Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA ELÉCTRICA

Lea el manual del propietario detenidamente previo a operar el electrodoméstico y mantengalo al alcance para futuras referencias.

ESPAÑOL

LSEL6330*

MFL57206024
Rev.05_112824

www.lg.com

Copyright © 2023-2024 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR
- 4 Mensajes de Seguridad
- 4 Dispositivo antivuelco

5 ADVERTENCIA
- 5 Instalación
- 5 Funcionamiento
- 6 Mantenimiento
- 7 Riesgo de incendio y materiales inflamables

7 PRECAUCIÓN
- 7 Funcionamiento
- 8 Mantenimiento

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

9 Características del producto
- 9 Interior y exterior
- 9 Especificaciones del producto
- 10 Accesorios

12 INSTALACIÓN

12 Antes de la instalación
- 12 Descripción general de la instalación
- 12 Herramientas necesarias
- 13 Piezas
- 13 Desembalaje y traslado de la estufa

14 Elección de la ubicación adecuada
- 14 Electricidad
- 14 Suelo
- 14 Temperatura ambiente
- 15 Dimensiones y Espacios

17 Nivelando
- 17 Nivelación de la estufa

17 Conexión de electricidad
- 17 Requisitos eléctricos
- 18 Conexión del cable de alimentación/ conducto

23 Relleno trasero opcional
- 23 Instalación de la placa trasera

24 Dispositivo antivuelco
- 24 Instalación del dispositivo antivuelco

24 Prueba de funcionamiento
- 24 Pruebe la estufa antes de usarla

26 FUNCIONAMIENTO

26 Panel de control
- 26 Posiciones de las perillas
- 27 Guía del Usuario del Bloqueo de Perillas

29 Placa de cocción
- 29 Antes de usar la placa de cocción
- 29 Áreas de cocción
- 30 Uso de las hornallas de la placa de cocción
- 31 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 31 Uso de los utensilios de cocina adecuados

32 Horno
- 32 Antes de usar el horno
- 33 Ventilación del horno
- 33 Uso de los estantes del horno
- 33 Bake (Hornear)
- 34 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 35 Broil (Asar)
- 36 Guía de recomendaciones para asar
- 38 Warm (Calentar)

40 MANTENIMIENTO

40 Limpieza
- 40 Interior
- 40 Exterior
- 42 Superficie de la placa de cocción
- 44 EasyClean
- 46 Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno

48 Mantenimiento periódico
- 48 Cambio de la luz del horno

49 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

49 Preguntas Frecuentes
- 49 Preguntas frecuentes

50 Antes de llamar al servicio técnico

50 Cocción
52 Partes y Características
53 Ruidos

55 GARANTÍA LIMITADA

55 EE. UU.
55 TÉRMINOS Y CONDICIONES
55 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:
59 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER DISPUTAS:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Tanto en este manual como en el equipo, hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre debe leer y respetar todos los mensajes de seguridad.

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte de posibles peligros que pueden matarlos o lastimarlos a usted y a otros. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y la palabra ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN.

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**

Podría sufrir lesiones graves o la muerte si no sigue las instrucciones.

⚠ **PRECAUCIÓN**

Puede resultar lesionado o causar daño al producto si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el riesgo potencial, le indicarán cómo reducir la probabilidad de lesiones y le proporcionarán información sobre qué podría suceder si no se siguen las instrucciones.

Dispositivo antivuelco

Para reducir el riesgo de vuelco, el electrodoméstico debe estar asegurado con un dispositivo antivuelco instalado de manera adecuada. Para comprobar si el dispositivo está instalado correctamente, verifique que el dispositivo antivuelco esté bien sujeto, o tome el borde superior trasero de la protección posterior de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Consulte la sección de instalación para obtener instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

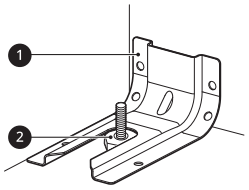
- Un niño o adulto pueden volcar la estufa y morir.



- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
- Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La estufa podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.

- Nunca retire las patas del horno. La estufa no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.



❶ Soporte antivuelco

❷ Pata de nivelación

ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de explosiones, incendios, descargas eléctricas, quemaduras, lesiones o muerte de las personas al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Instalación

- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno. (El papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las llamas de las unidades de la superficie encendidas, se debe evitar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre las unidades de superficie. Si se proporcionará almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la estufa, que se proyecte hacia adelante 5 pulgadas como mínimo al frente de los gabinetes.
- 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.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de estufas de calificados o técnicos de servicio.

Funcionamiento

- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores 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 los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación 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.

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- 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 utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar 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 del elemento de la superficie. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- 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 piezas del electrodoméstico que se podrían calentar.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
- No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón, en el frente del horno, mientras está en funcionamiento. La superficie se calienta y puede causar quemaduras y otras lesiones.
- No 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.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y 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.
- Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la placa de cocción.
- Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucciones. 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.

Mantenimiento

- 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.
- Si el vidrio de la puerta, la vitrocerámica de la placa de cocción, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar la estufa y solicite servicio técnico.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la estufa e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.

- Siempre desconecte la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- Antes de reemplazar la luz del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Si lo hace, podría provocar el mal funcionamiento del horno.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- 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.
- Tenga sumo cuidado al mover o desechar grasa caliente.
- Use vestimenta adecuada. No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podrían 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 diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, use solo para guardar 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.
- 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.

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones leves a personas, mal funcionamiento o daño al producto o a la propiedad al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Funcionamiento

- 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 a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la asadera.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F
  - Aves: 165 °F
  - Carne de res, ternera, cerdo o cordero: 145 °F

- Pescado/mariscos: 145 °F

Mantenimiento

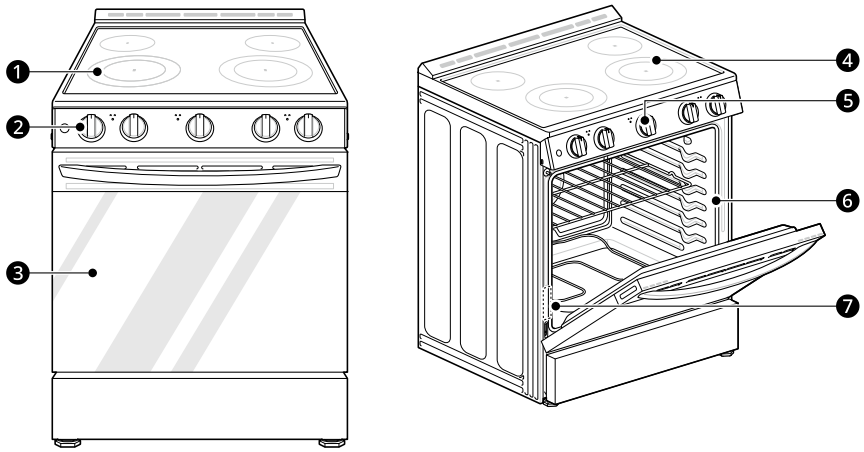
- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran arriba de la estufa o sobre la protección trasera de la estufa; si los niños suben a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomiende específicamente 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.
- 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Interior y exterior



❶ Placa de cocción

❷ Controlador de la placa de cocción

❸ Puerta del horno

❹ Placa de cocción de vitrocerámica

❺ Perilla de modo del horno

❻ Junta

❼ Placa con el número de serie y modelo

NOTA

- Este modelo no incluye cajón de almacenamiento.

Especificaciones del producto

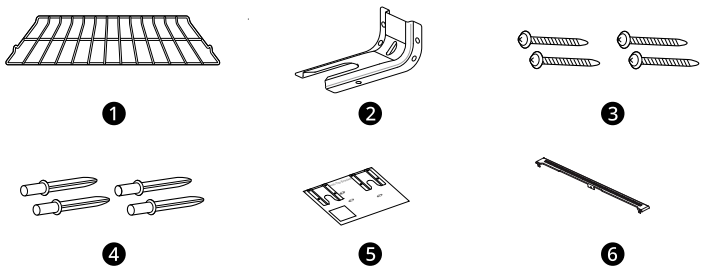
La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar debido a mejoras constantes en el producto.

Modelos de estufas con horno	LSEL6330*
Descripción	Estufa con horno eléctrica empotrable
Requisitos eléctricos	11.4 kW 120/240 VCA o 8.6 kW 120/208 VCA
Dimensiones exteriores	29 7/8 in (ancho) x 37 1/4 in (alto) x 29 7/32 in (profundidad) (profundidad con la puerta cerrada y la manija de la puerta) 75.9 cm (ancho) x 94.6 cm (alto) x 74.2 cm (profundidad) (profundidad con la puerta cerrada y la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91.4 cm)

Modelos de estufas con horno	LSEL6330*
Capacidad total	6.3 pies cúbicos

Accesorios

Accesorios incluidos



❶ Estante estándar (2 c/u)

❷ Soporte antivuelco (1 c/u)

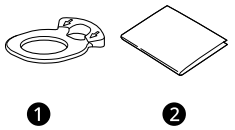
❸ Tornillos (4 c/u)

❹ Anclajes (4 c/u)

❺ Plantilla (1 c/u)

❻ Placa trasera (1 c/u)

Kit de bloqueo de perilla



❶ Bloqueo de perilla (5 c/u)

❷ Plantilla (1 c/u)

Accesorios opcionales (se vende por separado)



❶ Rejilla

❷ Asadera

NOTA

- Con la unidad no se incluyen los accesorios opcionales. Debe comprarlos a través de la página web www.lg.com.
- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si le falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente 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 ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

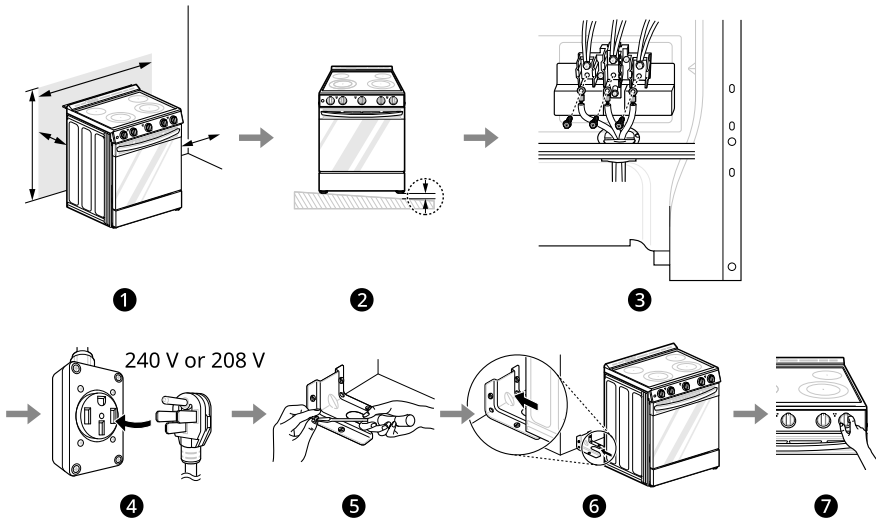
INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Descripción general de la instalación

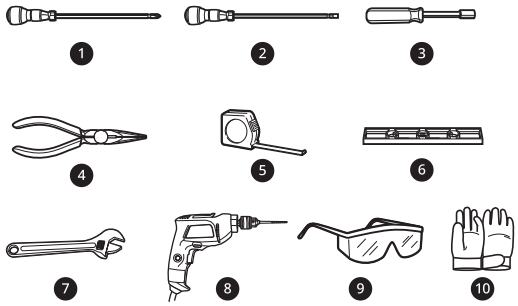
Lea las siguientes instrucciones de instalación inmediatamente después de adquirir este producto o transportarlo a otra ubicación.

Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.



❶	Verifique y elija la ubicación adecuada	❺	Instale el dispositivo antivuelco
❷	Nivele la estufa	❻	Conecte el dispositivo antivuelco
❸	Conecte la estufa eléctrica	❼	Prueba de funcionamiento
❹	Enchufe el cable de alimentación		

Herramientas necesarias



❶ Destornillador Phillips

❷ Destornillador plano

❸ Llave para tuercas de 1/4"

❹ Pinzas

❺ Cinta medidora

❻ Nivel

❼ Llave ajustable

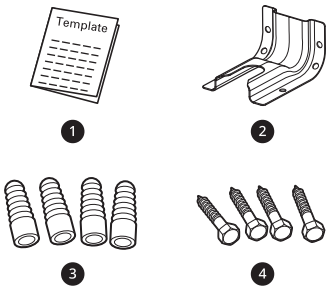
❽ Taladro

❾ Gafas de seguridad

❿ Guantes

Piezas

Piezas incluidas



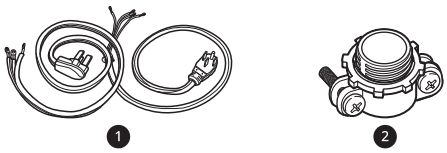
❶ Plantilla (1)

❷ Juego del soporte antivuelco (1)

❸ Casquillos de anclaje (4)

❹ Pernos tirafondo (4)

Piezas no incluidas



❶ Cable eléctrico de 4 hilos o cable eléctrico de 3 hilos (40 o 50 AMP aprobado por UL)

❷ Pasacables (Solo para instalaciones de conductos)

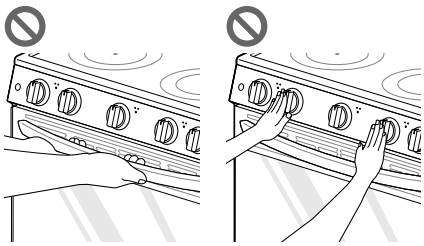
NOTA

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

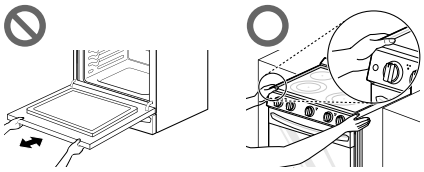
Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

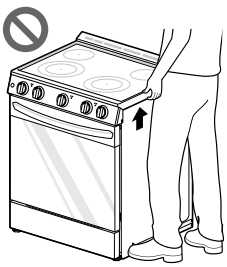
- Debe haber dos o más personas para mover e instalar la estufa. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda o de otro tipo.
- No utilice las manijas de la puerta ni perillas para empujar o tirar de la estufa durante la instalación, ni al mover la estufa para tareas de limpieza o reparaciones. Si lo hace podría causar daños graves a la estufa.



- No agarre solo la puerta abierta del horno ni la placa de cocción para empujar la estufa o tirar de ella, ya que puede causar daños graves en la estufa.



- No levante la estufa usando la placa de cocción ni la manija de la puerta. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.



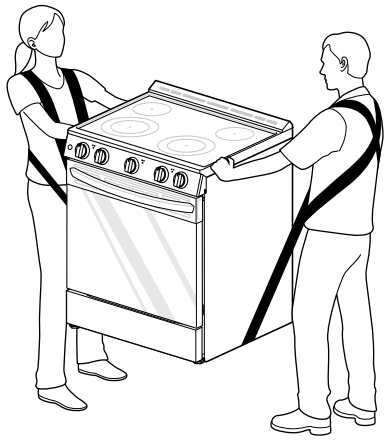
- Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva el electrodoméstico mientras esté caliente.

NOTA

- La imagen puede ser distinta al modelo real.

NOTA

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



- Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporaria de la estufa, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, del modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte trasera de la estufa.
- Para remover cualquier cinta adhesiva o goma restante frote enérgicamente el área con su pulgar. La cinta adhesiva o residuos de goma pueden ser fácilmente removidos frotando una pequeña cantidad de jabón líquido para platos con sus dedos. Limpie con agua caliente y seque.
- No utilice instrumentos puntiagudos, alcohol para frotar, fluidos inflamables o limpiadores abrasivos para remover cinta adhesiva o goma. Estos productos pueden dañar la superficie de la estufa.

Elección de la ubicación adecuada

Electricidad

La estufa debe estar siempre enchufada en su propio tomacorriente individual con conexión a tierra.

- Esto evita sobrecargar los circuitos eléctricos de la vivienda, lo que podría causar un peligro de incendio, debido a los cables sobrecalentados.
- Se recomienda la instalación de un circuito exclusivo para este electrodoméstico.

Suelo

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgada (0.64 cm) debajo de la estufa si la instala sobre piso alfombrado.

Temperatura ambiente

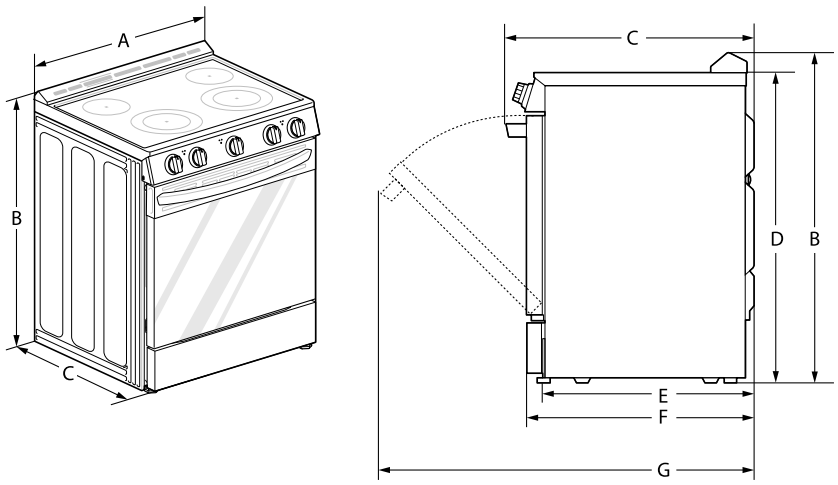
⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, las encimeras y los gabinetes alrededor de la estufa puedan resistir el calor (hasta 194 ºF) generado por la estufa. Puede producirse decoloración, delaminación o fusión. Esta estufa está diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida del gabinete de madera de 194 ºF.

- Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 200 °F (93 °C), como mínimo.

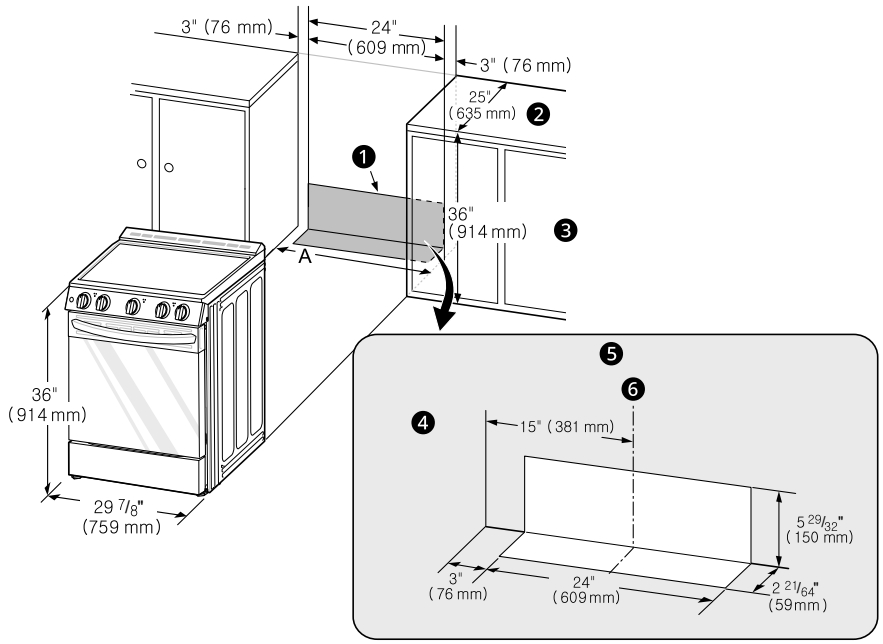
Dimensiones y Espacios

Dimensiones



-	Dimensiones	LSEL6330*
A	Ancho	29 7/8" (759 mm)
B	Alto	37 1/4" (946 mm)
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	29 7/32" (742 mm)
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	36" (914 mm)
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	24 25/32" (628.4 mm)
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	26 27/32" (682 mm)
G	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	48 5/8" (1235.9 mm)

Espacios libres



❶ Área de tomacorriente aceptable

❷ Profundidad normal de la encimera

❸ Altura de la encimera

❹ Gabinete

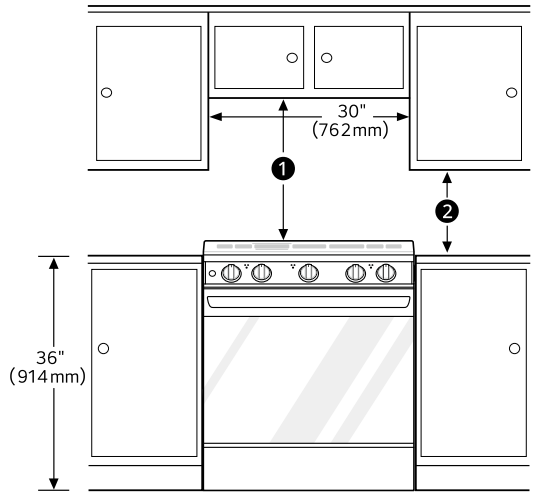
❺ Pared

❻ Centro

A (Apertura del gabinete)

= 30" (762 mm) ~ 31" (787 mm)

Dimensiones mínimas



❶ 30" (762 mm) 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" (609 mm) mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por 1/4" (6.4 mm) como mínimo, de material pirorresistente cubierto con una lámina de acero superior a n.º 28 MSG, 0.015" (0.381 mm) de acero inoxidable, 0.024" (0.610 mm) de aluminio o 0.020" (0.508 mm) de cobre.

❷ 15" (381 mm) de espacio mínimo entre la encimera y la parte inferior del gabinete adyacente.

