Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA DE VIDRIO CERÁMICO RADIANTE

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

ESPAÑOL

LSCE305STE LSCE365STE

MFL54169117
Rev.00_032024

www.lg.com

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

3 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR
3 DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA
7 MENSAJES DE PRECAUCIÓN

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

9 Características del producto

10 INSTALACIÓN

10 Antes de la instalación
15 Instalación de la placa de cocción

19 FUNCIONAMIENTO

19 Utensilios de cocina
21 Panel de control

27 MANTENIMIENTO

27 Cuidado y limpieza

30 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

30 Antes de llamar al servicio técnico

32 GARANTÍA LIMITADA

32 EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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.

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

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar lesiones o la muerte a usted o a otros. El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" y seguido de un mensaje de seguridad importante.

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**

El incumplimiento de las instrucciones podría causarle la muerte o lesiones graves.

⚠ **PRECAUCIÓN**

El incumplimiento de las instrucciones podría causarle lesiones o daños al producto.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué podría suceder si no sigue las instrucciones.

DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

- Para disminuir el riesgo de explosión, incendio, muerte, descarga eléctrica, quemaduras o lesiones en las personas que usen este artefacto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Instalación

- Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su electrodoméstico de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA No. 70 en los Estados Unidos y con todos los requisitos del código local. Instalar solo de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Los aspectos de seguridad de este electrodoméstico cumplen con las normas técnicas aceptadas.
- Nunca modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico: no extraiga los paneles, las cubiertas de los cables ni ninguna otra parte permanente del producto.
- Retire toda la cinta adhesiva y la envoltura del embalaje antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de desembalar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- La instalación y la conexión del nuevo electrodoméstico solo debe realizarlas personal calificado.

Funcionamiento

- Sepa cómo desconectar la energía eléctrica al electrodoméstico en el disyuntor o la caja de fusibles en caso de una emergencia. Marque el interruptor o fusible para facilitar la identificación y la acción rápida si es necesario.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar una habitación.

- NO toque las zonas de cocción o áreas cercanas a estas superficies. Las zonas de cocción pueden estar calientes por el calor residual a pesar de que estén de color oscuro. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante el uso y después, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa este electrodoméstico.
- Siempre apague todos los controles cuando se complete la cocción.
- No use agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el fuego con una tapa de sartén, o use bicarbonato de sodio o un extintor de tipo de químico seco o de espuma.
- Use solamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen las unidades de superficie caliente. No use una toalla ni otro paño voluminoso en lugar de una agarradera.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Una acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y provoque lesiones.
- No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la superficie de cocción o sobre ella. Esto incluye elementos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, y líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, en el electrodoméstico o cerca de él. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar incendios o daños a la propiedad.
- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto ni de ningún otro.
- Nunca coloque elementos combustibles en la placa de cocción.
- Nunca guarde ningún elemento combustible ni latas de aerosol en un cajón ubicado debajo de la placa de cocción.
- Cuando caliente grasa, vigílela atentamente. La grasa puede incendiarse si se la deja calentar demasiado.
- Las grasas y los aceites sobrecalentados se incendian rápidamente. Debe supervisar la cocción al preparar alimentos en grasa o aceite.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. No vuelva a utilizar la placa de cocción hasta que se haya reemplazado la superficie de vidrio.
- Al usar la placa de cocción, nunca utilice papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio ni alimentos ultracongelados en utensilios de aluminio.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas, a menos que sean supervisados adecuadamente por una persona responsable para garantizar que puedan usar el electrodoméstico de manera segura.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Los artículos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes por encima de una placa de cocción o en el salpicadero de una placa de cocción: los niños que se suben a la placa de cocción para alcanzar los artículos guardados podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde un electrodoméstico esté en funcionamiento. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- Tenga cuidado al enchufar electrodomésticos cerca de la placa de cocción. Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Hacerlo podría causar daños en la placa de cocción y en el aislamiento del cable.
- Después del uso, apague el elemento de la placa de cocción utilizando su control y no confíe en el detector de la olla.

