LG SIGNATURE

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DOBLE COMBUSTIBLE

Lea detenidamente el manual del propietario antes de poner el aparato en funcionamiento y consérvelo a mano en todo momento para su referencia.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser causados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene ni use gasolina ni ningún otro tipo de vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro aparato.**
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
  - **No intente encender ningún aparato.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.**
  - **Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador, una agencia de mantenimiento o una compañía de gas calificados.**

⚠ ADVERTENCIA

Nunca Use la Sección de Cocción de la Superficie Superior de este electrodoméstico sin vigilancia.

- **El incumplimiento de esta declaración de advertencia podría provocar incendios, explosiones o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **En caso de incendio, manténgase lejos del electrodoméstico y llame inmediatamente a la estación de bomberos.**
- **NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.**

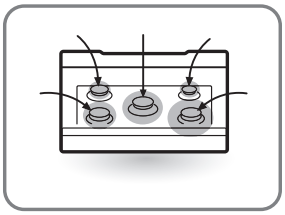
LUTD4919SN

MFL68920507

www.LGSIGNATURE.com

Copyright © 2016 - 2025 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

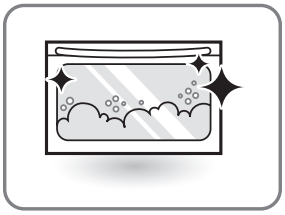
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Varios tamaños de quemadores de gas

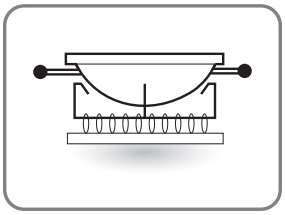
Elija un quemador que coincida con el tamaño de su batería de cocina.

Es posible cocinar varias cosas a la vez si utiliza más de un quemador.



Autolimpieza e EasyClean®

Útiles para una limpieza sencilla.



Rejilla para wok

Utilice la rejilla para wok incluida para sostener de forma segura un wok de 12" a 14" con base redondeada, para freír o saltear carnes, pescados o vegetales.

ÍNDICE

2 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

12 Piezas
12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

13 Descripción general de la instalación
13 Especificaciones del producto
14 Antes de instalar la cocina
16 Instalación de la cocina
18 Relleno trasero opcional
19 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
19 Conexión de la cocina al gas
20 Conexión de la electricidad
23 Colocación del dispositivo antivuelco
23 Prueba de funcionamiento
24 Ensamblaje de los quemadores de superficie
24 Verificación de encendido de los quemadores de superficie

25 FUNCIONAMIENTO

25 Descripción general del panel de control
26 Cambio de las configuraciones del horno
30 Uso de los quemadores de gas de superficie
- 31 Ubicaciones de los quemadores
- 31 Uso de los quemadores de gas de superficie
- 31 Ajuste del tamaño de llama
- 32 En caso de apagón
- 32 Batería de cocina para la superficie de la cocina
- 32 Uso de un wok
- 32 Uso de la rejilla para wok
- 33 Uso de las rejillas en superficie
- 33 Uso de la parrilla

34 Uso del horno
- 34 Antes de usar el horno
- 34 Ventilación del horno
- 34 Uso de los estantes del horno
- 34 Bake (Hornear)
- 35 Modo de convección
- 36 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 37 Broil (Asar)
- 38 Guía de recomendaciones para asar
- 39 Warm (Calentar)
- 39 Proof (Leudar)
- 39 Sonda para carne
- 40 Remote Start (Inicio remoto)

41 FUNCIONES INTELIGENTES

41 Aplicación LG ThinQ
42 Especificaciones del equipo de radio
42 Aviso de la FCC
43 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
43 Función Smart Diagnosis™

44 MANTENIMIENTO

44 Quemadores de superficie a gas
45 Rejillas de los quemadores
45 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
45 Ventilación de aire del horno
45 Panel de control
46 Perillas y panel del múltiple delantero
46 EasyClean®
49 Self Clean (Autolimpieza)
51 Cambio de la luz del horno
51 Limpieza del exterior
53 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno
54 Instrucciones para el cuidado de la puerta

55 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

55 PREGUNTAS FRECUENTES
57 Antes de llamar al servicio técnico

60 GARANTÍA LIMITADA

Rev.22_102825

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la cocina 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.LGSIGNATURE.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.

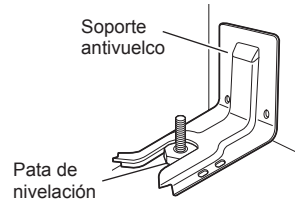
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO

ADVERTENCIA

- **PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA CONTROLAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA COCINA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.
- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

- Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina 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 cocina.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y enganchado.
- Nunca retire las patas del horno. La cocina 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 cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la cocina hacia delante 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 PARA LA INSTALACIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su cocina sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la cocina como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la cocina y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo. Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su cocina, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- Después del uso prolongado de la cocina, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- **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 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, ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina 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.
- Los golpes o rayas grandes en las puertas de vidrio pueden hacer que se rompa o se astille el vidrio.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por pasar por encima de la superficie de las unidades calientes, debe evitarse la colocación de gabinetes de almacenamiento sobre las unidades. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

⚠ ADVERTENCIA

- NUNCA cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.
- NUNCA use este artefacto para calentar el ambiente como si fuera un calefactor. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeara por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

⚠ PRECAUCIÓN

- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o frutos de mar.

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 rehogar o freír de manera efectiva. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- 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 cocina o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la cocina 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.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición **Off**. Si huele gas, abra la ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- **Use el tamaño adecuado de sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione ollas con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá 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 rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use ollas metálicas (tipo “wok”) en los quemadores de superficie si la olla metálica tiene un anillo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostener el wok. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la rejilla del quemador y el cabezal del quemador. También podría hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La humedad de los alimentos puede provocar burbujas en la grasa caliente y que esta se derrame en los laterales de la sartén.
- Nunca mueva una sartén con grasa caliente, en especial una freidora. Espere a que se enfríe.
- No coloque elementos de plástico sobre la placa de cocción, podrían derretirse si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Mantenga todo tipo de plásticos lejos de la superficie de los quemadores.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Manténgase alejado de la cocina mientras esté friendo.
- Vigile los alimentos que se estén friendo a una temperatura alta o media-alta.

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 36 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.
- 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

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- 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.

- Cuando deseche la cocina, corte el cable de alimentación y quite la puerta.
- No intente utilizar el encendido eléctrico del horno durante un corte de corriente.
- 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

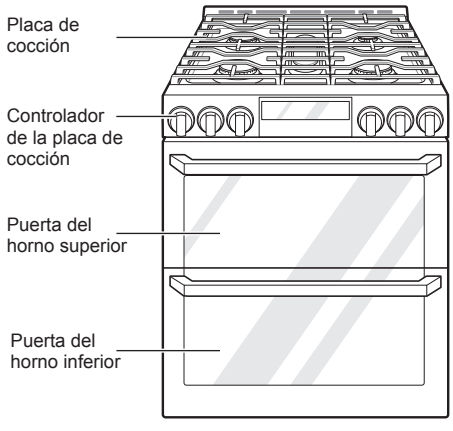
- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función 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 cocina se caliente durante el ciclo de autolimpieza. No toque la placa de cocción durante el 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.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores con agua o vapor a alta presión para limpiar el aparato.

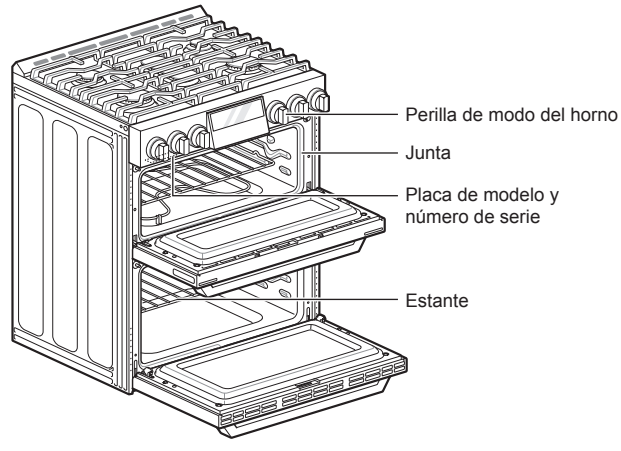
MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- 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
  - Aves: 165 °F
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
  - Pescado/mariscos: 145 °F

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

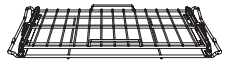




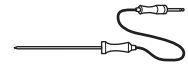
Accesorios

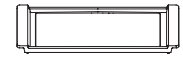
Accesorios incluidos


Estante deslizante (2 c/u)


Estante deslizante (1 c/u)


Rejilla para wok (1 c/u)


Sonda para carne (1 c/u)

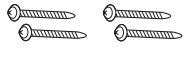

Parrilla (1 c/u)

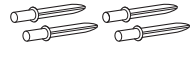

Relleno trasero (1 c/u)

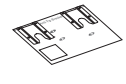

Manual del propietario (1 c/u)

Kit antivuelco

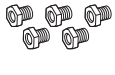

Antivuelco


Tornillos (4 c/u)


Anclajes (4 c/u)


Plantilla

Kit de conversión para boquilla de LP

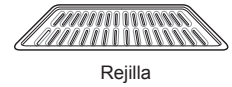

Boquilla de placa de cocción (5 c/u)

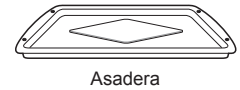

Guía de instalación (1 c/u)


Ahogador (1 c/u)


Tornillo de ajuste (1 c/u)

Accesorios opcionales


Rejilla


Asadera

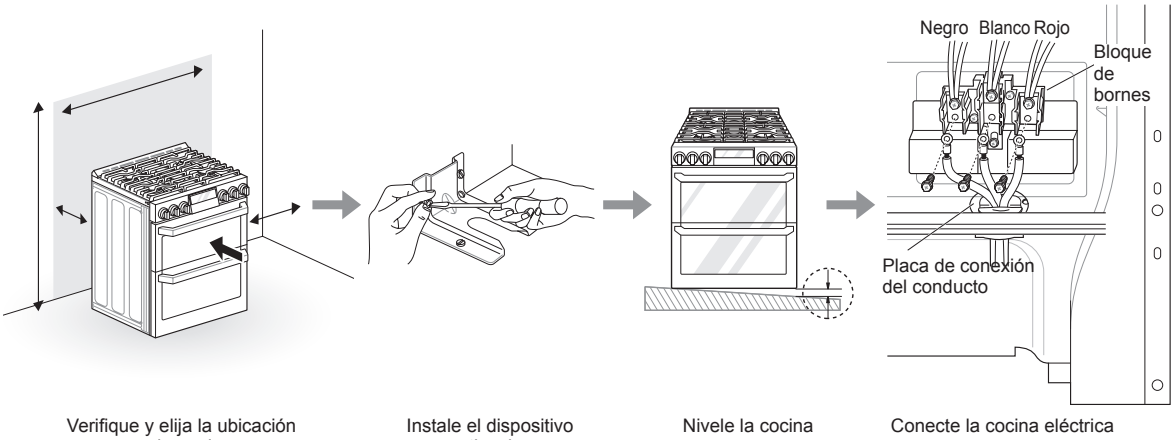
NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG SIGNATURE al 1-800-984-6306 si faltara 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.