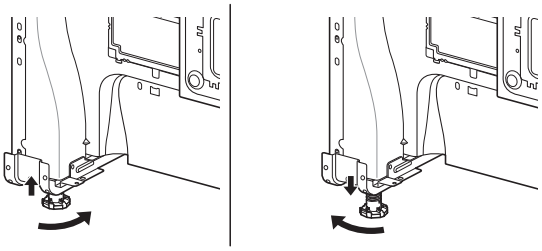
⚠ ADVERTENCIA

- Importante – Guarde para el uso del inspector eléctrico local.
- Para la instalación, no se debe instalar una estufa independiente (no empotrable) a menos de 15/32" (12 mm) de distancia de cualquier superficie adyacente.

Nivelando

Nivelación de la estufa

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



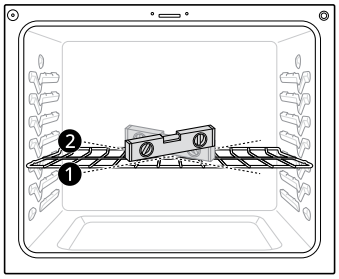
NOTA

- El pie delantero del producto está inclinado aproximadamente 5 grados.

Verificación de los ajustes

1 Ubique un nivelador en diagonal sobre el estante el horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

- Primero verifique la dirección ❶. Luego verifique la dirección ❷.



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

Conexión de electricidad

Requisitos eléctricos

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

Todo el cableado debe cumplir con el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code, NEC) y el local. Esta estufa requiere un cable monofásico de 3 hilos, un sistema eléctrico de 120/208 VCA o 120/240 V 60 Hz. Utilice únicamente un cable para estufa de 3 o 4 conductores homologados por UL con terminales de circuito cerrado, terminales de horquilla abiertos o una terminación similar. No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

Se requiere un cable apto para estufas de 40 amperios con un rango mínimo de 120/240 V.

Si se utiliza un cable apto para estufas de 50 amperios, debe estar indicado para un uso con aberturas de conexión de 1 3/8" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si se utiliza un conducto, consulte las secciones "Conexión con cable de 3 hilos: Conducto" o "Conexión con cable de 4 hilos: Conducto".

⚠ ADVERTENCIA

- Deje de 2 a 3 pies (61.0 cm a 91.4 cm) de lugar libre en la línea para que se pueda mover la estufa si es necesario hacer reparaciones.

⚠ ADVERTENCIA

- 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 energía eléctrica. Conecte el cable de alimentación y enchufe directamente.
- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté presionado por la estufa ni por objetos pesados. Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.

Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

Caso 1

- Voltaje: 120/240 voltios (3 hilos)
- Tensión nominal de la estufa: 8.750 W - 16.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 40 A o 50 A
- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la estufa
  - Cable de alimentación: 1 3/8"
  - Conducto: 1 1/8"

Caso 2

- Voltaje: 120/240 voltios (3 hilos)
- Tensión nominal de la estufa: 16.501 W - 22.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 50 A
- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la estufa
  - Cable de alimentación: 1 3/4"
  - Conducto: 1 3/8"

Caso 3

- Voltaje: 120/208 voltios (3 hilos)
- Tensión nominal de la estufa: 7.801 W - 12.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 40 A o 50 A
- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la estufa
  - Cable de alimentación: 1 3/8"
  - Conducto: 1 1/8"

Caso 4

- Voltaje: 120/208 voltios (3 hilos)
- Tensión nominal de la estufa: 12.501 W - 18.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 50 A
- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la estufa
  - Cable de alimentación: 1 3/4"
  - Conducto: 1 3/8"

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos



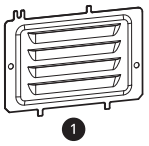
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



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

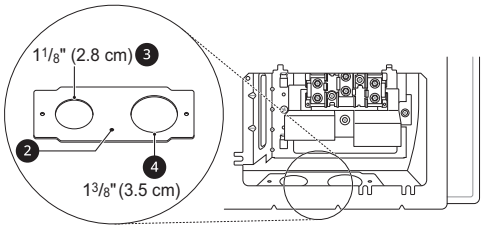
Conexión del cable de alimentación/conducto

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

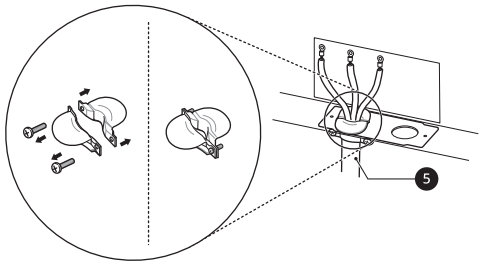


Utilice la placa de conexión del cable/conducto ❷ para instalar el cable de alimentación o el conducto. Deje la placa de conexión como estaba instalada para las instalaciones del cable de alimentación. Retire la placa de conexión para las instalaciones de conductos y gírela para utilizar el orificio para conducto ❸ más pequeño de 1 1/

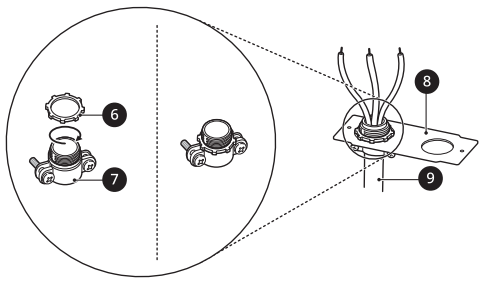
8 pulg. (2.8 cm), en lugar del orificio para cable de alimentación ❹ de 1 3/8 pulg. (3.5 cm).



Para instalaciones con cable de alimentación ❺, enganche el pasacables sobre el orifico para cable de alimentación de 1 3/8 pulg. (3.5 cm), ubicado por debajo de la parte trasera del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



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.



❻ Anillo

❼ Cuerpo

❽ Placa de conexión del cable/conducto

❾ Conducto

Conexión de 3 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

- El hilo del medio (neutro o tierra) de un cable de alimentación de 3 hilos o un conducto de 3 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

1 Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación (1 3/8") ubicado por debajo de la parte trasera del horno.

2 Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

3 Retire los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.

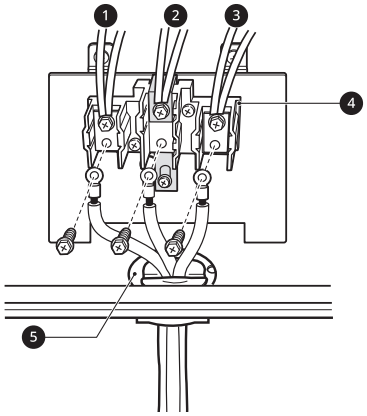
4 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque.

- Asegúrese de que el hilo central blanco esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.

5 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

⚠ PRECAUCIÓN

- No retire las conexiones de la correa a tierra.



❶ Negro

❷ Blanco

❸ Rojo

❹ Bloque de terminales

❺ Placa de conexión del cable/conducto

Conexión de 4 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en estufas de conectores de circuito cerrado o terminales de horquilla abiertos con los extremos hacia arriba. El hilo blanco del medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la estufa con el tornillo de conexión a tierra. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

1 Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación (1 3/8") ubicado por debajo de la parte trasera del horno.

2 Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

3 Retire los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.

4 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 3.

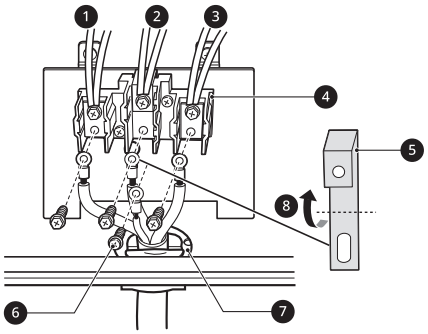
5 Inserte el tornillo a tierra en el anillo del terminal del hilo a tierra del cable de alimentación (verde) y fíjelo al marco de la estufa.

6 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque.

- Asegúrese de que el hilo central blanco (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.

7 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

- El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba al bloque.



❶ Negro

❷ Blanco

❸ Rojo

❹ Bloque de terminales

❺ Correa de conexión a tierra

❻ Tornillo de conexión a tierra

❼ Placa de conexión del cable/conducto

❽ Doble la correa hacia arriba y fíjela.

Conexión de 3 hilos: Conducto

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalaciones del conducto

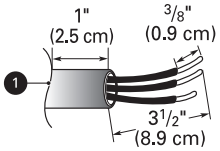
⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el conducto sin un pasacables.

1 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").

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



❶ Placa de conexión del cable/conducto

3 Instale el pasacables del conducto.

1) Inserte el pasacables en el orificio para conducto de 1 1/8 pulg.(2.8 cm).
2) Instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.

NOTA

- Para instalaciones de conductos, compre un pasacables.

4 Vuelva a colocar la placa de conexión del cable/conducto.

Conexiones de conductos

Si el hilo del conducto es de cobre debe ser un cableado de 8 o 10 AWG.

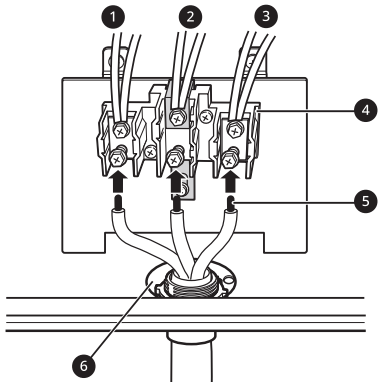
Si el hilo del conducto es de aluminio debe ser un cableado de 6 u 8 AWG.

1 Afloje los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales.

2 Inserte el extremo expuesto del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

3 Inserte los dos extremos expuestos del cable en las aberturas inferiores izquierda y derecha del bloque de terminales.

4 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).



❶ Negro

❷ Blanco

❸ Rojo

❹ Bloque de terminales

❺ Extremos del cable

❻ Placa de conexión del conducto

Conexión de 4 hilos: Conducto

⚠ ADVERTENCIA

- El hilo blanco del medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la estufa con el tornillo de conexión a tierra. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Instalaciones del conducto

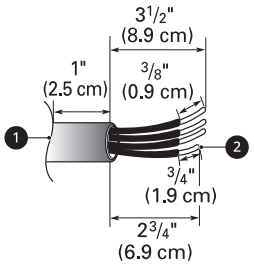
⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el conducto sin un pasacables.

1 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").

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



❶ Placa de conexión del cable/conducto

❷ Cable de conexión a tierra

3 Instale el pasacables del conducto.

1) Inserte el pasacables en el orificio para conducto de 1 1/8 pulg.(2.8 cm).
2) Instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.

NOTA

- Para instalaciones de conductos, compre un pasacables.

4 Vuelva a colocar la placa de conexión del cable/conducto.

Conexiones de conductos

Si el hilo del conducto es de cobre debe ser un cableado de 8 o 10 AWG.

Si el hilo del conducto es de aluminio debe ser un cableado de 6 u 8 AWG.