- Evite colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en las áreas de la superficie de cocción. Los objetos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras.
- No coloque ningún objeto en el área de la pantalla o cerca de ella para evitar la activación accidental de los controles de la placa de cocción.
- Las manijas de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios deben colocarse de modo que se giren hacia adentro y no se extiendan sobre las unidades de superficie adyacentes.
- Nunca deje comida preparada en las zonas de cocción. Los desbordes por ebullición causan humo y derrames de grasa que pueden encenderse, o una sartén que se ha hervido seca puede derretirse o dañarse.
- No use papel de aluminio para revestir ninguna parte de la placa de cocción. Solo use papel de aluminio como se recomienda después del proceso de cocción, si se usa como cubierta para colocar sobre los alimentos. Cualquier otro uso de papel de aluminio puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- No limpie ni haga funcionar una placa de cocción dañada. Si la superficie de cocción se daña, 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.
- Nunca deje las unidades de superficie sin supervisión en ajustes de calor alto. Los desbordes por ebullición pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Siempre apague todos los controles cuando se complete la cocción.
- Mantenga a las mascotas alejadas del producto para evitar el riesgo de incendio o quemaduras. No permita que las mascotas se suban al producto incluso cuando no esté en funcionamiento.
- Los líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer estar hirviendo, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se ve burbujeo o ebullición cuando el recipiente se retira de la placa de cocción. Esto podría provocar que los líquidos muy calientes se desborden repentinamente cuando se mueve el recipiente o se inserta una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
  - no sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes de calentarlo y a la mitad del calentamiento.
  - No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  - Después de calentar, deje que el recipiente descanse en la placa de cocción por un corto tiempo antes de moverlo.
  - Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente después de calentarlo.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo ni como espacio de almacenamiento.
- No ponga en funcionamiento las zonas de cocción con ollas o sartenes vacías.
- No encienda las zonas de cocción sin ollas o sartenes sobre el elemento.
- El proceso de cocción ha de ser supervisado. Un proceso de cocción corto ha de ser supervisado continuamente.
- El electrodoméstico no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar sobrecalentamientos.

Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico. Todo el mantenimiento debe ser realizado solo por un técnico calificado para evitar el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.
- Tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor si usa una esponja húmeda o un paño para limpiar los derrames en un área de cocción caliente.
- Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de usar limpiadores de placas de cocción. Algunos limpiadores pueden producir VAPORES NOCIVOS si se aplican sobre una superficie caliente.

- Si se daña el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante o por su agente de servicio, o por personal similarmente calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si su electrodoméstico funciona mal o se quiebra, apague todas las zonas de cocción y comuníquese con un Centro de Información al Cliente de LG para obtener servicio.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. No deje que permanezcan líquidos o grasa en el área la pantalla de la placa de cocción. Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie bien el área de la pantalla para reanudar el funcionamiento normal del electrodoméstico.
- Limpie el electrodoméstico regularmente para mantener todas las partes libres de grasa que pueda incendiarse. Las campanas de ventilación del extractor y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita que se acumule grasa en la campana o los filtros. Los depósitos de grasa en el extractor podrían incendiarse. Consulte las instrucciones del fabricante de la campana para la limpieza.

MENSAJES DE PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones leves o moderadas en personas, mal funcionamiento o daño al producto o propiedad cuando use este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Funcionamiento

- Este electrodoméstico solo se puede utilizar para cocinar y freír normalmente en el hogar. No está diseñado para fines comerciales o industriales.
- Use sartenes de tamaños adecuados. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños.
- Seleccione utensilios de cocina con bases planas lo suficientemente grandes como para cubrir las zonas de cocción.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para usarse sobre la cocina sin romperse debido al cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso en la placa de cocción.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio frío. Esto podría hacer que el vidrio se rompa.
- No deslice las ollas por la superficie de la placa de cocción. Pueden rayar la superficie de la placa de cocción.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daño que pueden afectar la placa de cocción de vitrocerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- Cocine bien la carne y las aves de corral, la carne a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F y las aves de corral a una temperatura INTERNA mínima de 180 °F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Antes de usar la placa de cocción por primera vez, aplique la crema limpiadora recomendada en la superficie de cerámica. Lustre con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la placa de cocción se ensucie por la cocción. La crema especial de limpieza para la placa de cocción deja un acabado protector en el vidrio para ayudar a prevenir rayas y abrasiones.
- Tenga cuidado con los bordes de la placa de cocción al mover ollas y sartenes.
- El vidrio cerámico es muy resistente e impermeable a los cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible. Puede dañarse si caen objetos duros o afilados sobre él.
- Tenga mucho cuidado si usa ollas hechas de hierro fundido u otras ollas con bordes ásperos o rebabas. Moverlas puede hacer que el vidrio se raye.
- 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 con fondos ásperos o desiguales. Estos utensilios de cocina pueden marcar y rayar la superficie de la placa de cocción.
- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Mantenimiento

- Apague siempre el electrodoméstico antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad, no limpie el electrodoméstico con un chorro de vapor ni con una limpiadora de alta presión.