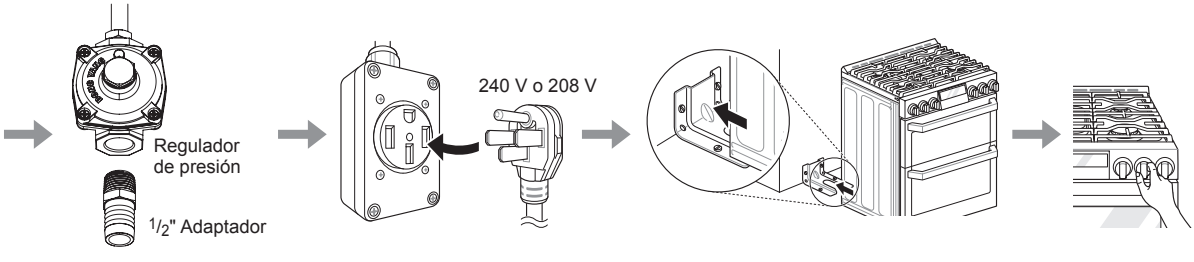


Verifique y elija la ubicación adecuada

Instale el dispositivo antivuelco

Nivele la cocina

Conecte la cocina eléctrica



Conectar la estufa a gas

Enchufe el cable de alimentación

Conecte el dispositivo antivuelco

Prueba de funcionamiento

Especificaciones del producto

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

Modelos de cocinas con horno	LUTD4919SN
Descripción	Conina doble combustible
Requisitos eléctricos	6.9 kW 120/240 VAC o 5.2kW 120/208 VAC
Dimensiones exteriores	29 7/8" (Ancho) x 37 7/8" (Alto) x 28 15/16" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 75,9 cm (Ancho) x 96,2 cm (Alto) x 73,5 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91,4 cm)
Capacidad total	Horno superior: 3,0 cu. ft. Horno inferior: 4,3 cu. ft. Capacidad total: 7,3 cu. ft.

Antes de instalar la cocina

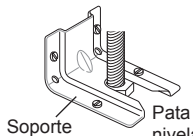
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco



Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina 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 cocina. No ponga en funcionamiento la cocina 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 cocina e intente inclinarla, con cuidado.



Si no recibió un soporte antivuelco con su compra, llame al 1-800-984-6306 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.
- Asegúrese de que ninguna parte se haya aflojado durante el envío.

En el Commonwealth de Massachusetts

- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

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 cocina esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.
- Las tareas de ajuste y mantenimiento deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio o instaladores de cocinas de gas calificados.

Preparación para instalación

Herramientas necesarias



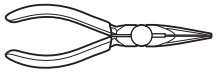
Destornillador Phillips



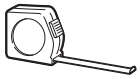
Destornillador plano



Llave para tuercas de 1/4"



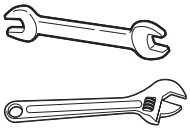
Pinzas



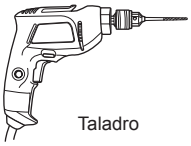
Cinta medidora



Nivel



Llave de boca o ajustable



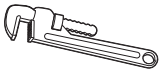
Taladro



Gafas de seguridad



Guantes

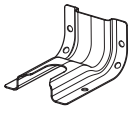


Llave de tubos (2)
(uno para soporte)

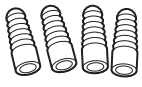
Piezas incluidas



Plantilla (1)



Juego del soporte antivuelco (1)

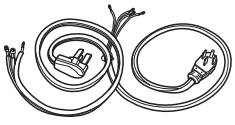


Casquillos de anclaje (4)

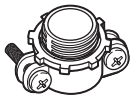


Pernos tirafondo (4)

Piezas no incluidas



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



Pasacables
(Solo para instalaciones de conductos)

Materiales que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
  Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la cocina (1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de 1/2" D. E. (solo para pisos de concreto)

Instalación de la cocina

Desembalaje y traslado de la cocina

⚠ PRECAUCIÓN

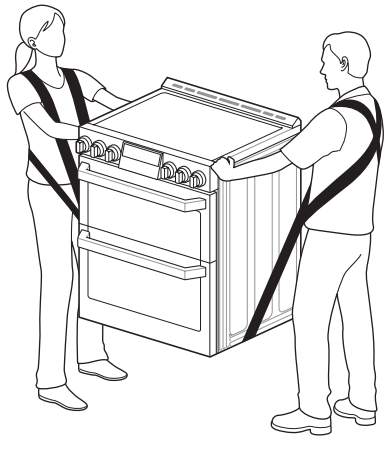
- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina (Peligro de peso excesivo)**. De no hacerlo, podría sufrir lesiones en la espalda o de otra clase.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la cocina durante la instalación o al mover la cocina para tareas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

Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporaria de la cocina, 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 cocina.

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 cocina.

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



Elección de la ubicación adecuada

⚠ PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire.** Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.
- **Esta cocina está prevista para uso hogareño y en interiores solamente.** No instale la cocina en áreas expuestas a la intemperie y/o al agua.
- **Si la cocina se ubica cerca de una ventana, no coloque cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.**
- **Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la mesada y los gabinetes de alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la cocina en una área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 160 °F(70 °C), como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (0,64 cm) debajo de la cocina si la instala sobre piso alfombrado.**

La cocina 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.

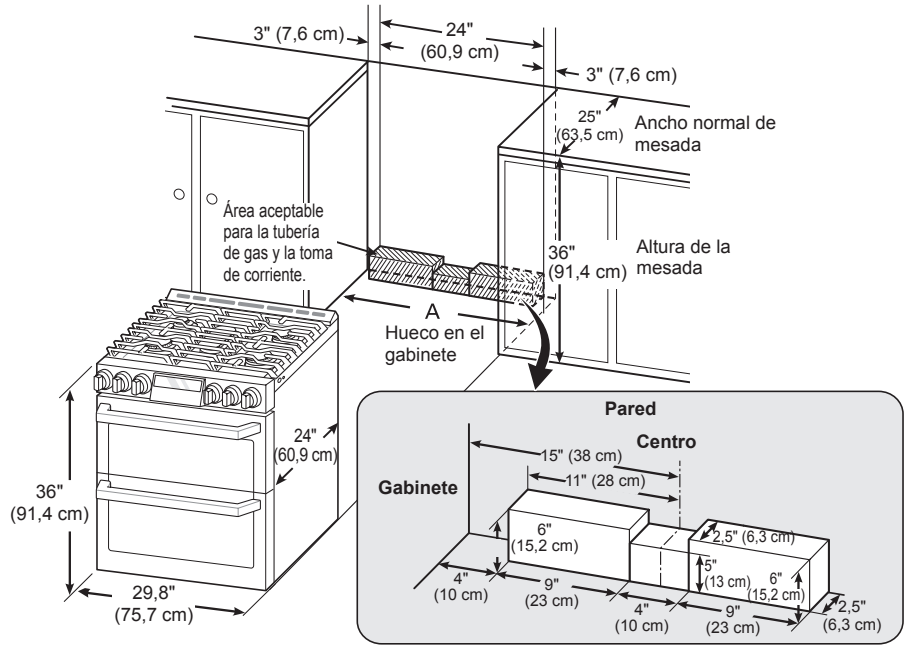
Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la cocina.
Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

Dimensiones y espacios libres

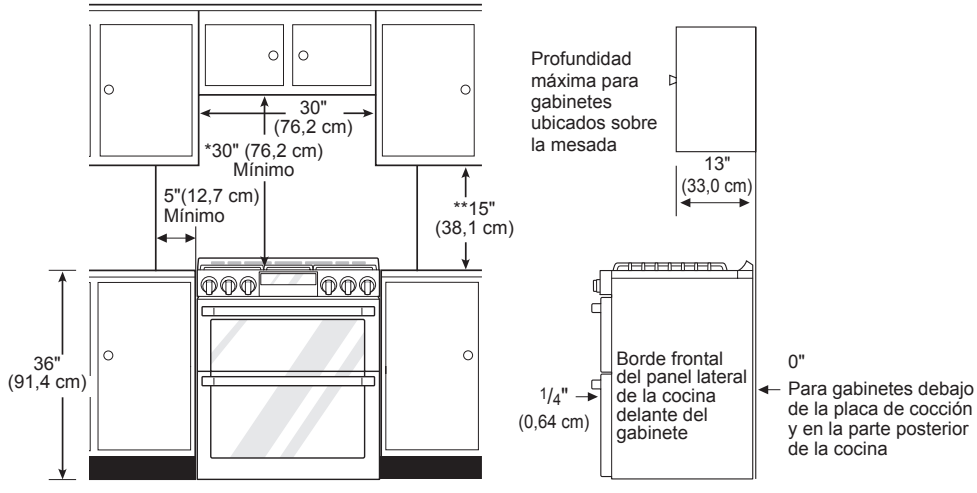
NOTA

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 cocina 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 $^1/_4$" (0,64 cm) de material pirorresistente cubierto con una lámina de acero no inferior a n.° 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 mesada y la parte inferior del gabinete adyacente.

Instalación del dispositivo antivuelco

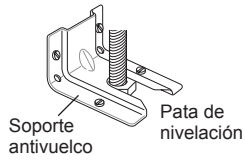
⚠ ADVERTENCIA

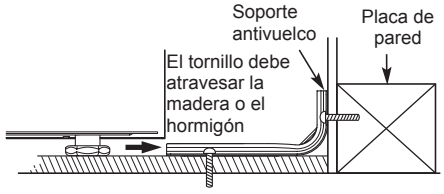
Riesgo de vuelco



Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina 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 cocina. No ponga en funcionamiento la cocina 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 cocina e intente inclinarla, con cuidado.





Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

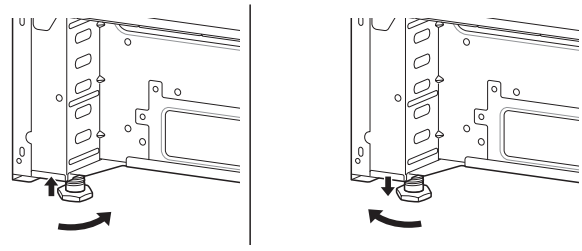
Se incluye un soporte antivuelco con la plantilla. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina (plantilla).

⚠ ADVERTENCIA

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Nivelación de la cocina

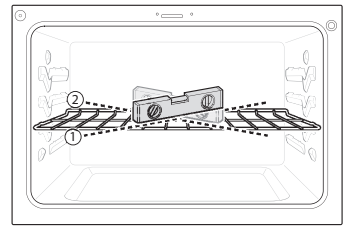
Nivele la cocina al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el 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.



Relleno trasero opcional

Si el mostrador no queda junto a la pared trasera, utilice el juego de relleno suministrado con la cocina.

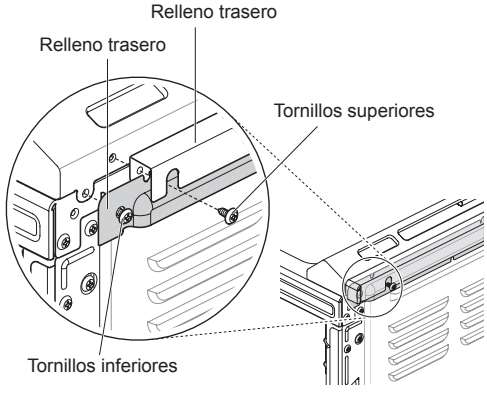
NOTA

Si la profundidad del mostrador es mayor de 26", habrá un espacio libre entre el juego de relleno y la pared trasera.