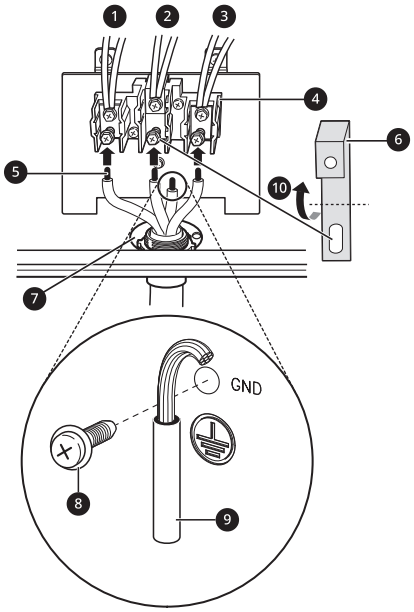
1 Afloje los 2 tornillos inferiores izquierdo y derecho del bloque de terminales. Retire los 2 tornillos centrales inferiores. No descarte ningún tornillo.

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 Una el extremo expuesto del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la estufa y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.

4 Inserte el extremo expuesto del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

5 Inserte los dos extremos expuestos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de terminales. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).



❶ Negro

❷ Blanco

❸ Rojo

❹ Bloque de terminales

❺ Extremos del cable

❻ Correa de conexión a tierra

❼ Placa de conexión del conducto

❽ Tornillo de conexión a tierra

❾ Cable de conexión a tierra

❿ Doble la correa hacia arriba y fíjela.

Relleno trasero opcional

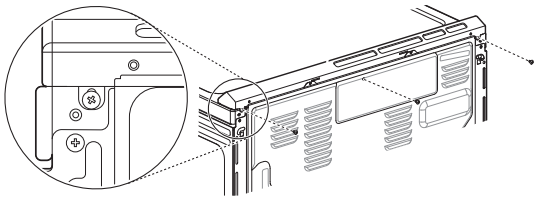
Instalación de la placa trasera

Si la encimera no cubre la abertura en la pared posterior, se necesitará el kit de placa trasera que se suministra con la estufa empotrable.

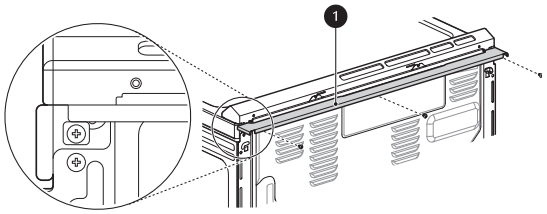
NOTA

- Si la profundidad de la encimera es mayor que 25 3/8", habrá un espacio entre el kit y la pared posterior.
- Si la profundidad de la encimera es menor que 24 3/4", el panel de control no se colocará al ras de la encimera.

1 Con un destornillador, retire los 3 tornillos que sujetan la placa superior trasera en su lugar.



2 Fije el conjunto de placa superior trasera y relleno como se muestra en la imagen, con los 3 tornillos que retiró en el paso 1.



❶ Placa trasera

Dispositivo antivuelco

Instalación del dispositivo antivuelco

Peligro de vuelco

⚠ ADVERTENCIA

- Un niño o adulto pueden volcar la estufa y morir.

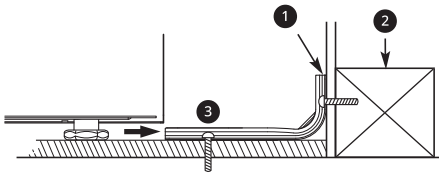


- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
- Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- Se debe asegurar la estufa con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La estufa puede inclinarse si una persona se pone de pie, se sienta o apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
- El uso de este dispositivo no impide que la estufa se caiga si no está bien instalado.

- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la estufa hacia adelante para verificar una correcta instalación.
- Esta estufa está diseñada para cumplir con todos los estándares de vuelco reconocidos por la industria para todas las condiciones normales.
- La instalación del dispositivo antivuelco debe cumplir con todos los códigos locales para asegurar el electrodoméstico.

Uso de la plantilla de soporte antivuelco

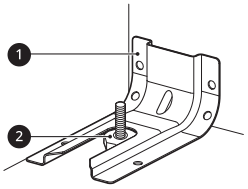
- Se incluye un soporte antivuelco con una plantilla de instalación. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la estufa.
- Los tornillos ❸ deben ser aptos para madera u hormigón.



❶ Soporte antivuelco

❷ Placa de pared

Colocación del dispositivo antivuelco



❶ Soporte antivuelco

❷ Pata de nivelación

1 Deslice la estufa contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y se enganche en el soporte antivuelco.

2 Verifique la correcta instalación sujetando el borde delantero de la placa de cocción e intente inclinar la estufa hacia adelante.

Prueba de funcionamiento

Pruebe la estufa antes de usarla

Verifique si la estufa está instalada correctamente y realice un ciclo de prueba.

Modelo LSEL6330*

1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

2 Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **OFF** para iniciar la prueba.

3 Gire cada perilla hasta la posición **HI** para verificar que los elementos calentadores de la superficie funcionan correctamente. Los elementos deben emitir un brillo rojo e irradiar calor, y deben cumplir el ciclo de encendido y apagado periódicamente, incluso cuando las perillas estén en la posición **HI**. Este ciclo evita que la vitrocerámica se quiebre debido al choque térmico.

4 Gire la perilla de control en modo **Broil** y dejelo correr por al menos 15 minutos, luego gire a modo hornear a 450 °F y dejelo correr al menos 1 hora. Esto ayudara a remover cualquier aceite que podria causar humo y olores cuando use por primera vez el horno.

NOTA

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

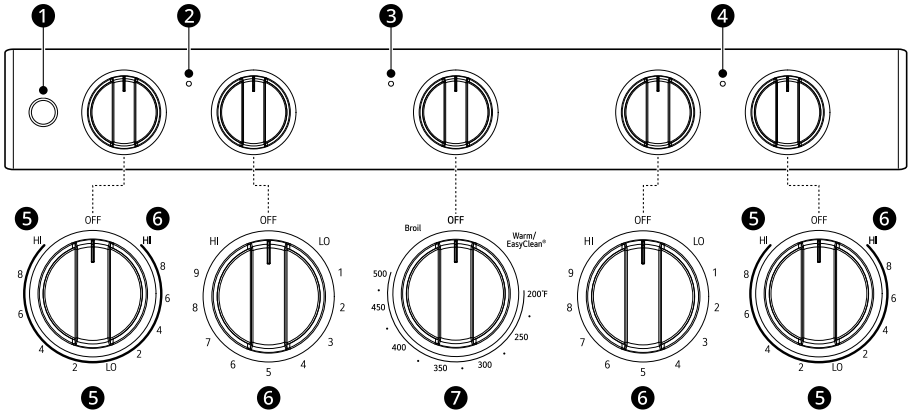
FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Posiciones de las perillas

Después de limpiar las perillas de control de la placa de cocción, asegúrese de volver a colocarlas en la posición correcta; de lo contrario podría ocasionar un mal funcionamiento de los quemadores.

Modelo LSEL6330*



❶ **Luz**

❷ **Burner On** (Hornalla encendida)

Al girar la perilla se enciende la luz indicadora Burner On (Hornalla encendida) aunque el elemento de la placa de cocción no esté en funcionamiento.

❸ **Horno encendido**

❹ **Indicador de superficie caliente**

La luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida mientras cualquier área de la superficie de cocción se encuentre demasiado caliente para tocarla.

Permanecerá encendida hasta que se apague y hasta que la superficie se haya enfriado aproximadamente a 150 °F.

❺ **Doble** (Marca A)

Ícono tipo1	Ícono tipo2
● ●	◎

❻ **Simple** (Marca C)

Ícono tipo1	Ícono tipo2
●	○

❼ **Perilla del horno**

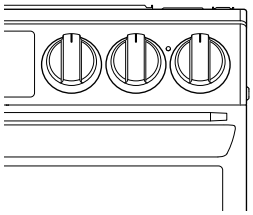
NOTA

- Al recolocar las perillas, revise las marcas para ver la orientación correcta.

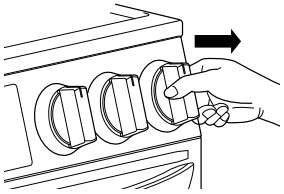
Guía del Usuario del Bloqueo de Perillas

Instalación del Bloqueo de Perillas

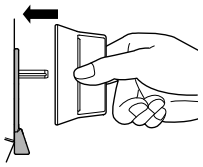
1 Gire la perilla a la posición **OFF**.



2 Jale la perilla hacia delante para sacarla del eje.



3 Cuelgue el bloqueo de perillas en el eje de forma que pueda ver las flechas, tal como se muestra.



4 Reinstale la perilla.

Extracción del Bloqueo de Perillas

1 Gire la perilla a la posición **OFF**.

2 Jale la perilla hacia delante para sacarla del eje.

3 Retire el bloqueo de perillas.

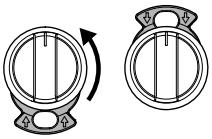
4 Reinstale la perilla.

- Retire/reinstale las perillas de una en una, asegurándose de volver a colocarlas en la misma posición.

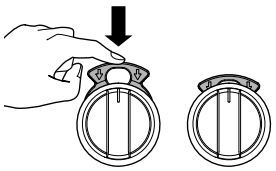
Uso del Bloqueo de Perillas

1 Gire la perilla a la posición **OFF**.

2 Gire el bloqueo de perillas hacia abajo hasta la posición mostrada.



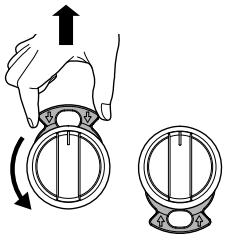
3 Deslice el bloqueo de perillas hasta el fondo por detrás de la perilla hasta que la perilla no se pueda presionar hacia adentro.



Desbloquear una Perilla

1 Jale el bloqueo de perillas hacia arriba.

2 Gire el bloqueo de perillas hacia abajo hasta la posición mostrada.



NOTA

- No intente utilizar la placa de cocción mientras el bloqueo de perillas esté activado.
- No permita que los derrames permanezcan en el bloqueo de perillas durante mucho tiempo.
- Limpie el bloqueo de perillas con regularidad. Utilice sólo agua para limpiar el bloqueo de perillas.
- No utilice el bloqueo de perillas en el horno.
- No utilice el bloqueo de perillas sobre una zona caliente.
- No utilice el bloqueo de perillas si se deforma.
- La superficie del bloqueo de perillas puede cambiar de color con el uso.
- Si el Bloqueo de perillas no está en la posición correcta, la perilla podría no funcionar. En ese caso, favor de corregir la posición del Bloqueo de perillas.