- Limpie la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperas ni espátulas de metal duras para limpiar el vidrio de la placa de cocción, ya que podrían rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se quiebre.
- Limpie la cocina con precaución. No use esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un raspador de metal adecuado.
- Si cae azúcar o una mezcla que contiene azúcar sobre una zona de cocción caliente y se derrite, retírela con una espátula de metal de inmediato, mientras aún está caliente. Si se deja enfriar, se puede dañar la superficie cuando se retire el residuo. Tenga cuidado y use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Mantenga los objetos o materiales que se puedan derretir lejos de la superficie de vitrocerámica, por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envolturas de cocina. Si algún material o alimento se derrite en la superficie de vitrocerámica, deben limpiarse inmediatamente.
- Use guantes de cocina para evitar quemaduras cuando use un raspador de metal en una zona de cocción caliente.
- Consulte la sección Mantenimiento para una limpieza y un mantenimiento adecuados de la placa de cocción.

Cómo desechar electrodomésticos viejos

Para proteger el medio ambiente, es importante que los electrodomésticos desgastados se desechen de la manera correcta.

- El electrodoméstico no debe desecharse con la basura doméstica.
- Puede obtener información sobre las fechas de recolección o los sitios públicos de eliminación de desechos de su gobierno local o del servicio de recolección de residuos.
- Antes de desechar electrodomésticos viejos haga que queden inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro. Para hacer esto, haga que una persona calificada desconecte el electrodoméstico de los circuitos de la casa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

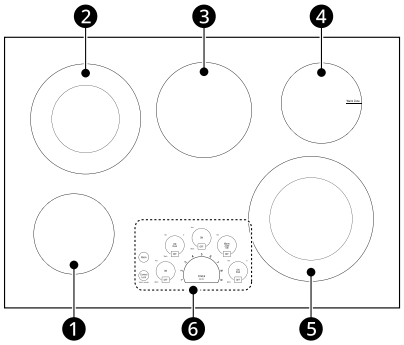
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Partes y características

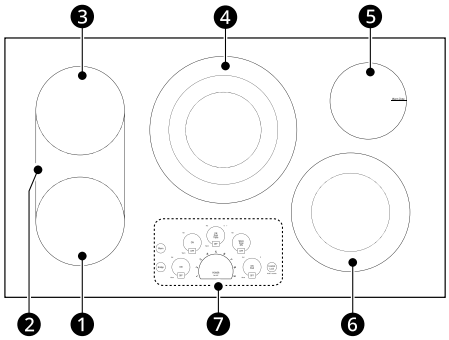
En este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.

LSCE305STE



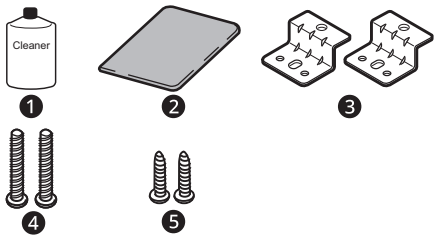
	Partes y características
❶	Zona de cocción simple 6 7/16" (163 mm)
❷	Zona de cocción doble 8 3/4" / 5 3/5" (223 mm/137 mm)
❸	Zona de cocción simple 7 5/8" (193 mm)
❹	Zona de calentamiento 6 7/16" (163 mm)
❺	Zona de cocción doble 9 15/16″ / 6 9/16″ (253 mm/167 mm)
❻	Panel de control

LSCE365STE



	Partes y características
❶	Zona de cocción simple 7 7/16" (189 mm)
❷	Zona de cocción puente
❸	Zona de cocción simple 7 7/16" (189 mm)
❹	Zona de cocción triples 12 5/16" / 9 1/8" / 6 5/16" (313 mm/232 mm/ 161 mm)
❺	Zona de calentamiento 6 7/16" (163 mm)
❻	Zona de cocción doble 9 15/16″ / 6 9/16″ (253 mm/167 mm)
❼	Panel de control

Accesorios



❶ Limpiador para placas de cocción (1 c/u)

❷ Esponja de limpieza que no raya (1 c/u)

❸ Soportes de retención (2 c/u)

❹ Pernos (2 c/u)

❺ Tornillos tipo A (2 c/u)

INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Antes de comenzar

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado.

Importante: guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local. Lea y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Lea todas estas instrucciones cuidadosamente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Si hay lugar de almacenamiento debajo de la placa de cocción, no lo use para guardar artículos inflamables o sensibles al calor, como detergentes, aerosoles, limpiadores, agua, alimentos o plásticos.