Si la profundidad del mostrador es menor de 26", el panel de control no quedará al ras del mostrador.

Instalación del elemento de relleno trasero

1. Con un destornillador, extraiga los cuatro tornillos superiores que sujetan el soporte trasero y afloje los dos tornillos inferiores.
2. Coloque el elemento de relleno trasero en el soporte trasero.
3. Ajuste los dos tornillos inferiores en el soporte trasero. Coloque un tornillo extraído en el paso 1 en la ranura de cada extremo del elemento de relleno trasero.
4. Guarde los dos tornillos restantes junto con estas instrucciones para un uso futuro.



Cómo brindar el suministro adecuado de gas

Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

Asegúrese de suministrar a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $^5/_8$" y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

Conexión de la cocina al gas

Este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, conforme al Código de Instalación de Gas y Propano, CSA B149.1.

Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

1. Instale un adaptador de unión abocardada macho de $^1/_2$" o $^3/_4$" a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.
2. Instale un adaptador de unión abocardada macho de $^1/_2$" a la rosca interna de $^1/_2$" NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.
3. Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la cocina. Posicione la cocina para permitir la conexión en la válvula de corte.
4. Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

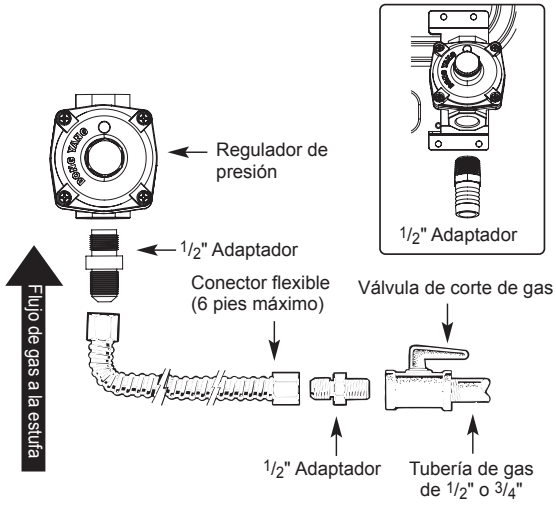
   Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

   Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA

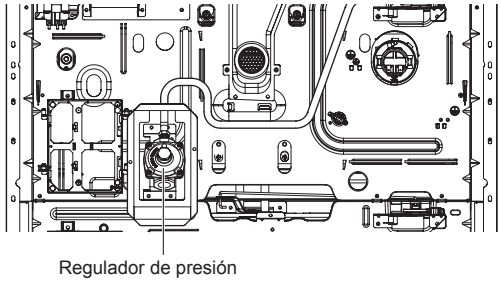
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- El artefacto y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema en que se empleen presiones de prueba superiores a $^1/_2$ psi (3.5 kPa).
- El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, por medio del cierre de su válvula de corte manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a $^1/_2$ psi (3.5 kPa).

Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Ubicación del regulador de presión



Conexión de la electricidad

Requisitos eléctricos

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.

Todo el cableado debe cumplir con el código Local y el código NEC. Esta cocina 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 cocina 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 cocinas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/208 o 120/240. Si se utiliza un cable para cocinas de 50 amperios, debe estar marcado para uso con aberturas para conexión de 1 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 22 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 cocina 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 cocina 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 cocina ni por objetos pesados.** Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.
- **No utilice un enchufe o cable de alimentación dañados ni una salida de alimentación floja.**
- **No coloque un fusible en un circuito de conexión a tierra o neutro.**
- **No conecte el cable de conexión a tierra en tuberías de plástico, líneas de gas o caños de agua caliente.**

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



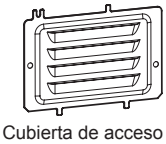
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



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

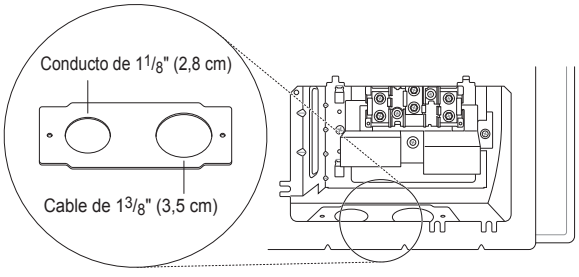
Conexión del cable de alimentación

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



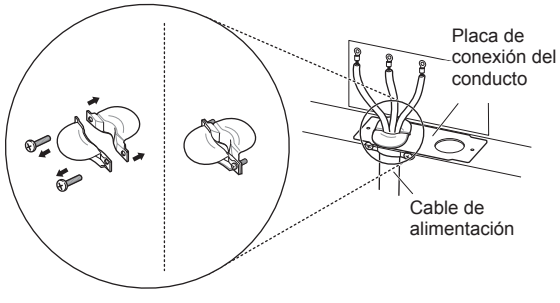
Cubierta de acceso

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 $^{13}/_8$ pulgadas (3,5 cm).



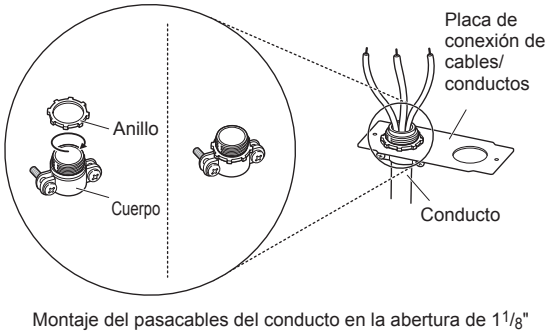
Retire la placa de conexión de conductos

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 bornes principal. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal.** El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

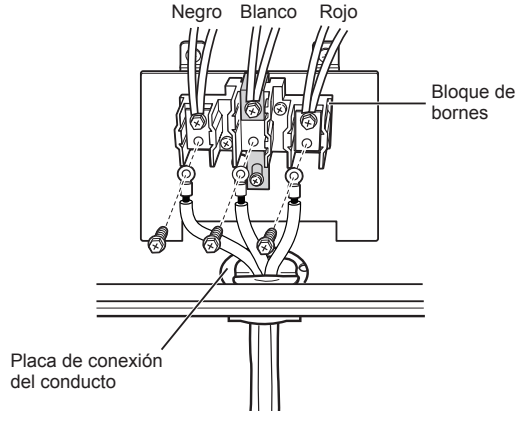
Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de $1^3/_8$" 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 bornes y consérvelos.
2. Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. Asegúrese de que el hilo central (neutro), que es blanco, esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
3. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes. 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

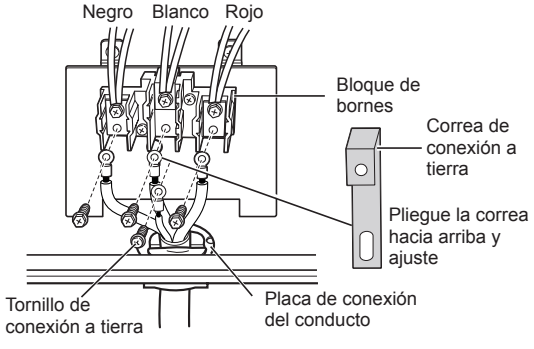
- **Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/208 o 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación o el conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de bornes principal.**
  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 cocina 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 bornes 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 a tierra en el anillo del borne del hilo a tierra del cable de alimentación (verde) y asegúrelo al marco de la cocina.
4. Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. 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 bornes. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

Conexión con cable de 4 hilos



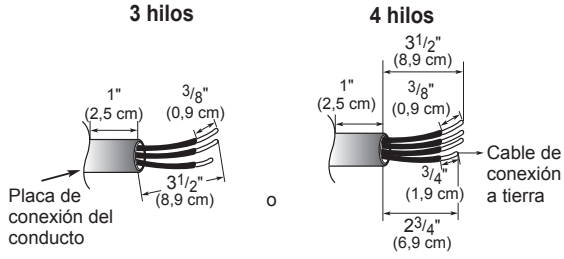
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

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.

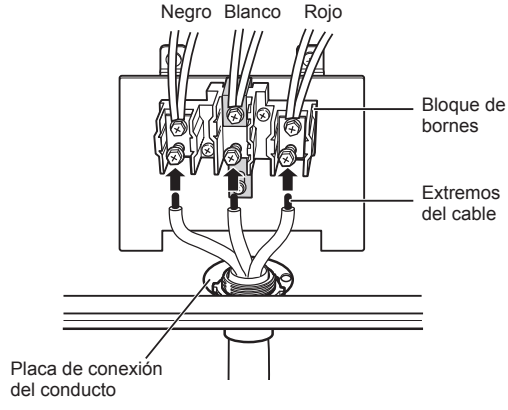


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

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 bornes.
2. Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de bornes. 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 bornes.
   Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (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.

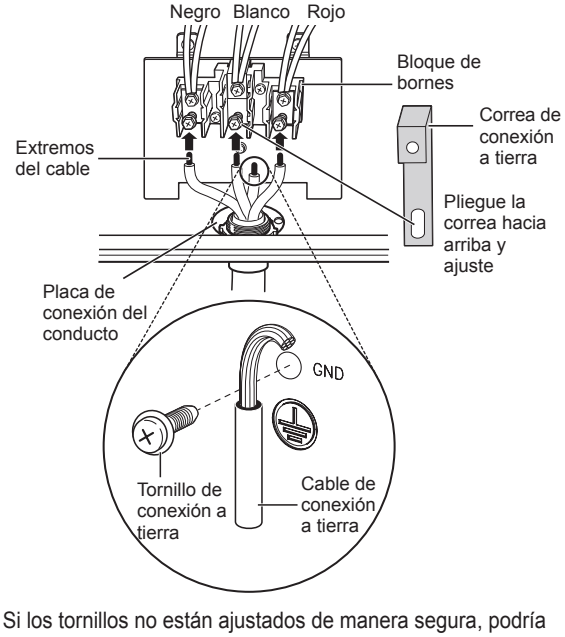
Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

⚠ 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 bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina 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 bornes. 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 cocina 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 bornes. 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 bornes. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

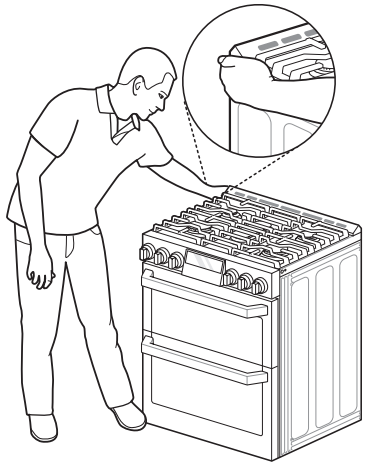
Conexión con cable de 4 hilos



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



Prueba de funcionamiento

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

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno. Presione **Lower Clear/Off** para comenzar la prueba.
2. Verifique el funcionamiento del horno. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Lower Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
3. Presione **Start**.
4. El horno debe terminar de precalentarse en 15 minutos y el ventilador de convección debe funcionar mientras el horno se está precalentando.
5. 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

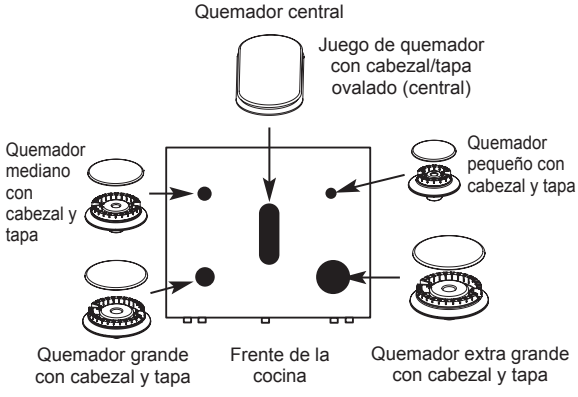
Cuando la cocina se usa por primera vez, podría salir humo.

