bloqueo para poder prevenir que los niños enciendan accidentalmente la placa de cocción o el horno. La función Bloqueo desactiva la mayoría de los botones del panel de control y los diales de control de la placa de cocción. En algunos modelos, también bloquea la puerta del horno. Consulte la sección Bloqueo del manual del propietario para obtener detalles. (En los modelos sin la opción de autolimpieza, los controles son bloqueados por la función Bloqueo, excepto la puerta del horno.)

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

El ciclo EasyClean® solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la estufa con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el horno después de ejecutar el ciclo EasyClean®.

Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean®, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?

La función EasyClean® tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso de EasyClean® usando agua suficiente.

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Autolimpieza para limpiar bien el horno. Si la función de Auto Limpieza no está disponible, utilice un raspador para remover las suciedades difíciles.

La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes?

La suciedad en las paredes laterales y traseras de su estufa con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Intente repetir el proceso EasyClean® se recomienda con más de 1/5 de capacidad en el atomizador.

¿EasyClean® quita toda la suciedad y las manchas completamente?

Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Si todavía quedan manchas rebeldes o de acumulación, use la función Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario.

Algunos modelos no incluyen la opción de Auto Limpieza. La función de EasyClean® puede no ser efectiva para remover suciedades difíciles. Si la opción de Auto Limpieza no está disponible, puede que ayude que utilice la función de EasyClean® frecuentemente para evitar que se generen suciedades difíciles.

¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?

Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. Si utiliza un raspador metálico, tenga cuidado de no dañar la superficie del horno. También se recomienda saturar completamente con agua la suciedad.

Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener detalles.

¿Es seguro que el ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean®?

Sí. El ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni de los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

¿Debo usar toda el contenido del atomizador para realizar el ciclo de EasyClean®?

Sí. Es recomendable rociar o verter 4/5 de agua en la base y el resto del agua (1/5) en las paredes, para un mejor resultado de limpieza, verter sobre las otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad.

Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la estufa durante EasyClean®. ¿Es normal?

Es normal. No es humo. En realidad, es vapor de agua del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante EasyClean®, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

EasyClean® puede ejecutarse con la frecuencia que desee. Aunque, si la opción de Auto Limpieza no está disponible en su estufa, puede usar la función de EasyClean® frecuentemente para evitar suciedades excesivas.

EasyClean® funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio por ejemplo con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean® del manual del propietario para obtener más información.

¿Qué se necesita para EasyClean®?

El atomizador con agua, una espátula, una esponja anti-ralladuras y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.


Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este electrodoméstico.

Síntomas	Causas/soluciones posibles						
La estufa no está nivelada.	<ul style="list-style-type: none"> Mala instalación. Coloque el estante en el centro del horno. Coloque un nivelador en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación que se encuentran en la base de la estufa hasta que el estante quede nivelado. Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la estufa. Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación. La alineación del armario de la estufa puede hacer que parezca que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la estufa. 						
No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.	<ul style="list-style-type: none"> Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico. El tapete interfiere con la estufa. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la estufa sobre el tapete. El dispositivo antivuelco está activado. 						
El control del horno suena y muestra un error de código F.	<ul style="list-style-type: none"> El control electrónico ha detectado una falla. Presione Clear/Off para borrar la pantalla y detener el sonido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de la falla. Presione Clear/Off y comuníquese con un agente de servicio técnico. <table border="1" data-bbox="851 813 1293 950"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Clave de error de cortocircuito</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>El horno no calienta</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Clave de error de cortocircuito	F-9	El horno no calienta
CÓDIGO	CAUSA						
F-3	Clave de error de cortocircuito						
F-9	El horno no calienta						
Las hornallas superficiales no mantienen un hervor o la cocción no es lo bastante rápida	<ul style="list-style-type: none"> Se utiliza la batería de cocina incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> Use sartenes que sean planos y que coincidan con el diámetro de la hornalla seleccionada. En algunas áreas, la energía (voltaje) puede ser baja. <ul style="list-style-type: none"> Cubra la sartén con una tapa hasta que se logre el calor deseado. 						
Las hornallas no funcionan correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. <ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Los controles de la placa de cocción están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> Verifique si el control correcto está configurado para la hornalla que está usando. 						
La hornalla deja de brillar cuando se cambia a un ajuste más bajo	<ul style="list-style-type: none"> Es normal. La hornalla todavía está encendida y caliente. 						
Áreas con cambios de color en la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none"> Los derrames de alimentos no se limpiaron antes del siguiente uso. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica. Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro. <ul style="list-style-type: none"> Es normal. La superficie puede cambiar el color cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe. 						
Ciclos frecuentes de encendido y apagado en las hornallas	<ul style="list-style-type: none"> Es normal. <ul style="list-style-type: none"> La hornalla se enciende y apaga para mantener el ajuste de calor. 						