NOTA

Instalador:

- Lea todas las instrucciones de instalación antes de instalar la placa de cocción.
- Retire todo el material de embalaje antes de conectar el suministro eléctrico a la placa de cocción.
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solo se pueden instalar ciertos modelos de placas de cocción sobre algunos modelos de hornos eléctricos incorporados.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones al usuario.

NOTA

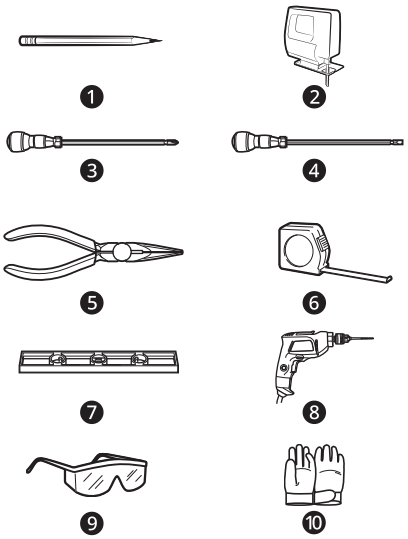
Usuario:

- Guarde el manual del propietario, así como las instrucciones de instalación para futuras consultas.

NOTA

- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra de manera adecuada.
- Los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones no están cubiertos por la garantía de la placa de cocción.

Herramientas necesarias



❶ Lápiz

❷ Sierra caladora

❸ Destornillador Phillips

❹ Destornillador de hoja plana

❺ Pinzas

❻ Cinta medidora

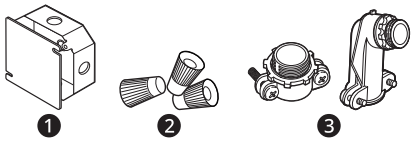
❼ Nivel

❽ Taladro

❾ Gafas de seguridad

❿ Guantes

Piezas no incluidas



❶ Caja de conexiones

❷ Tuercas para cables

❸ Alivio de tensión (Conector de conducto)

Desembalaje de la placa de cocción

1 Desembale e inspeccione visualmente la placa de cocción en busca de daños o componentes faltantes.

2 Asegúrese de que la botella del limpiador y acondicionador embalada en la bolsa del manual se deje donde el usuario pueda encontrarla fácilmente. Es importante que se le haga un tratamiento previo a la placa de cocción de cerámica y vidrio antes de su uso. Ver Cuidado y limpieza.

Ubicación del modelo y número de serie

El modelo y los números de serie se encuentran en una placa que se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción. Escríbalos en esta guía; los necesitará para registrar la garantía.

Especificaciones técnicas

Modelos		LSCE305STE		
Descripción		Placa de cocción radiante		
Especificaciones eléctricas	**Voltaje de conexión**	240/208 VCA 60 Hz., 32.1 A/27.9 A		
	Carga máxima de energía conectada	7700 W/5800 W		
Dimensiones de la placa de cocción		30 3/4" (781 mm) (Ancho) x 4" (101.6 mm) (Alto) x 21 7/16" (544.5 mm) (Profundidad)		
Dimensiones del recorte del mostrador		Instalación estándar 29 3/8" (746 mm) (Ancho) x 20 1/4" (515 mm) (Profundidad)		
Zonas de cocción		**Posición**	**Tamaño**	**Power (Encendido)**
		Delantera izquierda	6 7/16" (163 mm)	1200 W
		Delantera derecha	9 15/16" / 6 9/16" (253 mm/ 167 mm)	3000 W/1400 W
		Trasera izquierda	8 3/4" / 5 3/8" (223 mm/ 137 mm)	1900 W/950 W
		Trasera derecha	6 7/16" (163 mm)	100 W (Caliente)
		Centro	7 5/8" (193 mm)	1500 W

Modelos		LSCE365STE
Descripción		Placa de cocción radiante
Especificaciones eléctricas	**Voltaje de conexión**	240/208 VCA 60 Hz., 43.8 A/38.0 A
	Carga máxima de energía conectada	10500 W/7900 W
Dimensiones de la placa de cocción		36 5/8" (930 mm) (Ancho) x 4" (101.6 mm) (Alto) x 21 15/16" (557 mm) (Profundidad)