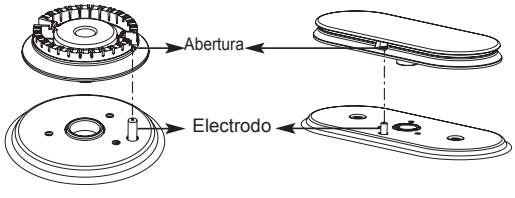
Ensamblaje de los quemadores de superficie

⚠ PRECAUCIÓN

No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción. Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas. Hay un juego de tapa y cabezal de quemador de tamaño pequeño, uno mediano, uno grande, uno ovalado (en el centro) y uno extra grande.





Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición **Lite**. Oirá un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición **Lite**. Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

Calidad de las llamas

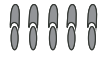
Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.



A **Llamas amarillas-** Solicite mantenimiento.



B **Puntas amarillas en conos externos**- Esto es normal para el gas LP.



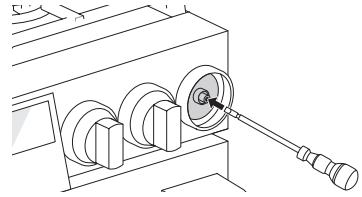
C **Llamas azul claro**- Esto es normal para gas natural.

NOTA

- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento)

1. Encienda todos los quemadores de superficie.
2. Gire la perilla del quemador que está ajustando hasta la posición **Lo**.
3. Retire la perilla.
4. Inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula.



NOTA

Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.

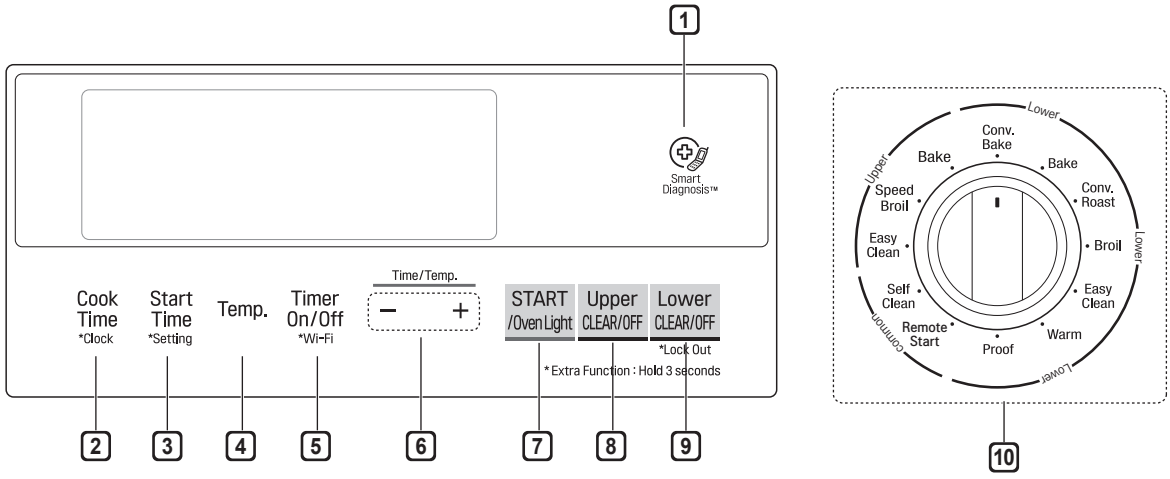
5. Vuelva a colocar la perilla.
6. Pruebe la estabilidad de la llama.

   Prueba 1: Gire la perilla de **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.

   Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo**, abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada por el movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
7. Repita los pasos del 1 al 6 para cada quemador de superficie.

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control



1 Smart Diagnosis™

Uso durante la función Smart Diagnosis.

2 Cook Time (Tiempo de cocción) / Clock (Reloj)

- Presione el botón para configurar la cantidad de tiempo que se desea cocinar la comida. El horno se apaga cuando se agota el tiempo de cocción establecido.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para configurar la hora del día.

3 Start Time (Hora de inicio) / Setting (Ajuste)

- Presione el botón para configurar la cocción temporizada retardada. El horno se inicia a la hora configurada.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para seleccionar y configurar los ajustes del horno.

4 Temp.

- Presione el botón para cambiar la temperatura del horno o de la sonda durante la cocción.

5 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado) / Wi-Fi

- Presione el botón para configurar o cancelar el temporizador del horno.
- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar con la red Wi-Fi.

6 - /+

Presione el botón más para aumentar el tiempo de cocción o la temperatura del horno.
Presione el botón menos para disminuir el tiempo de cocción o la temperatura del horno.

7 START (Inicio) / Oven Light (Luz del horno)

- Presione el botón para iniciar todas las funciones del horno.
- Presione el botón para encender o apagar la luz del horno.

8 Upper CLEAR/OFF

Presione el botón para finalizar todas las funciones del horno superior.

9 Lower CLEAR/OFF / Lockout (Bloqueo)

- Presione el botón para finalizar todas las funciones del horno inferior.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para bloquear la puerta y el panel de control.

10 Perilla de modo del horno

Gire la perilla para seleccionar el modo de operación del horno.

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.

1. Mantenga presionado el botón **Cook Time** durante tres segundos. **CLO** se muestra en la pantalla.
2. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar la hora deseada. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
3. Presione **Start** para introducir la hora e iniciar el reloj.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza.

Oven Light (Luz del horno)

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Presione **Oven Light** para encender manualmente la luz del horno.

NOTA

La luz del horno no se puede encender si la función Autolimpieza 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 toca 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		Temperatura/tiempo mín.	Temperatura/tiempo máx.	Valor predeterminado
Clock (Reloj)	12 h	1:00 h / min.	12:59 h / min.	
	24 h	00:00 h / min.	23:59 h / min.	
Timer (Temporizador)	12 h	0:10 min.	11:59 h / min.	
	24 h	0:10 min.	11:59 h / min.	
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 h	01:00 min.	11:59 h / min.	
	24 h	01:00 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
Speed Broil & Broil (Asado rápido & Asar)		Bajo	Alto	Alto / 3 h
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Leudar)		01:00 min.	11:59 h / min.	
Warm (Calentar)				3 h
Self Clean (Autolimpieza)		3 h	5 h	4 h
EasyClean®				10 min.

* Uso de la conversión automática

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

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador inferior encendido/apagado es un temporizador adicional en la cocina que suena cuando ha transcurrido el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

Presione el botón para finalizar todas las funciones del horno inferior.

Configuración del Temporizador (por ejemplo para 5 minutos)

1. Presione **Timer On/Off**. En la pantalla aparece 0:00 con las letras **HR** adentro y parpadea **Timer**.
2. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo deseado. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
3. Presione **Timer On/Off** o **Start** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.
4. Cuando el tiempo establecido se agota, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **Timer On/Off**.

NOTA

- Si en la pantalla no aparece el tiempo restante, recupérelo presionando **Timer On/Off**.
- Presione **Timer On/Off** dos veces para configurar la hora en minutos y segundos.
- Presione **Timer On/Off** una vez para configurar la hora en horas y minutos.

Cancelación del Temporizador

1. Presione **Timer On/Off** una vez.

Wi-Fi

El botón Wi-Fi se usa para conectar el artefacto a una red de Wi-Fi doméstica.

1. Presione **Upper CLEAR/OFF** y **Lower CLEAR/OFF**.
2. Mantenga presionado **Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado) durante 3 segundos.
3. Se emite el sonido de encendido y en la pantalla aparece Configurar y parpadea el icono ( ) de Wi-Fi.
4. Registre el artefacto en la red de Wi-Fi con la aplicación del teléfono inteligente. (Consulte la página 41).
5. Para desconectar el artefacto de la red, mantenga presionado Temporizador encendido/apagado durante 3 segundos.

Settings (Ajustes)

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.

La tecla **Settings** permite:

- configurar el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- 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.

1. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos.
2. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para configurar el modo de hora deseado en el reloj.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio deseado.

Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función Conversión automática a convección modifica la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al sustraer 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, seleccione el modo **Conv. Bake**, ingrese 350 °F y aparecerá 325 °F en la pantalla después de precalentar.

La función Conversión automática a convección está habilitada en forma predeterminada. Para cambiar la configuración, siga estas instrucciones.

1. Mantenga presionado **Start Time** durante 3 segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **Auto** en la pantalla.
2. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para habilitar o inhabilitar la función.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste de temperatura 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, sigue pensando que la temperatura es muy elevada o muy baja, puede ajustarla.

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.

1. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **U_AJ** o **L_AJ** en la pantalla.
2. Para aumentar la temperatura, presione el botón **más (+)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada. Para disminuir la temperatura, presione el botón **menos (-)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar o Autolimpieza. El ajuste se retiene en la memoria después de un fallo eléctrico. Es posible subir (+) o bajar (-) la temperatura del horno tanto como sea necesario, entre 35 °F o 19 °C.
- Cuando haya subido o bajado temperatura, la pantalla muestra la temperatura ajustada hasta que se reajuste.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.
2. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para encender/apagar la función.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **BEEP** en la pantalla.
2. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el volumen deseado.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

Configure la pantalla de 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.

1. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **Unit** en la pantalla.
2. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar F (Fahrenheit) o C (Celsius).
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Lock Out (Bloqueo)

La función Bloqueo bloquea automáticamente la puerta del horno y evita que se encienda la mayoría de los controles del horno. No inhabilita el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

1. Mantenga presionado el botón **Lower CLEAR/OFF** durante tres segundos.
2. Suena la melodía de bloqueo, y en la pantalla aparece **Loc** y parpadea el icono del candado.
3. Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo deja de parpadear y permanece encendido.
4. Para desactivar la función Bloqueo, mantenga presionado el botón **Lower CLEAR/OFF** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se destraban.

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 junto con los modos **Bake**, **Conv. Bake** y **Conv. Roast**.

Configuración de la Cocción temporizada retardada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F y retardar el inicio del proceso de horneado hasta las 4:30, primero debe configurar el reloj para la hora correcta del día.

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura: presione **menos(-)** hasta que aparezca 300 °F en la pantalla.
3. Presione **Cook Time** y ajuste el tiempo de horneado.
4. Presione **Start Time.**
5. Ajuste de la hora de inicio: presione **más(+)** hasta que aparezca 4:30 en la pantalla.
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 Cocción temporizada retardada, toque **Clear/Off** en cualquier momento.
- Para modificar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **Start**.
- Si el reloj de su horno está configurado para 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:

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que presione **Clear/Off**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves 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.

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

Configure el horno para cocinar durante una cantidad específica de tiempo con la función Cocción temporizada. Esta función solo puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake** y **Conv. Roast**.