Síntomas	Causas/soluciones posibles
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe de la estufa no está insertado completamente en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. • Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. <ul style="list-style-type: none"> - Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • Horno demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación de horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Es normal.
El electrodoméstico no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en el toma. Revise los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. • Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno en el presente Manual del usuario.
El horno emite mucho humo cuando asa.	<ul style="list-style-type: none"> • El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. • La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. • La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza. • El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. <ul style="list-style-type: none"> - Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
La comida no se asa correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de presione Broil. • Se está usando el estante en una posición incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • La batería de cocina no es adecuada para asar. <ul style="list-style-type: none"> - Use una asadera con rejilla.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
La comida no se asa correctamente	<ul style="list-style-type: none"> Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Uso del horno. En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. <ul style="list-style-type: none"> Precalente el asador durante 5 a 7 minutos. Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	<ul style="list-style-type: none"> Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
Hay rayas o abrasiones en la superficie de la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none"> Las partículas ásperas como las de sal o arena entre la placa de cocción y los utensilios pueden producir rayones. Asegúrese de que la superficie de la placa y la parte inferior de los utensilios estén limpias antes de usarlos. Los rayones pequeños no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo. Se han usado materiales de limpieza no recomendados para placas de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO. Se ha usado una batería de cocina con fondo irregular. Use batería de cocina con fondo plano y liso.
Marcas de metal	<ul style="list-style-type: none"> Raspado de utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción. No deslice utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción. Use una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica para quitar las marcas. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.
Vetas o puntos marrones	<ul style="list-style-type: none"> Se quemaron ebulliciones en la superficie. Use un raspador de hoja para quitar la suciedad. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.
Áreas con cambios de color en la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none"> Depósitos minerales de agua y comida. Quítelos con una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica. Use baterías de cocina que tengan el fondo limpio y seco.
El horno no se limpia automáticamente	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. <ul style="list-style-type: none"> Espere que la estufa se enfríe y restablezca los controles. Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Autolimpieza. No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
Sonido de “crujido” o “explosión”	<ul style="list-style-type: none"> Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. <ul style="list-style-type: none"> Es normal.
Ruido del ventilador	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> Es normal.
El ventilador de convección se detiene	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la estufa y debe considerarse como funcionamiento normal.
La hora visualizada parpadea	<ul style="list-style-type: none"> Es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Presione la tecla Clock y restablezca la hora, o presione cualquier tecla para detener el parpadeo.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"> Suciedad excesiva. <ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Clear/Off. Abra las ventanas para sacar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de Autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca de bloqueo  en la pantalla. Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.
El horno no se limpia después de un ciclo de Autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> Los controles de horno no están bien configurados. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Autolimpieza. El horno está muy sucio. <ul style="list-style-type: none"> Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de Autolimpieza o por un periodo más prolongado.
CLEAN (limpiar) y door (la puerta) parpadean en la pantalla	<ul style="list-style-type: none"> Se ha seleccionado el ciclo de Autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. <ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta del horno.
Aparece BLOCKED (bloqueado) en la pantalla cuando quiere cocinar	<ul style="list-style-type: none"> La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo. <ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Clear/Off. Deje que el horno se enfríe.
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación	<ul style="list-style-type: none"> Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. <ul style="list-style-type: none"> Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza.
Es difícil deslizar los estantes del horno	<ul style="list-style-type: none"> Los estantes plateados y brillantes se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza. <ul style="list-style-type: none"> Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno.
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno	<ul style="list-style-type: none"> Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad. Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN LA CORTE, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. POR FAVOR, VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN TITULADA "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS".