Placa de cocción

Antes de usar la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

- No cocine sobre una placa de cocción dañada. Si la superficie de cocción está dañada, las soluciones de limpieza y todo lo que se derrame pueden penetrar en la placa de cocción con daños y causar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- No coloque ni almacene artículos que puedan derretirse o prenderse fuego sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando.
- Nunca deje los utensilios de cocina caliente cerca del panel de control, ya que el calor podría dañar el panel de control.
- Gire las manijas de los utensilios de cocina hacia adentro para que no se extiendan sobre las unidades de superficie adyacentes. Esto reduce el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con los utensilios de cocina.
- Algunos limpiadores pueden producir vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Coloque siempre la olla en el centro de la unidad de la superficie en la que está cocinando. Nunca deje las unidades de la superficie de cocción desatendidas a temperaturas altas. El contacto adecuado del utensilio de cocina con el quemador también mejorará la eficacia del artefacto. Los derrames provocan humo y derrames grasosos que podrían incendiarse.
- Limpie la estufa con precaución. No use esponjas o un paño para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un raspador de metal adecuado. Si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente se pueden provocar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar.
- Elija el tamaño de quemador adecuado. Para ollas y sartenes más pequeñas, use los elementos calentadores más pequeños. Para ollas y sartenes más grandes, use los elementos calentadores más grandes. Seleccione ollas que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir los elementos calentadores. El uso de ollas de tamaño insuficiente expone una parte del elemento calentador al contacto directo y puede provocar un riesgo de quemaduras o incendio.
- Utensilios de cocina vidriados. Solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para usarse sobre la estufa sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice utensilios de cocina.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar la batería de cocina.
- Limpie inmediatamente los derrames en el área de cocción para evitar una tarea de limpieza ardua más adelante.
- No encienda las unidades de la superficie antes de colocar la batería de cocina.
- No almacene artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que puedan caerse y dañarla.
- No coloque papel de aluminio o artículos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico o cualquier otro material sobre la estufa cuando esté en uso.
- No utilice almohadillas de lana de acero, esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie.

Áreas de cocción

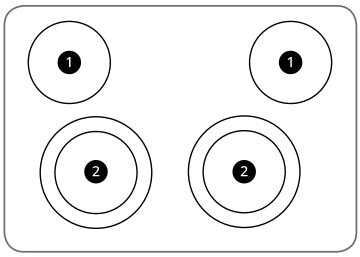
Las áreas de cocción de la estufa están identificadas por círculos permanentes en la superficie de vidrio de la placa de cocción. Para una cocción más eficiente, utilice el tamaño correcto de utensilios de cocina para el tamaño de cada hornalla.

El utensilio de cocina no debe extenderse más de 1/2 a 1 pulgada del área de cocción.

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

NOTA

- Es normal que los círculos de las hornallas de superficie se enciendan y apaguen durante la cocción, incluso en un ajuste de alta temperatura. Esto sucederá con más frecuencia si se cocina a un ajuste de temperatura bajo.



❶ SIMPLE

❷ DOBLE

NOTA

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

Uso de las hornallas de la placa de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente utensilios de cocina y vajilla que sean seguros para su uso en el horno y la placa de cocción.
- Use siempre agarraderas o guantes para horno al retirar alimentos de la placa de cocción y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir alimentos mientras estén sobre la placa de cocción. El plástico podría derretirse sobre la superficie y muy difícil de limpiar.
- Nunca deje alimentos sin supervisión sobre la placa de cocción. Los derrames podrían causar humo. Los derrames grasosos podrían iniciar un incendio.
- Es posible que el elemento de la superficie parezca que se ha enfriado una vez apagado, pero aún podría estar caliente y tocarlo antes de se haya enfriado lo suficiente puede causar quemaduras.
- Haga coincidir el tamaño del elemento de la placa de cocción con el tamaño del utensilio en uso. El uso un elemento grande para una olla pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta del elemento constituye un riesgo de quemadura o incendio.

NOTA

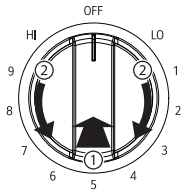
- Indicador de superficie caliente
  - La luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida mientras cualquier área de la superficie de cocción se encuentre demasiado caliente para tocarla.
  - Permanecerá encendida hasta que se apague y hasta que la superficie se haya enfriado aproximadamente a 150 °F.

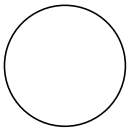
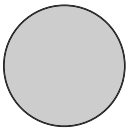
Encendido de un elemento simple

1 Presione la perilla del elemento simple a ①.

2 Gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste deseado ②.

- La perilla de control hace clic cuando se coloca en posición **OFF** y **HI**.



Elemento calentador	
	
APAGADO	ENCENDIDO

NOTA

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

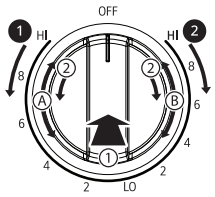
Encendido de un elemento doble

Utilice el elemento doble como elemento simple o doble.

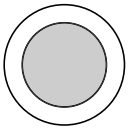
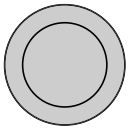
1 Presione la perilla adecuada ①.

2 Gire la perilla para utilizarlo como elemento simple o como un elemento doble ②.

- Para usar como elemento simple, gire la perilla hacia la izquierda.
- Para usar como elemento doble, gire la perilla hacia la derecha.



	Ícono tipo 1	Ícono tipo 2
❶ Doble	● ●	◎
❷ Simple	●	○

Calentamiento solo con un elemento interior (más pequeño)	Calentamiento con los dos elementos juntos
	
A	B

Configuración recomendada de cocción en superficie

Configuración	Uso recomendado
8.5 a Hi (Alto)	• Llevar líquidos al hervor • Comenzar a cocinar
5.5-8.0	• Mantener un hervor rápido, rehogado o fritura • Dorado o sellado rápido de alimentos
3.5-5.0	• Mantener un hervor lento • Fritura o salteado de alimentos • Cocinar sopas, salsas y aderezos
2.2-3.0	• Cocinar alimentos estofados o al vapor • Cocción a fuego lento
Lo (Bajo) a 2.0	• Mantener calientes los alimentos • Derretir chocolate o manteca • Cocción a fuego lento

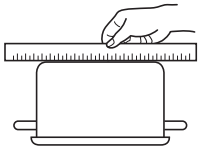
Uso de los utensilios de cocina adecuados

El tamaño y el tipo de utensilios de cocina influyen en los ajustes necesarios para obtener resultados óptimos de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para utilizar los utensilios de cocina adecuados.

NOTA

- Haga coincidir el tamaño de los utensilios de cocina con la cantidad de comida que cocine para ahorrar energía al calentar. Calentar 1/2 litro de agua requiere más energía en una olla de 3 cuartos que en una de 1 cuarto.

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



Recomendaciones para los utensilios de cocina

- Con fondo plano y lados rectos
- Ollas gruesas
- Ollas cuyos tamaños coincidan con la cantidad de alimentos a preparar y el tamaño del elemento de la superficie
- El peso de las manijas no debe inclinar la sartén. La sartén debe estar bien equilibrada
- Tapas que queden bien ajustadas
- Woks con fondo plano

Los utensilios de cocina

- no deben tener fondo curvo ni torcido.



- no deben ser ni más pequeños ni más grandes que los quemadores de superficie.



- no deben tener una manija pesada que los incline.



- no deben ser woks con base circular.



- no deben tener manijas flojas ni rotas.
- no deben tener tapas flojas.

NOTA

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

Elección de los utensilios de cocina

El material de los utensilios de cocina determina la uniformidad y rapidez en que se transfiere el calor del elemento de la superficie al fondo del recipiente. Los materiales más populares disponibles son los siguientes:

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

Consejos para preparar conservas caseras

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

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

Horno

Antes de usar el horno

NOTA

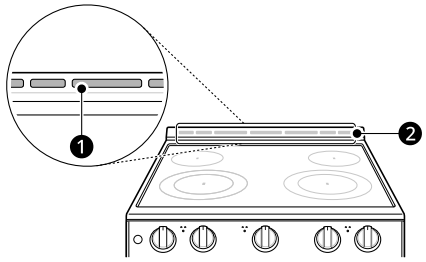
- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.
- El calor se apaga si la puerta se abre durante el horneado. El calor vuelve a activarse automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Evite abrir 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.

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.



❶ Ventilación del horno

❷ Moldura de ventilación

⚠ PRECAUCIÓN

- Los bordes de la ventilación de la estufa son filosos. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la estufa.

Uso de los estantes del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Extracción de los estantes

1 Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.

2 Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Reemplazo de los estantes

1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte.

2 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

Bake (Hornear)

La función Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 200 °F (93 °C) y 500 °F (260 °C).

NOTA

- Si usa una temperatura inferior a 400 °F (204 °C), precaliente el horno durante 15 minutos para hornear.
- Si usa una temperatura superior a 400 °F (204 °C), precaliente el horno durante 20 minutos para hornear.

1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar una temperatura entre 200 °F y 500 °F.

2 Cuando termine de cocinar, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**.

Consejos de horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.

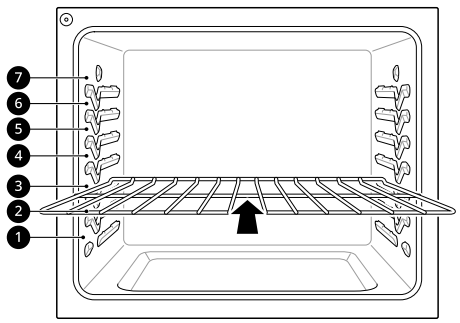
- Utilice recipientes para horneado de metal (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes para horneado recomendados para horno.
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas debajo del estante en el que está cocinando. Esto es particularmente importante cuando se hornea un pastel de frutas u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos que son muy ácidos pueden causar salpicaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

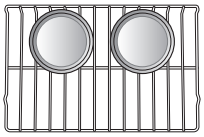
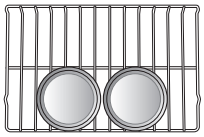
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

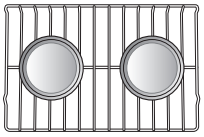
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.

Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes	
	
Estante (Posición 3)	Estante (Posición 5)

Horneado en un solo estante

Estante (Posición 4)

Guía para horneado en estantes

Comida		Posición del estante
Pasteles	Pasteles en capas Pasteles en savarín Pastel de ángel	4 3 2
Galletas	Galletas azucaradas Con chispas de chocolate Con chocolate y nueces	4 4 4
Pizza	Fresca Congelada	3 4
Masa de hojaldre	Casera Refrigerada	4 4
Panes	Bizcochos, enlatados Bizcochos, caseros Madalenas	3 3 5
Postres	Frutas azucaradas y crujientes, caseras Pasteles caseros con frutas de doble corteza	4 4
Cremas	Cheesecake, crème brulée	2
Suflés	Dulces o salados	2
Cazuela	Lasaña congelada	6

Guía para rostizado en estantes

Comida			Posición del estante
Carne de res	Costilla	Poco cocidos Término medio Bien cocidas	2 2 2
	Costillas deshuesadas, solomillo superior	Poco cocidos Término medio Bien cocidas	2 2 2
	Filete de lomo	Poco cocidos Término medio	2 2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, solomillo		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		2
	Presas de pollo		2
	Pavo		2

Broil (Asar)

La función Asar utiliza calor intenso del elemento calentador superior para cocinar los alimentos. La función Asar funciona mejor cuando se asan cortes de carne, pescado y vegetales tiernos y finos.