Configuración de la función Tiempo de cocción

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

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura del horno. Para este ejemplo, presione **menos(-)** hasta que aparezca 300 °F en la pantalla.
3. Presione **Cook Time**. **Timed** titila en la pantalla. Aparece **Bake**, 0:00 y 300 °F en la pantalla.
4. Ajuste del tiempo de horneado: presione **más(+)** hasta que aparezca 30:00 en la pantalla. El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione **Start**.

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que toque **Clear/Off**.

Cambio de 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.

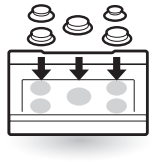
1. Presione **Cook Time**.
2. Cambie el tiempo de horneado: presione **más(+)** hasta que aparezca 1 hora y 30 minutos en la pantalla.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Uso de los quemadores de gas de superficie

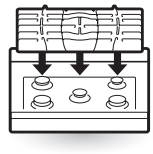
Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.



Asegúrese de que todas las rejillas estén bien colocadas antes de usar el quemador.



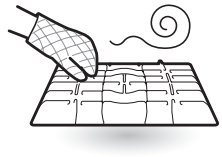
⚠ PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la rejilla.

El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Tocar las rejillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.



⚠ PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

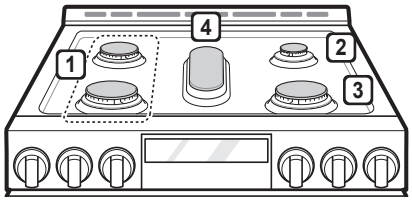
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores causan un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su cocina de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



1 Quemadores mediano y grande

Los quemadores mediano y grande son los principales para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores para fines generales se pueden regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia variedad de necesidades culinarias.

2 Quemador pequeño

El quemador más pequeño se utiliza para alimentos delicados como salsas o los que requieren calor bajo durante un período prolongado de tiempo de cocción.

3 Quemador extra grande

El quemador extra grande es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido en poco tiempo. No se debe usar con ollas de 10 pulgadas o más de diámetro.

4 Quemador oval

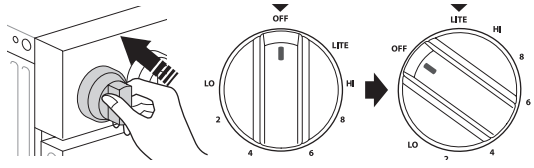
El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con parrilla u ollas ovaladas.

Uso de los quemadores de gas de superficie

1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las rejillas estén colocados en las posiciones adecuadas.

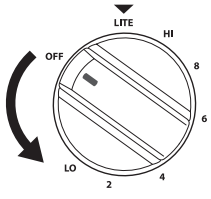
2 Coloque la batería de cocina sobre la rejilla.

3 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **Lite**.



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

4 Gire la perilla de control para regular el tamaño de llama.

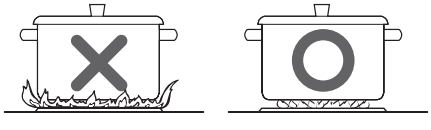


⚠ PRECAUCIÓN

No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición **Lite**. Una descarga eléctrica podría hacerlo caer volcar una olla caliente.

Ajuste del tamaño de llama

Mire la llama, no la perilla mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.



⚠ PRECAUCIÓN

Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.

NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Despues de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.
- Al cambiar rápidamente un quemador de la superficie de fuego alto a fuego lento, asegúrese de que las llamas sigan encendidas. Consulte la página 24 para ajustar las llamas de los quemadores si es necesario.

En caso de apagón

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de superficie de su cocina con una cerilla.

Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

1. Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.
2. Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **Lo**.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la cocina

Aluminio	Se recomienda el uso de batería de cocina de peso medio porque se calienta más rápido y de manera pareja. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use sartenes con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
Hierro fundido	Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
Batería de cocina esmaltada	En ciertas condiciones, el esmalte de la batería de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
Vidrio	Hay dos tipos de batería de cocina de vidrio. Para uso en horno y para usar en la superficie de la cocina.
Vitrocerámica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las cocinas de gas.

Uso de un wok

Los woks de base plana de 14 pulgadas o menos pueden colocarse directamente sobre la rejilla. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la rejilla.

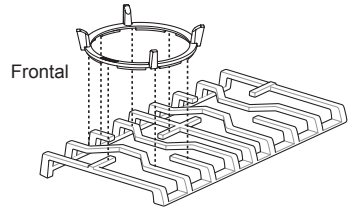
⚠ PRECAUCIÓN

Cuando utilice un wok con base redondeada, use la rejilla para wok incluida. No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su parrilla.

Uso de la rejilla para wok

Utilice la rejilla para wok incluida para sostener un wok de 12" a 14" con base redondeada.

1. Apague todos los quemadores y deje que las rejillas y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok. Si es necesario, quite la parrilla. No quite las rejillas estándar de los quemadores.
2. Coloque la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador frontal izquierdo o derecho, alineando las ranuras de la rejilla para wok con los dedos de la rejilla del quemador. Asegúrese de que el lateral identificado como FRONTAL esté orientado hacia el frente.



3. Asegúrese de que la rejilla para wok esté estable y de que el wok se apoye firmemente sobre ella. Utilice un wok de 12" a 14" con base redondeada. No utilice un wok de un tamaño incorrecto que no se apoye de forma segura sobre la rejilla para wok.

NOTA

- La rejilla para wok y la parrilla no pueden ser utilizadas de forma simultánea.
- Para un mejor rendimiento, coloque la rejilla para wok sobre el quemador frontal derecho de tamaño extra grande.
- No utilice la rejilla para wok con recipientes distintos a un wok.
- Limpie la rejilla para wok con agua jabonosa caliente. No utilice limpiadores para horno, lana de acero ni limpiadores abrasivos. No limpie con el modo de autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- Apague todos los quemadores y deje que la rejilla para wok, las rejillas de los quemadores y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.
- La rejilla para wok se mantiene caliente durante mucho tiempo. Use siempre un guante para horno al instalar o retirar la rejilla para wok. No guarde la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador.
- No use recipientes de base plana o woks de tamaño incorrecto sobre la rejilla para wok. El recipiente o el wok podrían inclinarse y causar lesiones personales.
- No utilice un wok de más de 14" sobre la rejilla para wok. De lo contrario, las llamas del quemador pueden propagarse de forma excesiva y dañar la superficie de cocción.

Uso de las rejillas en superficie

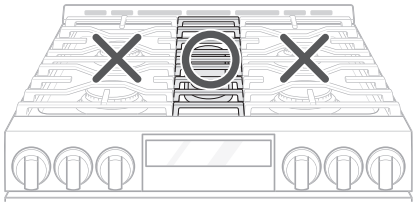
No coloque rejillas sobre el quemador.



⚠ PRECAUCIÓN

No use rejillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una rejilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Uso de la parrilla



La parrilla recubierta antiadherente brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

NOTA

Es normal que la parrilla se decolore con el tiempo.

⚠ PRECAUCIÓN

- No retire la rejilla central cuando use la parrilla.
- No retire la placa de la parrilla hasta que las rejillas, las superficies y la placa de la parrilla estén totalmente frías.
- La placa de la parrilla puede calentarse mucho al usar la placa de cocción, el horno o los sistemas para asar. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la placa de la parrilla.

Precaliente la parrilla según la guía a continuación y ajuste para lograr la configuración deseada.

Tipo de alimentos	Condiciones de precalentamiento	Ajuste de cocción
Calentar tortillas	-	5 (MED)
Panquecas	ALTO 5 min	ALTO
Hamburguesas	ALTO 5 min	ALTO
Huevos fritos	ALTO 5 min	ALTO
Tocino	ALTO 5 min	ALTO
Salchichas para el desayuno	ALTO 5 min	ALTO
Sándwiches calientes	ALTO 5 min	ALTO

NOTA

Después de utilizar la parrilla durante mucho tiempo, ajuste la configuración de la temperatura de parrilla como el calor retenido en la parilla.

NOTAS IMPORTANTES

- Evite cocinar alimentos demasiado grasos, ya que podría producirse un derrame de grasa.
- La parrilla puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No sobrecaliente la parrilla. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios metálicos que puedan dañar la superficie. No utilice la parrilla como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos en la parrilla.

Uso del horno

Antes de usar el horno

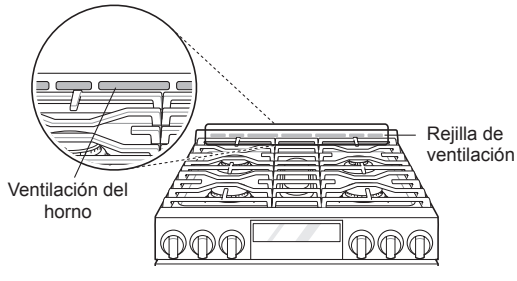
NOTA

- 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. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos 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.



⚠ PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la cocina y de la rejilla de ventilación son filosos y podrían calentarse durante su operación.** Use guantes cuando limpie la cocina para evitar causar quemaduras o sufrir lesiones.

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.

   Asegúrese de que el estante esté nivelado y de que ambos lados estén en la misma posición.
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 el 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.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, podrían dañarse.

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. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**.
2. Ajuste la temperatura del horno: por ejemplo, presione **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
3. Presione **Start.** El horno comienza a precalentar.

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 se apaga.

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

NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno inferior. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.

Cambio de la temperatura durante la cocción

1. Presione **Temp**.
2. Presione + o – para configure la temperatura del horno.
3. Presione **Start**.

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

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 Convección (por ejemplo a 375 °F)

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Bake** o **Conv. Roast**.
2. Ajuste la temperatura del horno: Por ejemplo, presione **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
3. Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura del horno inicia a 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 se completa o cancela la cocción, toque **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.

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 3. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 1 y 3 (para dos estantes).
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan 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.

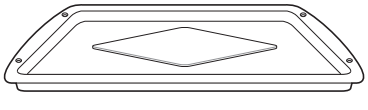
Sugerencias para rostizar por convección

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 posición del fondo.
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)

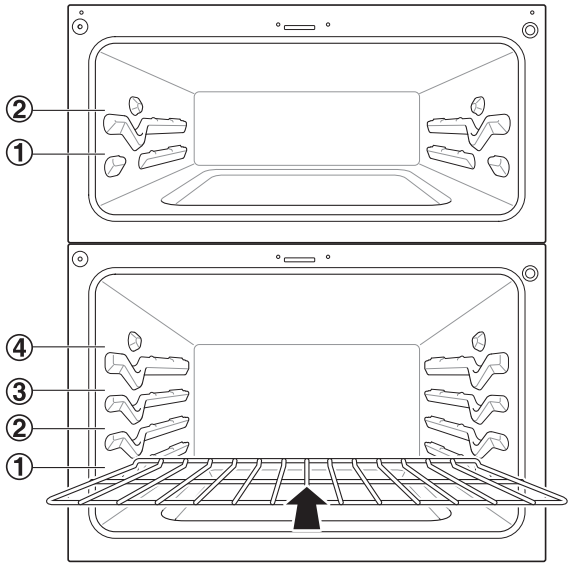
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

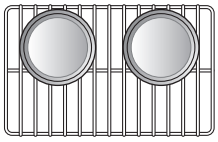
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

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.