Modelos	LSCE365STE		
Dimensiones del recorte del mostrador	Instalación estándar 34 9/16" (878 mm) (Ancho) x 20 3/8" (517 mm) (Profundidad)		
Zonas de cocción	**Posición**	**Tamaño**	**Power (Encendido)**
	Delantera izquierda	7 7/16" (189 mm)	1800 W (Puente)
	Delantera derecha	9 15/16" / 6 9/16" (253 mm/ 167 mm)	3000 W/1400 W
	Trasera izquierda	7 7/16″ (189 mm)	1800 W+800 W (Puente)
	Trasera derecha	6 7/16" (163 mm)	100 W (Caliente)
	Centro	12 5/16" / 9 1/8" / 6 5/16" (313 mm/232 mm/ 161 mm)	3000 W/2200 W/1100 W

NOTA

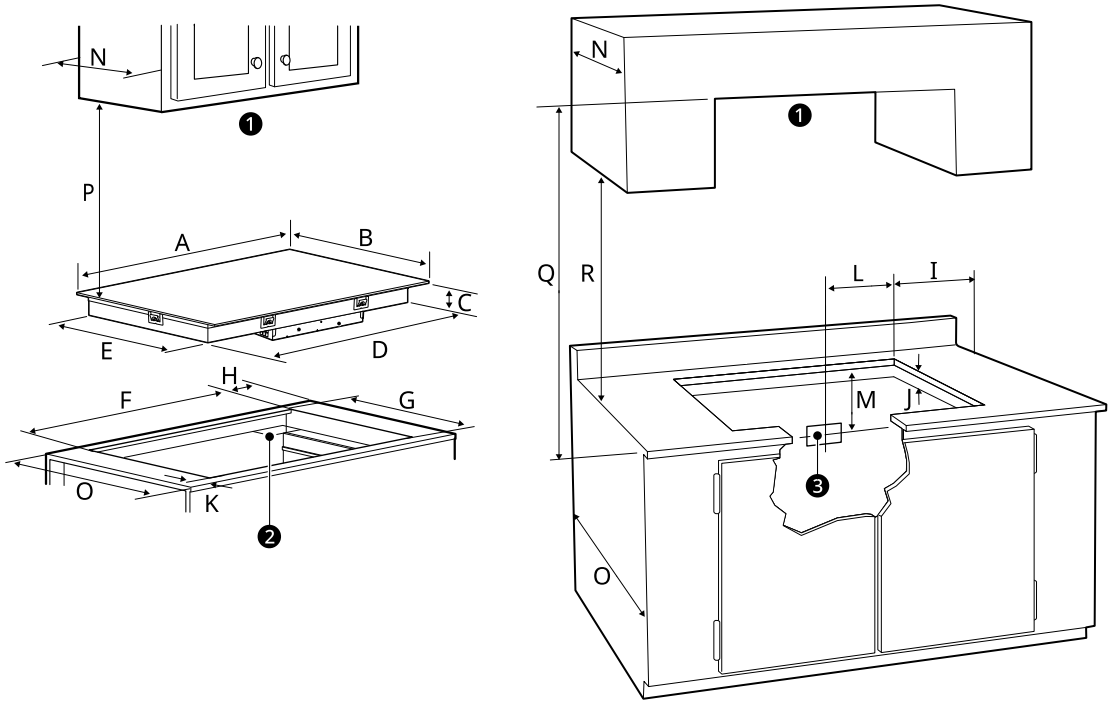
- La potencia máxima de cada zona de cocción depende del tamaño y el material de los utensilios de cocina utilizados.

Preparación del sitio para la instalación

Información importante sobre la instalación

- Todas las placas de cocción eléctricas funcionan con suministro eléctrico solo de CA de 240/208 voltios, 60 hercios, mediante un cable monofásico, de tres o cuatro hilos, con descarga a tierra.
- La distancia mínima entre la placa de cocción y los gabinetes superiores es de 30" (762 mm).
- Asegúrese de que los gabinetes y los revestimientos de paredes alrededor de la placa de cocción puedan resistir las temperaturas (hasta 93 °C [200 °F]) generadas por la placa de cocción.

Dimensiones y Espacios



❶ No obstruir estas áreas.

❷ Abertura de 4″ X 8″ (102 mm x 203 mm) para pasar el cable blindado si el panel está presente.