En caso de que su cocina eléctrica LG ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG Electrónicos ("LG"), a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

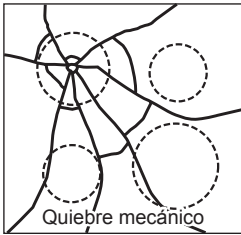
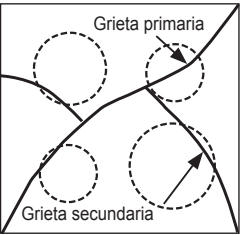
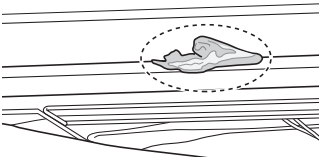
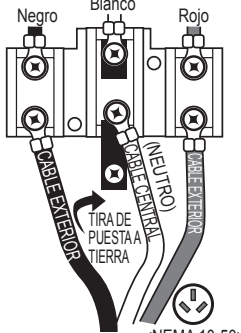
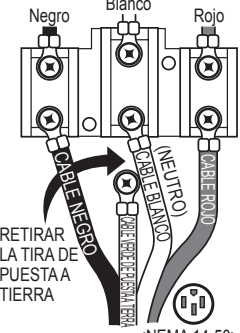
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.


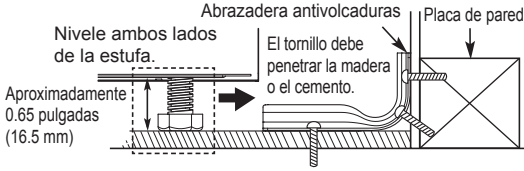
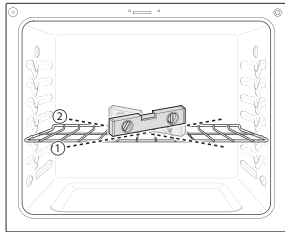
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daño o fallo resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o códigos de ventilación / fontanería.
- Daños o fallos causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.

- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.
- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> • Grieta en la cubierta. 	<p>Grieta en la cubierta debida al impacto de un objeto</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Fuera de garantía</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>En garantía</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Daños causados después de entrega. (No cubierto por la garantía) 	<ul style="list-style-type: none"> • No almacene objetos pesados sobre la superficie de los anafes ya que podrían caerse y dañarlos. • NO raye los anafes o estos podrían agrietarse. • Limpie los anafes antes y después de usarlos.
<ul style="list-style-type: none"> • El esmalte de los cubierta está saltado. 	<p>Uso inadecuado</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • No golpee el esmalte de los anafes.
<ul style="list-style-type: none"> • Despostillamiento en la placa de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> • Si no se remueve inmediatamente, los derrames de alimentos que contienen azúcar (como conservas, ketchup, salsa de tomate, mermeladas, dulce, caramelo, jarabes y chocolate), plástico o papel de aluminio derretido pueden causar despostillamiento en la placa de cocción. (No cubierto por la garantía). 	<ul style="list-style-type: none"> • Remueva el material derretido INMEDIATAMENTE con un raspador metálico filoso. • Por su seguridad, use un guante de cocina o agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
<ul style="list-style-type: none"> • La unidad no tiene energía eléctrica. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) 2. El interruptor se activó. 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente. <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>3- CONEXIÓN DEL CABLE</p>  <p><NEMA 10-50></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>4- CONEXIÓN DEL CABLE</p>  <p><NEMA 14-50></p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. • El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente • Instale correctamente el cable de alimentación.

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio. 	<p>La hoja de aluminio se derritió en el horno.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
<ul style="list-style-type: none"> La superficie es dispereja. El horno está inclinado. 	<ol style="list-style-type: none"> La estufa no está nivelada. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.  	<ul style="list-style-type: none"> Verifique primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo bajo las circunstancias excluidas anteriores correrá a cargo del consumidor.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-243-0000 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.lg.com>

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a “LG” significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a “conflicto” o “reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department-Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes pueden proceder a presentar una demanda de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva. En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin perjuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se pueden introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se registrará por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia registrará esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se registrará por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro pueden otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se registrará por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted pueden optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted pueden quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a optout@lge.com con el siguiente Asunto: "Exclusión del arbitraje" o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial pueden ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

Sólo pueden excluirse del procedimiento de resolución de conflictos en la forma descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para hacerlo. Excluirse de este procedimiento de resolución de controversias no afectará de ninguna manera la cobertura de la Garantía Limitada, por lo que usted continuará disfrutando de todos sus beneficios. Si conserva este producto y no se excluye, usted acepta todos los términos y condiciones de la cláusula de arbitraje descrita anteriormente.



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com