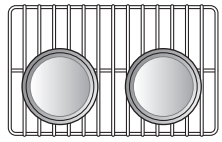
Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes

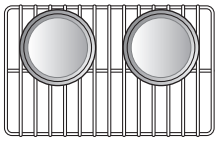


Estante
(Posición 1)

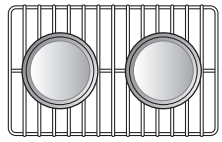


Estante
(Posición 3)

Horneado en un solo estante



Estante
(Horno superior)



Estante
(Horno inferior)

Guía de ubicación de los estantes para hornear

Alimento		Posición del estante	
		Horno superior	Horno inferior
Pasteles	• Pasteles en capas	1	3
	• Pasteles savarín	1	3
Galletas	• Galletas azucaradas	2	3
	• Con chispas de chocolate	2	3
	• Brownies	2	3
Pizza	• Fresca	2	2
	• Congelada	2	2
Masa de hojaldre	• Casera	1	2
	• Refrigerada	1	2
Panes	• Bizcochos, enlatados	1	3
	• Bizcochos, caseros	1	2
	• Muffins	1	2
Postres	• Frutas azucaradas y crujientes, caseras	1	3
	• Tartas de frutas cubiertas, caseras	1	2

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento			Posición del estante
			Horno inferior
Filete	Costilla	Poco cocido	1
		Medio	1
		Bien cocido	1
	Costilla deshuesada, solomillo	Poco cocido	1
		Medio	1
		Bien cocido	1
	Lomo de ternera	Poco cocido	1
		Medio	1
Cerdo	Costilla		1
	Con hueso, solomillo		1
	Jamón, cocido		1
Aves	Pollo entero		1
	Presas de pollo		1
	Pavo		1

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.
- No ase carne muy cerca de la llama del quemador. Quite el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.

NOTA

- Esta cocina está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función de Asar. Si la puerta está abierta, la función de Asar no se puede configurar, y aparece **door** en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función de 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 cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Speed Broil (Asado rápido)

El ajuste Asado rápido está diseñado para reducir el tiempo que se demora en asar alimentos. Al utilizar el asador infrarrojo, que irradia calor instantáneamente, no es necesario precalentar.

Configuración del horno en Asar / Asado rápido

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar los modos **Broil** o **Speed Broil**. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar **Hi** o **Lo**.
2. Presione **Start**. El horno comienza a calentar.
3. Si utiliza la función Asar, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
4. Presione **Clear/Off** para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

Humo

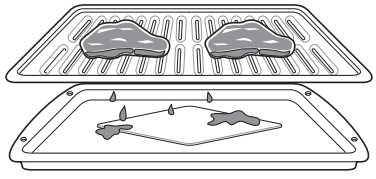
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo 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 o espesor	Horno superior			Horno inferior			Comentarios
		Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	
Carne molida Bien cocida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	2	4-7	2-5	4	4-7	3-5	Espaciar de manera uniforme. Para 1 a 4 hamburguesas utilice el Asado rápido en superior de horno, para más de 4 hamburguesas utilice Asar en inferior de horno.
Bistecs de res Poco cocidos Medios Bien cocidos	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb	 2 2 2	 3-4 4-5 5-6	 2-3 2-3 3-4	 4 4 4	 4-5 4-7 6	 2-3 3-4 4-5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
Poco cocidos Medios Bien cocidos	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	1 1 1	8 9 10	3-4 4-5 5-6	3 3 3	10 10-12 12	4 5-6 6-8	
Pollo	1 corte entero de 2 a 2 1/2 lb, 2 pechugas cortadas transversalmente	1 1	10 8-10	4-6 3-5	3 3	14-16 8-9	4-6 3-5	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. cada una	-	-	-	2	14	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	2	5	2-3	4	6	3-4	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Lonjas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	2	4-5	2-3	4	6-8	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1 1/2" de espesor o curado en forma casera.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	1 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	2 1	7 7	3-5 2-4	4 3	5-6 9-10	2-4 4-6	
Chuletas de cordero Medias Bien cocidas	 2 (1" de espesor) aproximadamente 10 a 12 oz.	 2 2	 4-5 5-6	 2-3 3-4	 4 4	 6 8	 3-4 4-5	
Medias Bien cocidas	2 (1 1/2" de espesor) aproximadamente 1 lb	1 1	9 10	4-5 5-6	3 3	10 12	5-6 6-8	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	2 1	6 7	3-5 3-5	4 3	8 9	4-6 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.
- Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos en el centro del estante al utilizar Asado rápido/Asar.

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)

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.

Configuración de la función Calentar

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Warm**.
2. Presione **Start**.
3. Presione **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

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)

Esta característica mantiene el horno tibio para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

Configuración de la función Leudar

1. Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Proof**.
3. Presione **Start**.
4. Presione **Clear/Off** cuando haya terminado de leudar.

NOTA

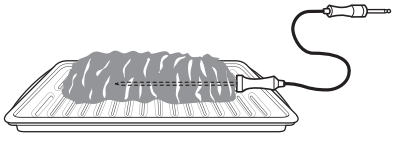
- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener calientes los alimentos. La función Leudar no funciona si la temperatura es inferior a 125 °F. La pantalla mostrará la palabra **Hot**.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Sonda para carne

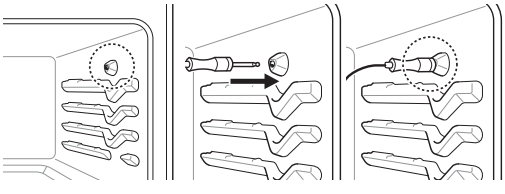
La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No debe utilizarse durante las funciones de asar, autolimpieza o leudar. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno cuando retire la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne o en el muslo interno o la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne en el conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que le sea posible.

Uso el Sonda para carne

1. Inserte la sonda para carne en la carne.



2. Enchufe la sonda para carne en el conector hembra.



3. El icono de la sonda para carne parpadea en la pantalla si la sonda para carne está conectada correctamente.

Configuración de la función Sonda para carne (ejemplo para Rostizar a 375 °F con una temperatura de Sonda de 160 °F)

1. Seleccione el modo de cocción. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Roast**.
2. Ajuste la temperatura del horno: Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
3. Presione **Start**.
4. Ajuste la temperatura de la sonda: presione los botones **más(+)** o **menos(-)** hasta que aparezca 160 °F en la pantalla.
5. Presione **Start**.

La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C). La pantalla muestra la temperatura de la sonda modificada. Cuando se alcanza la temperatura de la sonda configurada, el horno se apaga de forma automática.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

1. Presione **Temp**.
2. Configure la temperatura del horno y de la sonda.
3. Presione **Start**.

NOTA IMPORTANTE

Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para cancelar la función Sonda para carne en cualquier momento. Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertar la sonda en ella.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. No toque el asador.** Si no se cumple con esta precaución, se pueden producir lesiones personales graves.
- **Para evitar daños en la sonda para carne, no use una pinza para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**

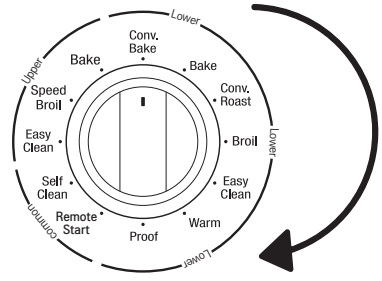
Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

Punto de cocción	Temp. de la sonda
Carne de vaca, cordero y ternera	
Poco cocido	130 °F (54 °C)
A punto	140 °F (60 °C)
Medio	150 °F (66 °C)
Bien cocido	160 °F (71 °C)
Cerdo	
Bien cocidas	170 °F (77 °C)
Aves	
Pechuga, bien cocida	170 °F (77 °C)
Muslo, bien cocido	180 °F (82 °C)
Rellenas, bien cocidas	165 °F (74 °C)

Remote Start (Inicio remoto)

Si el artefacto está registrado en una red de Wi-Fi doméstica, esta función inicia o detiene la función de precalentamiento del artefacto. Siga las instrucciones de la página 41 para registrar el artefacto en la red.

Configure perilla de modo del horno en la posición Remote Inicio remoto para utilizar la función.



Configuración de Remote Start (Inicio remoto)

1. Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. No coloque alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno.
2. Dentro de los 30 segundos de haber cerrado la puerta, gire la perilla de modo del horno para seleccionar Inicio remoto.
3. Cuando en la pantalla aparece ENCENDIDO, la función Inicio remoto está lista para ser usada.
4. Siga las instrucciones en la aplicación de su teléfono inteligente para configurar los tiempos en Inicio remoto.

NOTE

La función de Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:

- Inicio remoto no está nunca conectado en la aplicación del teléfono inteligente.
- El estado de Inicio remoto es “listo”.
- Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

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

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

Limpieza

Esta función lo ayuda a controlar la eficiencia en el consumo de energía, el uso y guía de Easyclean®.

Smart Diagnosis™

Esta función lo ayuda a controlar la eficiencia en el consumo de energía, el uso y guía de Easyclean®.

Ajustes

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

Monitoreo

Esta función le permite observar el estado actual, el tiempo restante, los ajustes de cocción y el tiempo de finalización 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.

NOTA

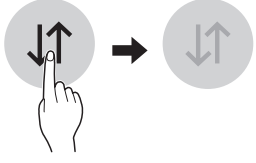
- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **LG ThinQ** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar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

Antes de usar la aplicación LG ThinQ

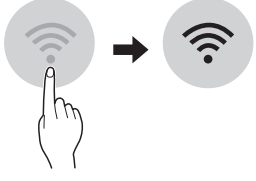
1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.

- 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** ᯤ 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, desactivelo 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 equipo de radio

Tipo	Rango de frecuencia del operación	Potencia de salida (máx.)
LAN inalámbrico	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2 400 MHz - 2 483.5 MHz	

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

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 del dispositivo.

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 o .

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.

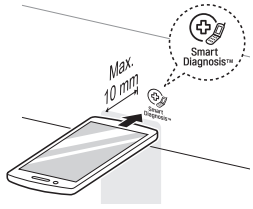
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

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

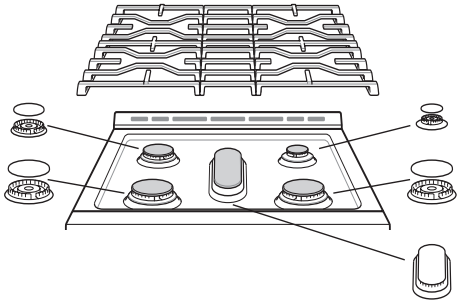
PRECAUCIÓN

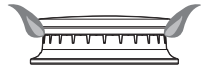
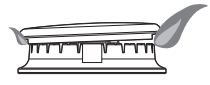
- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

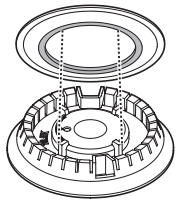
Quemadores de superficie a gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

Es posible retirar las rejillas y las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.



	Quemador general
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	



PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los tapas y los cabezales del quemador se vuelvan a instalar correctamente. Si la instalación es correcta, serán estables y quedarán planos.

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador oval.

- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador oval desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Golpear un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de sacar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán bien si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, especialmente después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- No raye ni arañe los accesorios de los orificios de la base de la hornilla de cobre.