❸ Ubicación aproximada de la caja de conexiones

-	Dimensión/Espacio	LSCE305STE	LSCE365STE
A	Ancho de la placa superior	30 3/4" (781 mm)	36 5/8" (930 mm)
B	Profundidad de la placa superior	21 7/16" (544.5 mm)	21 15/16" (557 mm)
C	Altura de la base de la placa de cocción	3 3/4" (95 mm)	
D	Ancho de la base de la placa de cocción	28 13/16" (732 mm)	33 27/32" (860 mm)
E	Profundidad de la base de la placa de cocción	19 5/8" (498 mm)	19 25/32" (502 mm)
F	Ancho de corte	29 3/8" (746 mm)	34 9/16" (878 mm)
G	Profundidad de corte	20 1/4" (515 mm)	20 3/8" (517 mm)

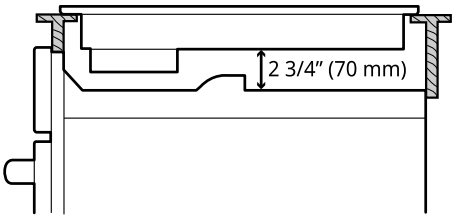
-	Dimensión/Espacio	LSCE305STE	LSCE365STE
H	Distancia desde el borde lateral del recorte hasta el lado del mostrador	13/16" (20 mm)	
I	Distancia desde el borde de la placa de cocción hasta la pared combustible más cercana (a ambos lados de la unidad)	≥3 3/4" (95 mm)	
J	Altura por debajo del recorte (Se necesita espacio vacío debajo de la placa de cocción para la instalación).	≥ 5 23/32" (145 mm)	
K	Distancia desde el frente del mostrador hasta el borde frontal del recorte	2 1/2" (64 mm)	
L	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	10" (254 mm)	
M	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	12" (305 mm)	
N	Profundidad de los gabinetes superiores	≤ 13" (330 mm)	
O	Profundidad de los gabinetes inferiores	24" (610 mm)	
P	Espacio libre desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes superiores	≥30" (762 mm)	
Q	Distancia entre el borde posterior del recorte y la superficie combustible más cercana.	≥36" (914 mm)	
R	Espacio libre desde el mostrador hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes	≥18" (457 mm)	

Todas las dimensiones están expresadas en pulgadas y milímetros (mm).

Deje 2" (50 mm) debajo de la abertura del cable blindado para despejar el cable eléctrico y deje espacio para la instalación de la caja de conexiones en la pared en la parte posterior de la placa de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las superficies calientes, se debe evitar poner un espacio de almacenamiento en gabinetes ubicado sobre la placa de cocción. Si habrá almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la cocina, que se proyecte hacia adelante 5" (127mm) como mínimo al frente de los gabinetes.
- Es muy importante mantener una distancia de 2 3/4" (70 mm) entre la placa de cocción y un horno instalado debajo de ella.



Instalación de la placa de cocción

Conexiones eléctricas

Instrucciones importantes de seguridad

- Asegúrese de que su placa de cocción esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.
- Esta placa de cocción debe estar conectada a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en su ausencia, con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 de los Estados Unidos.

⚠ ADVERTENCIA

- La energía eléctrica a la placa de cocción debe apagarse mientras se realizan las conexiones de línea. De lo contrario, podría resultar en lesiones graves o la muerte.

Instalación de la conexión eléctrica

- Instale la caja de conexiones debajo del gabinete y pase el cable de CA de 120/240 o 120/208 voltios desde el panel de circuito principal.

NOTA

- NO conecte el cable al panel de circuitos en este momento.

Requisitos eléctricos

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes

1 Se requiere un suministro eléctrico monofásico de 3 o 4 hilos de 120/240 o 120/208 voltios, solo de CA de 60 Hz en un circuito separado con fusibles a ambos lados de la línea (se recomienda un fusible con retardo o un disyuntor). NO conecte los fusibles al neutro. El tamaño del fusible no debe exceder la clasificación del circuito del electrodoméstico especificado en la placa de especificaciones técnicas.

2 La placa de cocción radiante de 36" puede consumir hasta 10500 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de 50 amperios con AWG n.º 8. La placa radiante de 30" puede consumir hasta 7700 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de 40 amperios con AWG n.º 8.

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice un cable de extensión con este electrodoméstico. De lo contrario, puede provocar un incendio, descarga eléctrica u otra lesión personal.

NOTA

- El tamaño de los cables y las conexiones debe ajustarse al tamaño y la clasificación de los fusibles del electrodoméstico de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, y los códigos y las ordenanzas locales.

3 El electrodoméstico debe conectarse a la caja de desconexión (o disyuntor) con fusibles a través de un cable flexible blindado o con funda no metálica. El cable blindado flexible que se extiende desde este electrodoméstico debe conectarse directamente a la caja de conexiones a tierra. La caja de conexiones debe ubicarse como se muestra en **Dimensiones y Espacios** con la mayor holgura posible en el cable entre la caja y el electrodoméstico, de modo que pueda moverse si alguna vez es necesario realizar reparaciones.