Algunos modelos pueden incluir un asador híbrido compuesto por un asador interior que utiliza un elemento calentador de carbón que proporciona calor instantáneo y un elemento asador exterior tradicional. Durante el funcionamiento normal del asador, cualquiera de los elementos se puede apagar de 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.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
  - Mantener la puerta cerrada al asar
  - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Su horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador de asado se apaga luego. El asador se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Configuración del horno para asar

1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Broil**.

2 Si va a asar, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 7 minutos antes de cocinar los alimentos.

3 Para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado, gire la perilla de modo horno hasta la posición **OFF**.

Consejos para reducir el humo

Debido al intenso calor asociado con el asado, es normal experimentar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto secundario natural del proceso de dorado y no debe preocuparlo. Si hay más humo del esperado, siga estos consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

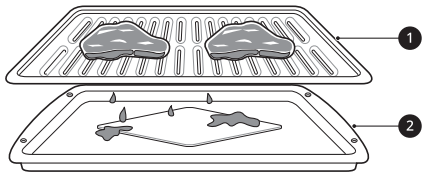
- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- Siempre encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.

- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga las indicaciones de la sección **Guía recomendada para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, la 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.



❶ Rejilla (se vende por separado)

❷ Asadera (se vende por separado)

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Hamburguesas	4 hamburguesas $^1/_2$ a $^3/_4$" de espesor (12.7 a 19.0 mm de espesor)		7	4-6	2-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor (25.4 mm de espesor) 1 a $1^1/_2$ lbs. (0.5 a 0.7 kg)	Poco cocidos	7	3-5	2-4	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	7	4-6	2-4	
		Bien cocidas	7	5-7	3-5	
	$1^1/_2$" de espesor (38.1 mm de espesor) 2 a 2 $^1/_2$ lb. (0.9 a 1.1 kg)	Poco cocidos	5	7-9	4-6	
		Término medio	5	9-11	6-8	
		Bien cocidas	5	11-13	8-10	
Tostadas	De 1 a 9 piezas		7	0.5-1	0.5	Distribuya uniformemente las tostadas en la bandeja.

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Pollo	1 entero, 2 a $2^1/_2$ lbs. (0.9 a 1.1 kg), cortado a lo largo		5	10-12	8-10	Utilice spray antiadherente para bandejas para evitar que se pegue. Ase primero con el lado de la piel hacia abajo. Deje reposar 10 minutos antes de cortar.
	2 pechugas		5	8-10	5-7	Use spray antiadherente para bandejas para evitar que se pegue.
Colas de langostas	2-4 10 a 12 oz. (0.28 a 0.34 kg) cada		5	9-12	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	$^1/_4$ a $^1/_2$" de espesor (6.4 a 12.7 mm de espesor)		6	2-4	2-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	$^1/_2$" de espesor (12.7 mm de espesor)		5	2-4	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 ($^1/_2$" de espesor (12.7 mm de espesor))		6	3-6	4-7	Unte con aceite ambos lados de las chuletas para que se doren por el exterior.
	2 aprox. 1lb. (0.5 kg) 1" de espesor (25.4 mm de espesor)		5	5-8	5-8	
Chuletas de cordero	2 aprox. 10 a 12 oz. (0.28 a 0.34 kg) 1" de espesor (25.4 mm de espesor)	Término medio	6	3-5	2-5	Unte con aceite ambos lados de las chuletas para que se doren por el exterior.
		Bien cocidas	6	5-7	4-7	
	2 aprox. 1lb. (0.5 kg) 1 $^1/_2$" de espesor (38.1 mm de espesor)	Término medio	6	7-9	7-9	
		Bien cocidas	6	9-11	7-9	

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Filetes de salmón	2 1" de espesor (25.4 mm de espesor)	5	8-10	3-5	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 aprox. 1lb. (0.5 kg) 1" de espesor (25.4 mm de espesor)	5	9-11	4-6	

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

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unido (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71.1 °C)
  - Aves: 165 °F (73.9 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62.8 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (62.8 °C)

Consejos para asar

- **Carne de res**
  - Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
  - Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.
  - En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.
- **Mariscos**
  - Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar y ase siempre por último el lado de la piel.
  - Es mejor consumir mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
  - Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.
- **Vegetales**
  - Mezcle las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Warm (Calentar)

Esta función mantiene una temperatura del horno de 170 °F. La función Warm (Calentar) puede utilizarse sin ninguna otra operación de cocción.

Configuración de la función Calentar

1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Warm**.

NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.

MANTENIMIENTO

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie este aparato con lejía.
- Para evitar quemaduras, deje enfriar la parte superior de la estufa antes de tocar cualquiera de sus piezas.
- Use guantes para limpiar la parte superior.

Interior

No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno. Utilice la función **EasyClean** del producto regularmente para limpiar la suciedad ligera. Para la suciedad rebelde, utilice la función **Self Clean** (en algunos modelos) o limpie manualmente con los siguientes consejos.

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- 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.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores para hornos, limpiadores químicos abrasivos, lejía, vinagre, esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos para limpiar el horno, ya que pueden dañar permanentemente la superficie del horno.
- No limpie las juntas.

Exterior

Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo y limpiacristales. Elimine la suciedad más difícil con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivos.

Perillas y panel del múltiple delantero

Se recomienda limpiar el panel del múltiple después de cada uso de la estufa. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas ni limpiadores para horno en el panel del múltiple. Si lo hace, 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.
- Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **OFF** y sáquelas de los vástagos.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté colocada en la posición **OFF** centrada en la parte superior y deslice la perilla directamente sobre el vástago.

NOTA

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

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 pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.

2 Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.

3 Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.

4 Repita si fuera necesario.

NOTA

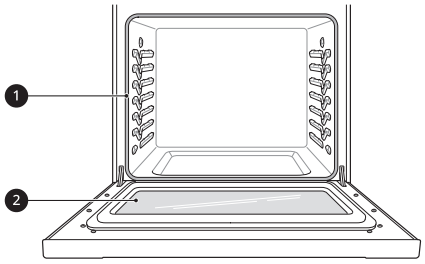
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en la mayoría de los comercios minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.

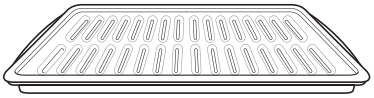
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos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



❶ No limpie manualmente la junta de la puerta del horno

❷ Limpie manualmente la puerta

Asadera y rejilla



- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte de la estufa.
- Retire la rejilla de la asadera. Vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado con cuidado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente y una esponja abrasiva plástica o jabón.
- Si hay comida quemada, rocíe la rejilla con limpiador mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o un paño de cocina. Al sumergir la asadera se removerán los restos de comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con un limpiador para horno comercial o en el lavavajillas.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar la función EasyClean.

1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.

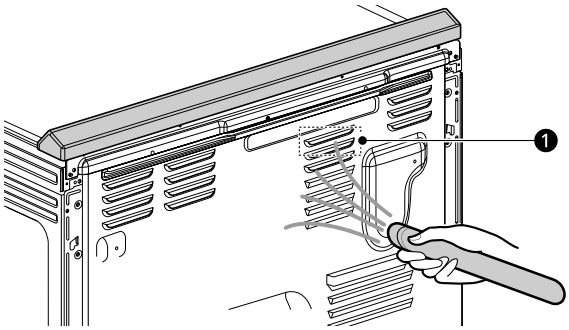
- Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

2 Enjuague con agua limpia y seque.

Celosía de ventilación

- La apariencia de la estufa puede variar entre los distintos modelos.

Use una aspiradora con un accesorio de cepillo o boquilla para limpiar la celosía de ventilación ❶. No quite el panel que cubre la estufa.



Superficie de la placa de cocción

Placa de cocción de vitrocerámica

⚠ PRECAUCIÓN

- Si se derrama azúcar o alimentos que contienen azúcar, o plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, retire el material INMEDIATAMENTE con un raspador de metal mientras la superficie de la placa de cocción aún está caliente para evitar el riesgo de que se dañe la superficie de vitrocerámica. Si se usa correctamente, el raspador no dañará la superficie. Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
- Si se derrama agua o alimentos que contienen agua, elimine el derrame INMEDIATAMENTE con una toalla de papel seca.
- No use esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras usa un raspador en la superficie de cocción caliente.

En la placa de cocción de vidrio, use un limpiador para placas de cocción de cerámica. Es posible que otras cremas no sean tan efectivas o pueden rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción. Espere hasta que la placa de cocción se enfríe completamente antes de usar la crema de limpieza. Algunos agentes de limpieza pueden emitir vapores peligrosos si usan sobre una superficie caliente.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga estos pasos:

1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

2 Use un limpiador para placas de cocción de cerámica diariamente para ayudar a mantener la placa como nueva.

3 Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.

4 Use una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de cocción.

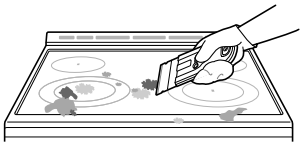
5 Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
  - Los derrames de alimentos azucarados (como conservas, kétchup, salsa de tomate, jaleas, dulces, jarabes o chocolate) o plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
  - Si se derrama comida o agua que contenga calcio (como polvo de hornear, vino, leche, espinacas o brócoli) sobre la placa de cocción, puede manchar o decolorar la superficie de forma permanente.

Residuos quemados

1 Mientras la placa de cocción aún está caliente, retire los depósitos quemados o los alimentos derramados de la superficie de la placa de cocción de vitrocerámica con un raspador de metal adecuado. Para evitar quemaduras, use un guante de cocina o una agarradera mientras usa el raspador de metal.

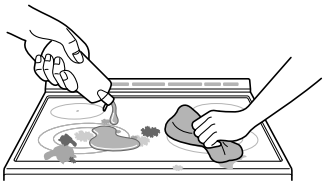


NOTA

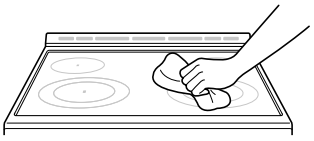
- No utilice una cuchilla desafilada o mellada.
- Sostenga el raspador en un ángulo de aproximadamente 30° con respecto a la placa de cocción.
- El raspador no dañará las marcas en la superficie de cocción.

2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado por completo, aplique unas gotas del tamaño de la yema de un dedo, de un limpiador para placas de cocción de vitrocerámica en el área de cada quemador. Aplique la crema limpiadora sobre la superficie con una toalla de papel húmeda.

Deje actuar durante 10 minutos antes de enjuagar.



3 Enjuague con agua limpia, y limpie la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel limpia y seca.



Mantenimiento de la placa de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para su uso en placas de cocción de vitrocerámica.
- Deje que la superficie de cocción de vitrocerámica se enfríe antes de limpiarla.