NOTA

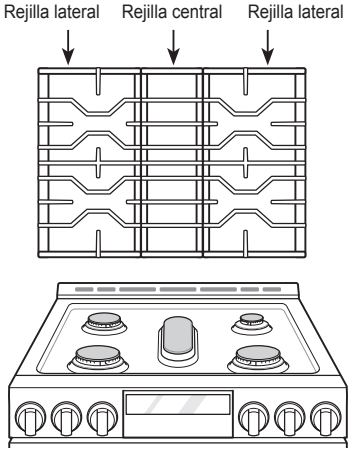
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

Después de la limpieza de las tapas/ los cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Colocar el quemador oval al revés permitirá que el agua drene con más facilidad. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción, en el lugar correcto de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Rejillas de los quemadores

La cocina incluye tres rejillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas rejillas solo se deben usar en la posición correcta. Las dos rejillas laterales se pueden intercambiar de izquierda a derecha y del frente a la parte posterior. La rejilla central se puede intercambiar del frente a la parte posterior.



NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de las rejillas de los quemadores

PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.

- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Las rejillas son aptas para lavavajillas.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

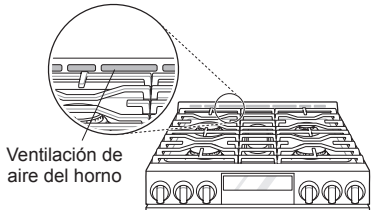
PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un periodo prolongado, la superficie de esta puede perder color.

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se asientan. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.



PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos.** Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la cocina. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la cocina funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Panel de control

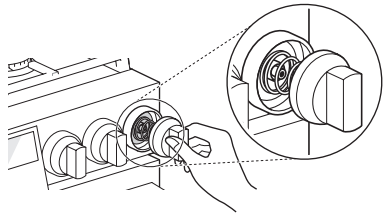
Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desenchufe la cocina. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador para vidrios. Elimine la suciedad más pesada con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivo.

Perillas y panel del múltiple delantero

Es mejor limpiar el panel del múltiple cada vez después de usar el horno. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Para enjuagar, use agua limpia y lustre con un paño suave.

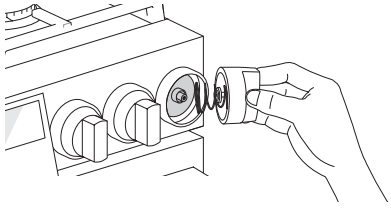
Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.

1. Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **Off** y sáquelas de los vástagos. Asegúrese de no perder los resortes de las perillas.
2. Para volver a colocarlas, asegúrese de que las perillas estén colocadas en la posición **Off** centrada en la parte superior y deslice las perillas directamente sobre el vástago.



⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno en el panel del múltiple. Hacerlo dañará el acabado.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros objetos de ellas. Puede dañar el eje de la válvula de gas.
- Si desliza las perillas sobre el vástago sin los resortes correspondientes, podrían funcionar mal.



NOTA

Para evitar las rayas, no use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG, ya que ayuda a despegar 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.

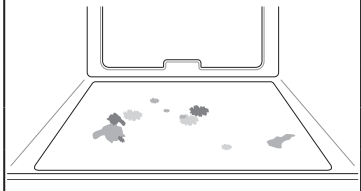
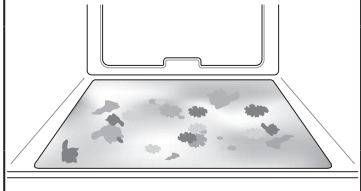
Si bien EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación 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 cocina 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

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
				Carne rostizada a baja temperatura
Self Clean*		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	Estofados

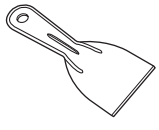
* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

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 una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda 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 cocina 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®

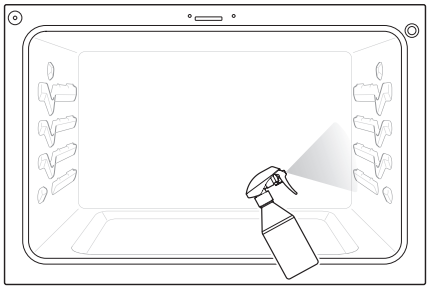
1. Quite los estantes y los accesorios del horno.
2. Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

- Espátula de plástico dura
- Raspador plástico para bandejas
- Raspador plástico para pintura
- Tarjeta de crédito vieja

3. Llene el bote (10 oz o 300 ml) con agua 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 Atomice o eche 4/5 (8 oz o 240 ml) de agua abajo, en el centro de la cavidad. La superficie abajo de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añade 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 chorreará al piso.

6 Cierre la puerta del horno.
Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **EasyClean®**.
Presione **Start**.

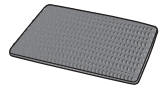
⚠ PRECAUCIÓN

- 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 para que finalice 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.) Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



NOTA

No use esponjas de acero ni paños o 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 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 Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean®, presione **Clear/Off** para finalizar el ciclo. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Esto 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®.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno.
  En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Self Clean (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.

Durante el ciclo 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 cocina 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 cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina 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.

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.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Autolimpieza.

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. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione **más(+)** o **menos(-)** varias veces para cambiar los tiempos de autolimpieza del horno superior o inferior. No se puede utilizar la función autolimpieza en ambos hornos al mismo tiempo.
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. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione **más(+)** o **menos(-)** varias veces para cambiar los tiempos de autolimpieza del horno superior o inferior. No se puede utilizar la función autolimpieza en ambos hornos al mismo tiempo.
3. Presione **Start Time**.
4. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para ingresar la hora del día en que desea que inicie la autolimpieza.
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, toque **Clear/Off**.

Durante el ciclo de 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 el icono 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.

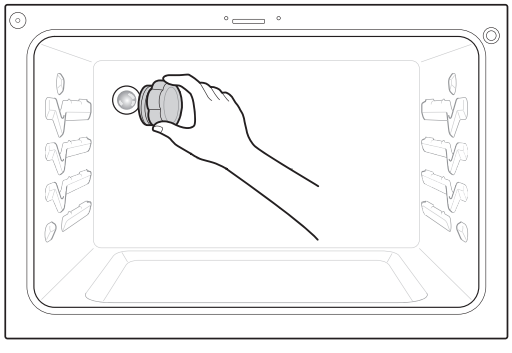
NOTA

- 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.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

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 el botón **START/Oven Light** durante tres segundos para encenderla o apagarla.

1. Desenchufe la cocina o desconecte la electricidad y asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
2. Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla, que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
3. Gire la bombilla hacia la izquierda para quitarla del receptáculo.
4. Inserte la bombilla nueva y gírela hacia la derecha.
5. Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
6. Enchufe la cocina o vuelva a conectar la electricidad.



⚠ ADVERTENCIA

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

Limpieza 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.

Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayas, 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

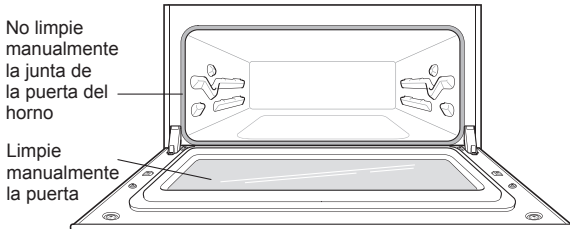
- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito: 1-800-984-6306 o visite nuestro sitio web en: www.LGSIGNATURE.com

Puerta del horno

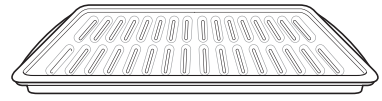
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos 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 cocina.
- 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.

Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

NOTA

- Las piezas pueden ser modificadas debido a la mejora del producto y pueden tener un aspecto diferente al mostrado en las imágenes.

⚠ PRECAUCIÓN

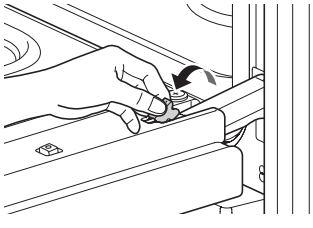
- **Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.

Horno superior

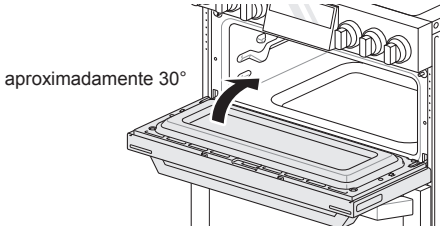
Remoción de la puerta

1 Abra totalmente la puerta.

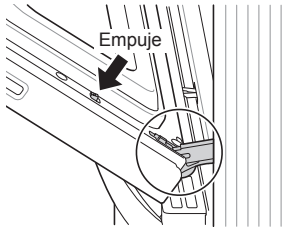
2 Levante y gire las trabas de las bisagras hacia la bisagra hasta que hagan tope.



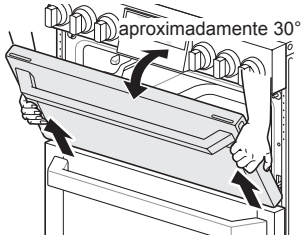
3 Cierre la puerta a 30 grados (sentirá que la puerta se detiene). Las trabas de las bisagras tocarán el marco del horno.



4 En ambos lados de la puerta, presione los botones de liberación de cada bisagra.



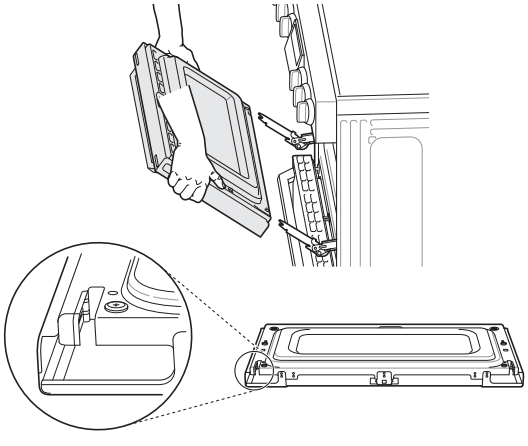
5 Levante la puerta hasta que se suelte de las bisagras.



Colocación de la puerta

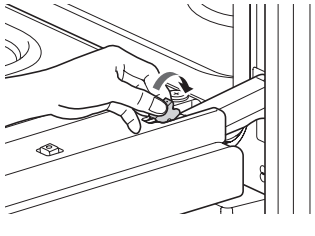
1 Asegúrese de que ambas bisagras estén en una posición de 30 grados.

2 Deslice la puerta de nuevo en las bisagras hasta que escuche un chasquido claro y los botones de liberación se hayan enganchado.



3 Abra totalmente la puerta.

4 Empuje las trabas de las bisagras hacia abajo sobre el marco de la puerta.



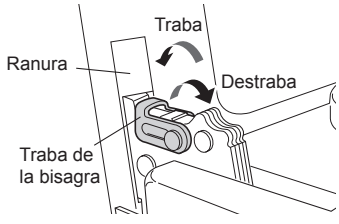
5 Cierre la puerta del horno.

Horno inferior

Remoción de la puerta

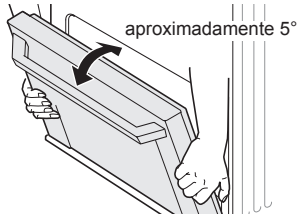
1 Abra totalmente la puerta.

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 remoción (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.