4 Se debe proporcionar un alivio de tensión adecuado para conectar el cable blindado flexible a la caja de conexiones.

Conexión eléctrica

Conecte el cable blindado flexible que se extiende desde la unidad de superficie hasta la caja de conexiones utilizando un prensacables adecuado en el punto en que el cable blindado ingresa en la caja de conexiones. A continuación, realice la conexión eléctrica como se indica a continuación.

Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.

Este electrodoméstico se fabrica con un cable de alimentación y un cable de conexión a tierra de cobre verde o desnudo conectado al marco.

NOTA

PARA EL ELECTRICISTA:

- Los cables blindados suministrados con el electrodoméstico están homologados por UL para su conexión al cableado doméstico de mayor calibre. El aislamiento de los conductores se clasifica a temperaturas mucho más altas que la clasificación de temperatura del cableado doméstico. La capacidad de conducción de corriente del cable conductor se rige por la clasificación de temperatura del aislamiento alrededor del cable, y no solo por el calibre del cable.

⚠ ADVERTENCIA

- NO conecte a tierra a una tubería de suministro de gas. NO conecte a la fuente de alimentación eléctrica hasta que el electrodoméstico esté permanentemente conectado a tierra. Conecte el cable de tierra antes de encender la alimentación.
- El electrodoméstico está equipado con un cable flexible conductor de cobre. Si la conexión se realiza al cableado de aluminio de la casa, use solo conectores especiales que estén aprobados para unir cables de cobre y aluminio de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y las ordenanzas locales. La conexión incorrecta del cableado de aluminio de la casa a los cables de cobre puede provocar un cortocircuito o un incendio. Siga atentamente el procedimiento recomendado por el fabricante del conector.

Cuando los códigos locales permitan conectar el conductor de conexión a tierra del electrodoméstico al cable neutro (blanco)

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

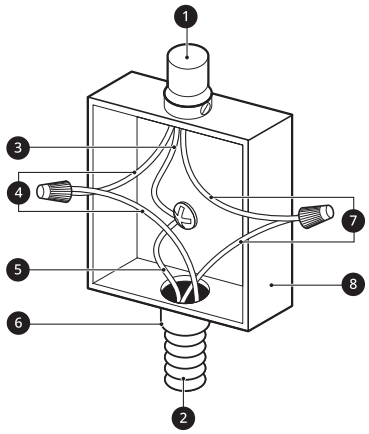
1 Desconecte la fuente de energía.

2 En la caja del disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte los cables del electrodoméstico y de la fuente de alimentación como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA

- No puede conectar a tierra la placa de cocción a través del cable neutro (blanco) si la placa de cocción se utiliza en una instalación de un circuito de ramal nuevo (1996 NEC), en una casa móvil, un vehículo recreativo o cuando los códigos locales no permitan la conexión a tierra al cable neutro (blanco). Cuando se prohíba la conexión a tierra al cable neutro (blanco), se debe usar un cable de fuente de alimentación de 4 hilos. No prestar atención a esta advertencia puede resultar en electrocución u otras lesiones personales graves.

Caja de conexiones a tierra de 3 hilos



❶ Cable de la fuente de alimentación

❷ Cable de la placa de cocción

❸ Cable blanco (neutro)

❹ Cables rojos

❺ Cable verde (tierra)

❻ Conector de conducto homologado por UL

❼ Cables negros

❽ Caja de conexiones

Si se utiliza una placa de cocción en una instalación de circuito de ramal nuevo (1996 NEC), en una casa móvil, un vehículo recreativo o donde los códigos locales no permita la conexión a tierra al cable neutro (blanco)

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

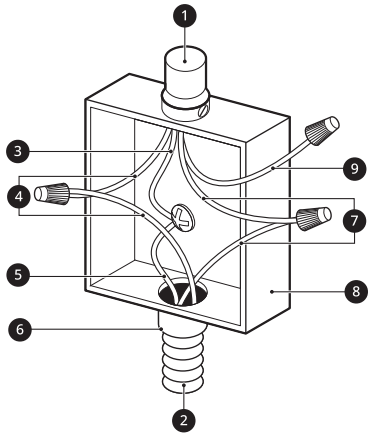
1 Desconecte la fuente de energía.

2 En la caja del disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte los cables del electrodoméstico y de la fuente de alimentación como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA

- Si se conecta a un sistema eléctrico de cable de alimentación de 4 hilos, el cable de tierra conectado al marco del electrodoméstico NO DEBE estar conectado al cable neutro del sistema eléctrico de 4 hilos.