	Limpie con una toalla húmeda y un detergente suave	Use un raspador de metal	Aplique crema limpiadora para superficies de cocción. Frote con una toalla.	Enjuague con una toalla húmeda y luego seque.
Regular (recomendado después de cada uso)				
Ocasional (recomendado cada semana)				
Completo (recomendado para manchas difíciles o comida quemada)				

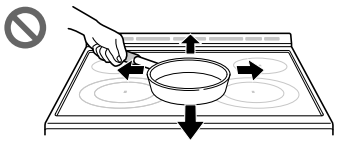
NOTA

- Para obtener más información sobre el producto, visite nuestro sitio web en www.lg.com

Marcas de metal y rayas

⚠ PRECAUCIÓN

- Los utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales pueden marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal o vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.
- No use utensilios de cocina si hay alguna materia extraña en la superficie de la placa de cocción. Siempre limpie la superficie antes de cocinar.

NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
  - Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la placa de cocción para evitar que queden marcas de metal. Si desea eliminar estas marcas, use un limpiador para placas de cocción de cerámica con una esponja limpiadora para tal fin.
  - Si las ollas con una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Esta mancha se debe eliminar de inmediato antes de volver a calentar o la decoloración puede ser permanente.

EasyClean

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

La tecnología esmaltada de LG EasyClean ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la estufa. La función EasyClean se beneficia con el nuevo esmalte de LG ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 20 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual. EasyClean es rápida y efectiva para manchas pequeñas y LIGERAS. En comparación con el proceso Self Clean más intenso, su horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, EN MENOS TIEMPO y prácticamente SIN HUMO NI VAPORES. Puede reducir el consumo de energía limpiando las manchas ligeras del horno con la función EasyClean en lugar de Self Clean.

Beneficios de EasyClean

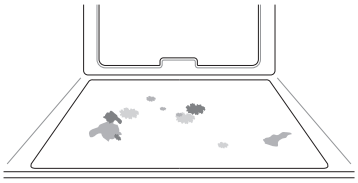
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de Self Clean (En algunos modelos)
  - Retrasa la necesidad de un ciclo Self Clean
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de Self Clean

NOTA

- Para modelos sin la opción de Self Clean
  - La función EasyClean tal vez no sea efectiva para quitar la suciedad difícil acumulada. Debido a que la estufa no incluye una opción de Self Clean, limpie el horno periódicamente con la función EasyClean para evitar que se acumulen residuos difíciles quemados en el horno.

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: gotitas o manchitas
- Tipos de suciedad: queso u otros ingredientes
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: pizza

Caso 2

- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

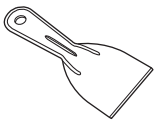
Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), y el ciclo EasyClean no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- La estufa debe estar nivelada para garantizar 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 se abre la puerta durante este ciclo.

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

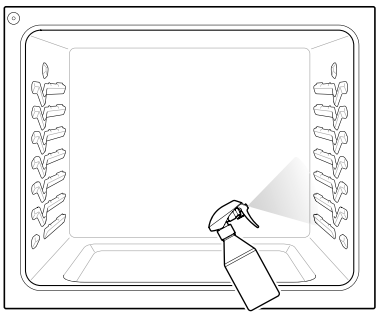
2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



- Raspadores plásticos sugeridos:
  - Espátula de plástico dura
  - Raspador plástico para bandejas
  - Raspador plástico para pintura
  - Tarjeta de crédito sin usar

3 Llene un envase rociador con agua (10 oz o 300 ml) y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

4 Use por lo menos 1/5 (2 oz o 60 ml) del agua de la botella para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



5 Rocíe o vierta el agua restante (8 oz o 240 ml) en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

NOTA

- Si limpia varios hornos, use una botella de agua entera para cada uno. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua caerá al piso.

6 Cierre la puerta del horno.

- Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **EasyClean**.

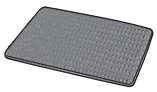
⚠ PRECAUCIÓN

- 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 posarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

7 Luego de 3 minutos, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF** y espere 17 minutos más.

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 frotando con una esponja o almohadilla humedecida y no abrasiva. (El lado para frotar no rayará el acabado).



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 demás accesorios.

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **OFF**. Espere que la estufa 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.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Extracción y colocación de las puertas desmontables 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.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas de los hornos contienen un vidrio que puede romperse.

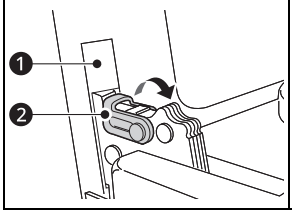
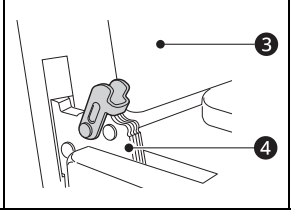
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

Extracción de las puertas

1 Abra la puerta totalmente.

2 Levante la traba de la bisagra ❷ y gírela completamente hacia el brazo de la bisagra ❹. Repita en el otro lado.

Posición de bloqueado	Posición de desbloqueado
	

❶ Ranura

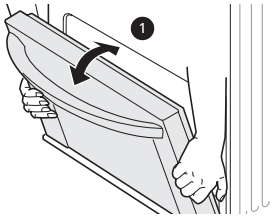
❷ Traba de la bisagra

❸ Marco del horno

❹ Brazo de la bisagra

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

4 Cierre la puerta parcialmente a aproximadamente 5 grados ❶. Si la posición es correcta, los brazos de la bisagra se moverán de manera libre.



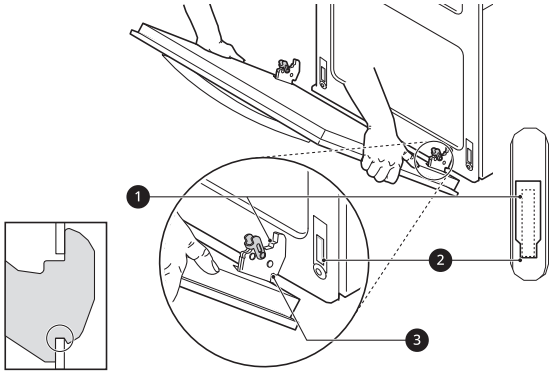
❶ Aproximadamente 5°

5 Levante la puerta y tire de ella hacia usted hasta que la cerradura de la bisagra esté completamente desprendida.

Colocación de las puertas

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

2 Inserte completamente los brazos de la bisagra ❶ dentro de la ranura ❷ hasta que las hendiduras ❸ de los brazos de la bisagra se apoyen en los bordes inferiores de las ranuras.



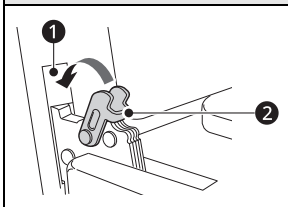
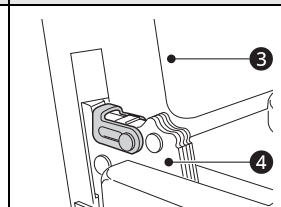
❶ Brazo de la bisagra

❷ Borde inferior de la ranura

❸ Hendidura

3 Lentamente abra la puerta por completo. Asegúrese de que los brazos de la bisagra estén colocados correctamente en las ranuras.

4 Levante la traba de la bisagra ❷ y gírela hacia el horno ❸ hasta que haga clic en la posición. Repita en el otro lado.

Posición de desbloqueado	Posición de bloqueado
	

❶ Ranura

❷ Traba de la bisagra

❸ Marco del horno

❹ Brazo de la bisagra

5 Cierre la puerta del horno.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el interruptor de la luz.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

1 Desenchufe la estufa o desconéctela de la corriente eléctrica.

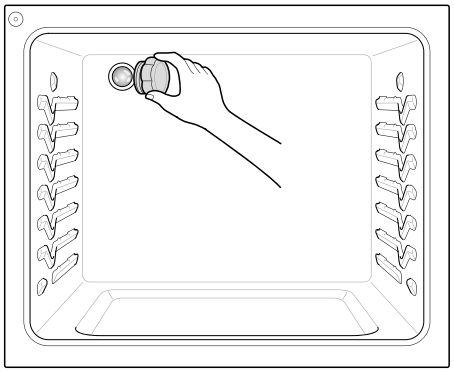
2 Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.

3 Retire la bombilla halógena del enchufe.

4 Inserte una nueva bombilla halógena.

5 Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.

6 Enchufe la estufa o reconecte la corriente eléctrica.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

P: ¿Qué tipo de utensilios cocina se recomienda usar con la placa de cocción?

R:
- Las bandejas deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente bandejas gruesas.
- El tamaño de la bandeja debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Use solamente woks de fondo plano.

P: ¿Por qué los elementos calentadores parecen ENCENDERSE y APAGARSE durante el uso de la placa de cocción o del horno?

R: Dependiendo del ajuste de los elementos de la placa de cocción o la temperatura seleccionada en el horno es normal que los elementos calentadores se enciendan y se apaguen.

P: ¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

R: Su nueva estufa está diseñada para mantener un control más 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. Esto es normal.

P: ¿Por qué parpadea el reloj?

R: Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que hubo una interrupción del suministro eléctrico. Para eliminar el parpadeo del reloj, toque cualquier botón o reinicie el reloj si es necesario.

P: ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?

R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno o el cajón calentador (en algunos modelos). 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 forrada con papel de aluminio 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).

P: ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

R: No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando 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

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores o asaderas del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, incendio o lesiones.

P: ¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

R: 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 mejor deslizamiento.

P: ¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la placa de cocción?

R: 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, se recomienda limpiar la mancha con una espátula 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.

P: Mi estufa todavía está sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean. ¿Qué más debo hacer?

R: El ciclo EasyClean solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la estufa para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es posible que necesite fregar la estufa después de haber ejecutado el ciclo EasyClean.

P: La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes?

R: La suciedad en las paredes laterales y traseras de su estufa con horno puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso EasyClean con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

P: ¿Debo usar toda el agua 1 ¼ taza (10 oz o 300 ml) para la función EasyClean?

R: Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.

P: Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la estufa durante la función EasyClean. ¿Es normal?

R: Esto es normal. No es humo. En realidad es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función EasyClean, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?

R: EasyClean se puede usar las veces 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.

P: ¿Qué se necesita para EasyClean?

R: Un envase rociador con 1 ¼ taza (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.

Antes de llamar al servicio técnico

Revise esta sección antes de llamar para servicio; hacerlo le ahorrará tiempo y dinero.

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

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no funciona	**El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no funciona	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	**Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.** • Esto es normal.
El aparato no funciona.	**El cable no está enchufado correctamente.** • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. • Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**El control no está configurado correctamente.** • Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. • Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
	No se ha preparado bien la carne. • Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. • Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. • Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Asegúrese de seleccionar el modo **Broil** correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. • Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. • Use la asadera y la rejilla.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. • Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.