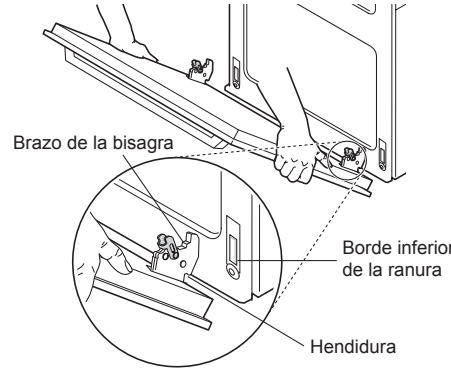


5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

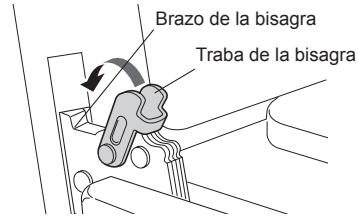
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, 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.

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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?

- Las sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes de metal grueso.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Solamente use woks de base plana o de base redonda de 12" a 14" cuando use una rejilla para wok provista por LG.

¿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 cocina 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, toque 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. 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, 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 cocina no esté en modo Bloqueo. El candado 🔒 aparecerá en la pantalla si el bloqueo está activado. Para desactivar el bloqueo, toque y sostenga **Lower CLEAR/OFF** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen.

Mi cocina 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 cocina 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 grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Autolimpieza para limpiar bien el horno.

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 cocina con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Pruebe de repetir el proceso EasyClean® con más agua que el rociado recomendado de ¼ taza (2 oz o 60 ml).

¿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.

¿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. 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 agua (1¼ tazas, 10 oz o 300 ml) para EasyClean®?

Sí. Se recomienda enfáticamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otra ¼ taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad para un mejor resultado de la limpieza.

Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina 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. 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®?

Un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su cocina nueva.

¿Puedo ejecutar el ciclo EasyClean® en los dos hornos a la vez?

Sí. Puede ejecutar el ciclo EasyClean® en los dos hornos a la vez. Algunas superficies del horno estarán calientes después de que finalice el ciclo. Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia las cavidades de los hornos.

No puede ejecutar el ciclo Autolimpieza en los dos hornos a la vez.

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.

Para obtener información detallada o videos, visite www.LGSIGNATURE.com para consultar la página de resolución de problemas.

<table>
<tr><th>Síntomas</th><th>Causas/soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>La cocina no está nivelada.</td><td>• 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 cocina hasta que el estante quede nivelado.
• Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la cocina.
• Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación.
• La alineación del armario de la cocina puede hacer que parezca que la cocina está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la cocina.</td></tr>
<tr><td>No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.</td><td>• 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 cocina. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la cocina sobre el tapete.
• El dispositivo antivuelco está activado.</td></tr>
<tr><td>El control del horno suena y muestra un error de código F.</td><td>• 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><tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Clave de error de cortocircuito</td></tr><tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta (horno superior)</td></tr><tr><td>F-19</td><td>El horno no calienta (horno inferior)</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Los quemadores superiores no se encienden o no arden de forma pareja.</td><td>• Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra.
• Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO.
• Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas.
Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.</td></tr>
<tr><td>Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.</td><td>Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.</td></tr>
<tr><td>Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.</td><td>Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la cocina, este totalmente abierta.</td></tr>
<tr><td>El horno no funciona.</td><td>• El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente.
- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra.
• Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa.
- Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
• Los controles del horno están mal configurados.
- Consulte la sección Uso del horno.
• Horno demasiado caliente.
- Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.</td></tr>
<tr><td>Sale vapor a través de la ventilación de horno.</td><td>• Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Es normal.</td></tr>
</table>

Síntomas	Causas/soluciones posibles
El electrodoméstico no funciona.	• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en la 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.	• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno en el presente Manual del propietario.
El horno emite mucho humo cuando asa.	• 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. - Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	• Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
La comida no se asa correctamente.	• Se está usando el estante en una posición incorrecta. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • La batería de cocina no es adecuada para asar. - Use una asadera con rejilla.
La comida no se asa correctamente.	• Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. - Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	• Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
El horno no se limpia automáticamente.	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Sonido de “crujido” o “explosión”.	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. - Es normal.
Ruido del ventilador.	• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. - Es normal.
El ventilador de convección se detiene.	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal.
Los dos puntos del reloj parpadean en la pantalla.	• Esto es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Presione **Cook Time** durante tres segundos y restablezca el reloj, o presione cualquier botón para detener el parpadeo.
Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza.	• Suciedad excesiva. - 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.	• El horno está demasiado caliente. - 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 el icono 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.	• Los controles de horno no están bien configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • El horno está muy sucio. - 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 (puerta) parpadean en la pantalla.	• Se ha seleccionado el ciclo de Autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Aparece LOCKED (bloqueada) en la pantalla cuando quiere cocinar.	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo. - Presione el botón **Clear/Off**. Deje que el horno se enfríe.
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación.	• Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - 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.	• Los estantes plateados y brillantes se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza. - 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.	• 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, o desde la fecha de entrega según la ley aplicable	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.

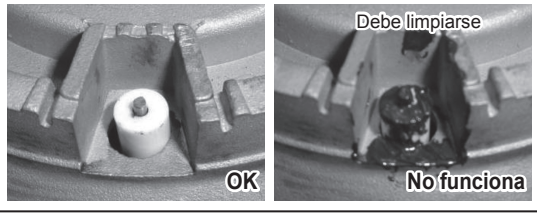
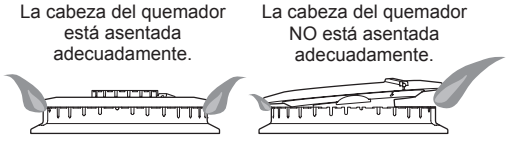
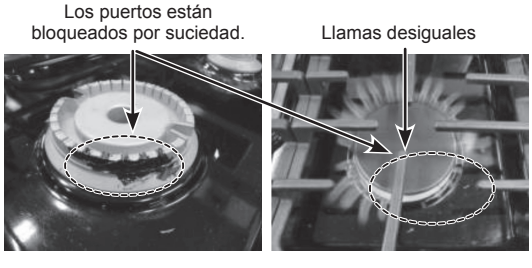
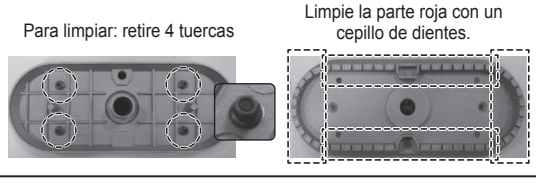
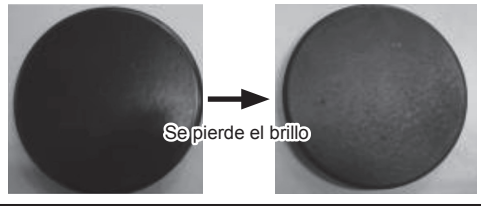
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

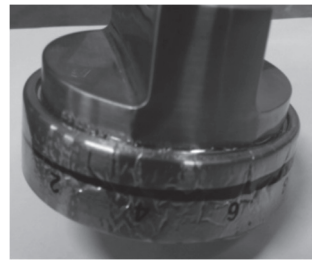
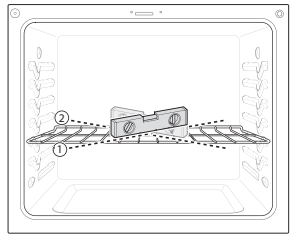
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

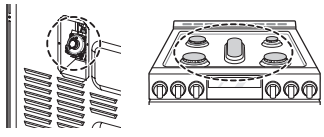
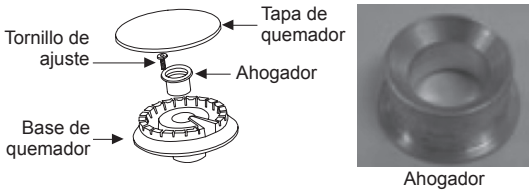
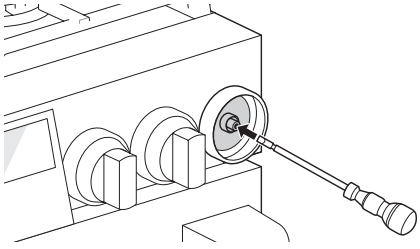
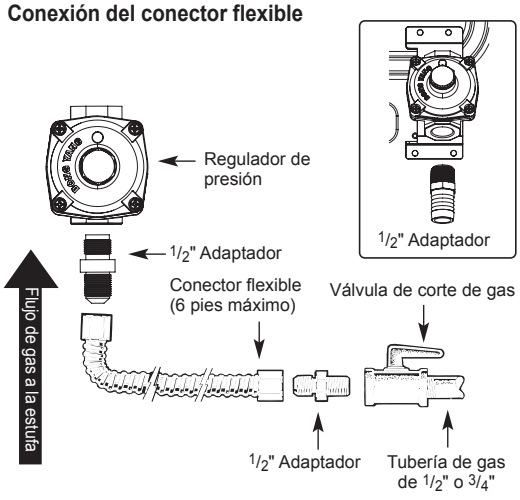
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado 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.
- Costo de conversión del producto de Gas Natural a Gas LP o viceversa.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

Problema	Causa	Prevención
• Los quemadores no encienden.	Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador. 	• Revise y limpie el electrodo de gas.
• Llama desigual.	1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador  2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos.  * Quemador oval 	• Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes. • Quemador oval 1) Retire 4 tuercas 2) Limpie los residuos con un cepillo de dientes.
• La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo.	1. Rayas 2. Uso de detergente o limpiadores abrasivos 	• No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar. • Para remover los alimentos quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente).

Problema	Causa	Prevención
• Perillas derretidas.	Uso inadecuado  	• No deje la puerta en la posición de paro durante del modo Asar/ Hornear ni inmediatamente después de cocinar.
• El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	• 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.
• La unidad no tiene energía eléctrica.	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. **3- CONEXIÓN DEL CABLE** Negro Blanco Rojo CABLE EXTERIOR CABLE CENTRAL (NEUTRO) CABLE EXTERIOR TIRA DE PUESTA A TIERRA <NEMA 10-50> **4- CONEXIÓN DEL CABLE** Negro Blanco Rojo CABLE NEGRO CABLE BLANCO (NEUTRO) CABLE ROJO RETIRAR LA TIRA DE PUESTA A TIERRA <NEMA 14-50>	• 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.
• La superficie es despareja. • El horno está inclinado.	1. La cocina no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente. Abrazadera antivolcaduras Placa de pared Nivele ambos lados de la cocina. El tornillo debe penetrar la madera o el cemento. Aproximadamente 0,65 pulgadas (16,5 mm)  Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	• Verifique primero con el instalador.

Problema	Causa	Prevención
• Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP).	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 2 partes: regulador, válvula del anafe).  Regulador Válvula del anafe	• Consulte primero con el instalador. • Consulte el manual de instalación.
	El quemador de 18.5 K necesita ahogador.  Ahogador	• Consulte primero con el instalador. • Consulte el manual de instalación.
• La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	• Consulte primero con el instalador.
• Olor a gas.	Conexión incorrecta **Conexión del conector flexible**  1/2" Adaptador	• Consulte 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 1-800-984-6306 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en http://www.LGSIGNATURE.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 Ave, Englewood Cliffs 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 prejuicio 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 Ave, Englewood Cliffs 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 regirá por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia regirá 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 regirá 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 regirá 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.

MEMO

LG SIGNATURE

Customer Information Center

For inquires or comments, call:
1-800-984-6306 USA

Printed in Korea