Problemas	Causas posibles y solución
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo.** • Esto desaparecerá con el tiempo.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	**Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.** • Esto es normal.
	Se usó demasiada agua para limpiar la ventana. • No use demasiada agua para limpiar la ventana.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
La estufa no está nivelada.	**Instalación deficiente.** • Coloque el estante en el centro del horno. Ubique un nivelador en el estante. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el estante del horno esté nivelado. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente firme y estable para soportar la estufa de manera adecuada. • Si el piso está hundido o en pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.
	La alineación del gabinete de la cocina puede hacer que la estufa parezca desnivelada. • Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la estufa.
No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.	**Los gabinetes no son cuadrados o están instalados muy justos.** • Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible.
	La alfombra interfiere con la estufa. • Deje espacio suficiente para elevar la estufa sobre la alfombra.
	Dispositivo antivuelco conectado. • Desinstale el dispositivo antivuelco para mover la estufa y vuelva a conectarlo después de sacar la estufa para la limpieza, el mantenimiento o cualquier otro motivo.
Las unidades de la superficie no mantienen un hervor fuerte o la cocción no es suficientemente rápida.	**Se utilizan utensilios de cocina inapropiados.** • Use ollas que sean planas y coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas áreas puede haber baja potencia (tensión) eléctrica. • Cubra la olla con una tapa hasta lograr el calor deseado.
Las unidades de superficie no funcionan correctamente.	**Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda.** • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles de la placa de cocción no se realizaron correctamente. • Compruebe si se estableció el control correcto de la unidad de superficie que está usando.

Problemas	Causas posibles y solución
La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a una configuración más baja.	**La unidad todavía está encendida y caliente.** • Esto es normal.
Áreas de descoloración en la placa de cocción	**Los alimentos derramados no se limpiaron antes del siguiente uso.** • Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.
	Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro. • Esto es normal. La superficie puede parecer descolorida cuando esté caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfríe el vidrio.
Las unidades de superficie se encienden y se apagan con frecuencia	**El elemento se enciende y se apaga para mantener la configuración de calor.** • Esto es normal.
Rayas o abrasiones en la superficie de la placa de cocción	**Las partículas gruesas como la sal o la arena entre la placa de cocción y los utensilios pueden causar rayas.** • Asegúrese de que la superficie de la placa de cocción y la base de los utensilios estén limpias antes de usarlas. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se verán menos con el tiempo.
	Se usaron materiales de limpieza no recomendados en la placa de cocción de vitrocerámica. • Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.
	Se usaron utensilios de cocina con una base áspera. • Use utensilios con base suave y plana.
Marcas de metal	**Hay rayas de utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción.** • No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la placa de cocción. Use una crema de limpieza para placas de cocción de vitrocerámica para remover las marcas. Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.
Rayas o manchas marrones	**Los derrames se cocinan en la superficie.** • Use una cuchilla raspadora para remover la suciedad. Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.
Áreas de descoloración en la placa de cocción	**Depósitos minerales de agua y comida.** • Remueva usando una crema de limpieza para placa de cocción de vitrocerámica. Use utensilios de cocina con bases limpias y secas.
La luz del horno no funciona.	**Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está floja.** • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el Manual del Propietario.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	**Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante la cocción.** • Esto es normal.

Problemas	Causas posibles y solución
Suena una campanilla cuando se encienden los elementos de superficie.	**Cuando se activa cualquier hornalla de la estufa, suena una campanilla para indicar que la placa de cocción está en uso.** • Esto es normal.

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG ELECTRONICS ("LG") RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN EL TRIBUNAL, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS".

Si su Estufa eléctrica LG ("Producto") fallara debido a defectos de materiales o de fabricación en el uso doméstico normal y correcto, durante el período de garantía que se establece a continuación, LG reparará o reemplazará el Producto, según su criterio. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador minorista original del Producto ("Usted"), y solo se aplica cuando la compra es legal y cuando se utiliza dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios estadounidenses.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO
Un (1) año a partir de la fecha original de la compra minorista	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están cubiertos 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.
- Los productos o las piezas reemplazadas serán propiedad de LG.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del Producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía conforme a la presente 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.

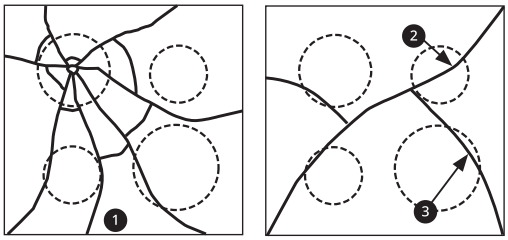
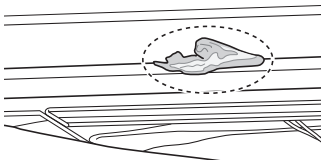
ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARÍAN SEGÚN EL ESTADO.

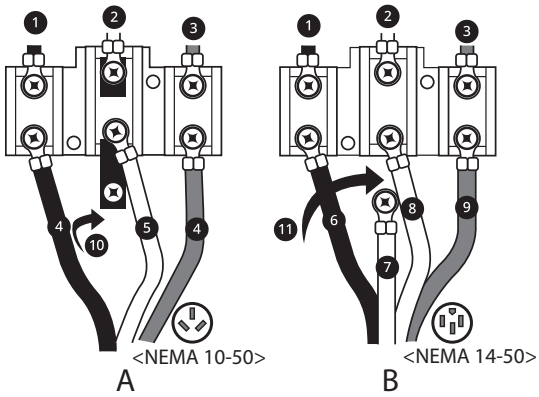
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

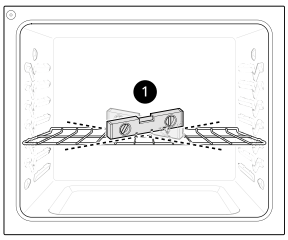
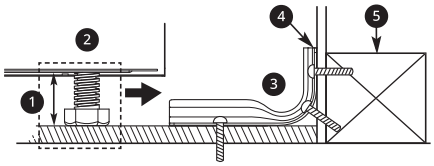
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.

- Daño o fallo del producto 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 del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del producto causados por el transporte, almacenamiento y/o 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 fallos del producto 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 inadecuados incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes 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.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

Esta garantía limitada no cubre

Problema	Posible causa y prevención
Grietas de la placa de cocción	**Grietas de la placa de cocción causada por el impacto de un objeto**  A B • A: No cubierto por la garantía - ❶ Roturas mecánicas • B: Cubierto por la garantía - ❷ Grieta primaria ❸ Grieta secundaria • NO apoye elementos pesados sobre la superficie de la placa de cocción; podrían caerse y dañarla. • NO raye la placa de cocción; si lo hace podría romperla. • Limpie la placa de cocción antes y después de usarla. **NOTA** • Daños causados después de la entrega (No cubierto por la garantía)
Saltado del esmalte de la placa de cocción	**Uso inadecuado**  • No golpee la placa de cocción de cerámica.
Picado del vidrio de la placa de cocción	**Si no se remueven de inmediato, los derrames de alimentos a base de azúcar (como conservas, kétchup, salsa de tomate, gelatina, dulce, caramelo, almíbar o chocolate), el plástico o el papel de aluminio derretido podrían provocar el picado de la placa de cocción. (No cubierto por la garantía)** • Retire el material fundido DE INMEDIATO con un raspador de metal. • Por seguridad, use un guante para horno o una esponja caliente cuando raspe la superficie caliente.

Problema	Posible causa y prevención
La unidad no tiene potencia	**1. La electricidad de la vivienda está cortada (suministro de energía)** • Controle la electricidad en el tablero principal antes de solicitar mantenimiento. **2. Disyuntor activado** • Haga coincidir el tipo de cable de electricidad con el tipo de tomacorriente. **3. El cable de alimentación no está instalado correctamente.** • Instale el cable de alimentación correctamente.  • A: CONEXIÓN DE 3 HILOS • B: CONEXIÓN DE 4 HILOS ❶ Negro ❷ Blanco ❸ Rojo ❹ Cable exterior ❺ Cable central (neutro) ❻ Cable negro ❼ Cable a tierra verde ❽ Cable blanco (neutro) ❾ Cable rojo ❿ Correa a tierra ⓫ Retirar la correa a tierra
El horno o los estantes están manchados después de usar papel de aluminio	**El papel de aluminio se derritió dentro del horno**  • Nunca cubra la base del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. • Si ya se ha derretido papel de aluminio en el horno, esto no afectará su rendimiento.

Problema	Posible causa y prevención
La superficie no está nivelada **El horno está inclinado**	**La estufa no está nivelada**  • Primero consulte con el instalador. • Use un nivelador de carpintero ❶ para verificar la nivelación. **El dispositivo antivuelco no está instalado correctamente**  ❶ Aproximadamente 0.65" (16.5 mm) ❷ Nivele ambos lados de la estufa ❸ El tornillo debe ser apto para madera u hormigón ❹ Soporte antivuelco ❺ Placa de pared • Primero consulte con el instalador.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a su cargo.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-243-0000 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en http://www.lg.com

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER DISPUTAS:

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a “LG” significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a “conflicto” o “reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. 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 puede 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 Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. 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 puede 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 puede 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 puede 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 voluntaria. Usted puede optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. Si opta por no participar, ni usted ni LG pueden exigir a la otra parte que participe en un procedimiento de arbitraje. Para optar por no participar, usted debe enviar un aviso a LG a más tardar 30 días calendario a partir de la fecha de compra del producto por parte del primer comprador consumidor ya sea (i) enviando un correo electrónico a optout@lge.com, con el asunto: “Exclusión voluntaria del arbitraje”

o (ii) llamando al 1-800-980-2973. Debe incluir lo siguiente en el correo electrónico de exclusión voluntaria o proporcionar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la que se compró el producto; (c) el nombre del modelo o el número de modelo del producto; y (d) el número de serie (el número de serie se puede encontrar (i) en el producto; o (ii) en línea accediendo a https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued y haciendo clic en “Find My Model & Serial Number”).

Usted sólo puede optar por no participar en el procedimiento de resolución de disputas de la manera descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. La exclusión voluntaria de este procedimiento de resolución de disputas no afectará la cobertura de la Garantía limitada de ninguna manera y usted seguirá disfrutando de todos los beneficios de la Garantía limitada. Si conserva este producto y no opta por no participar, acepta todos los términos y condiciones de la disposición de arbitraje descrita anteriormente.



LG Customer Information Center	Centro de Información al Cliente LG	Centre de Service à la Clientèle de LG
For inquiries or comments, visit **www.lg.com** or call:	Para consultas o comentarios, visite **www.lg.com** o llame por teléfono:	Pour des questions ou des commentaires, visitez **www.lg.com/ca_fr** ou appelez :
1-800-243-0000 U.S.A.	1-800-243-0000 EE.UU.	1-800-243-0000 ÉTATS-UNIS
1-888-542-2623 CANADA	1-888-542-2623 CANADÁ	1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!	¡Registre su producto en línea!	Enregistrez votre produit en ligne!
www.lg.com	www.lg.com	www.lg.com/ca_fr