Caja de conexiones a tierra de 4 hilos



❶ Cable de la fuente de alimentación

❷ Cable de la placa de cocción

❸ Cable de conexión a tierra

❹ Cables rojos

❺ Cable verde (tierra)

❻ Conector de conducto homologado por UL

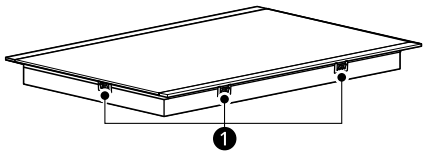
❼ Cables negros

❽ Caja de conexiones

❾ Cable blanco (sin conexión)

Instalación de la unidad de la placa de cocción

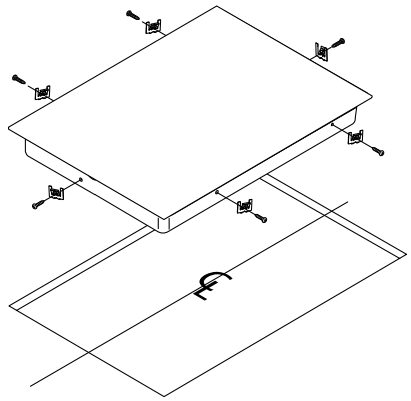
1 Inspeccione visualmente la placa de cocción en busca de daños. Asegúrese de que todos los tornillos de la placa de cocción ❶ estén ajustados (consulte a continuación las ubicaciones).



2 Verifique y prepare la ubicación de instalación.

- Consulte **Dimensiones y Espacios**.

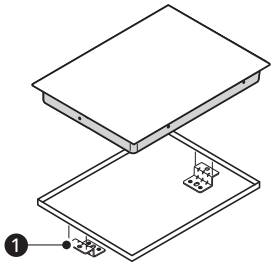
3 Baje con cuidado la placa de cocción hacia el corte del mostrador y asegúrese de que no quede atrapado ningún cable.



NOTA

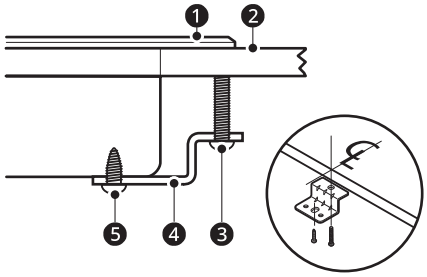
- No use compuesto de calafateo. La placa de cocción debe poder retirarse, en caso de que se requiera servicio de mantenimiento.

4 Instale los soportes de retención ❶ del fondo de la placa de cocción; luego, ajuste los pernos contra la parte inferior del mostrador como se muestra.



NOTA

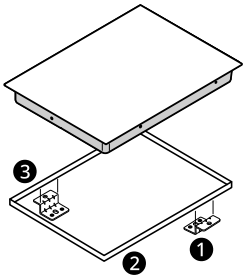
- Los soportes de retención DEBEN instalarse en cumplimiento de los códigos locales o, ante su ausencia, del Código Eléctrico Nacional ANSI/ NFPA n.º 70, la edición más reciente.



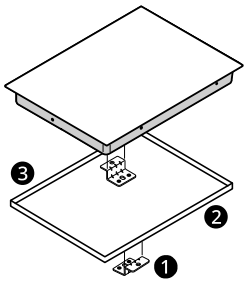
1. Placa de cocción
2. Mostrador
3. Perno
4. Soportes de retención
5. Tornillos tipo A

Instalación alternativa

LSCE305STE



LSCE365STE



1. Soportes de retención
2. Delante
3. Detrás

Verificación final

Realice una verificación operativa final de la placa de cocción y asegúrese de que la placa de cocción se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione correctamente. Consulte las Instrucciones de operación de esta guía para obtener más información.

FUNCIONAMIENTO

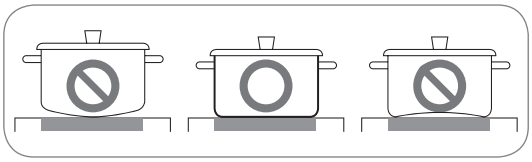
Utensilios de cocina

Selección de utensilios de cocina

Ollas y sartenes

Cuanto mejor sea la olla, mejores serán los resultados de cocción.

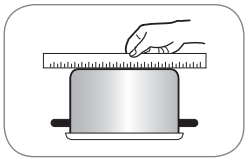
- Unas buenas ollas y sartenes se identifican por su base. La base debe ser lo más plana y sólida posible.



- Las ollas con base de aluminio o cobre pueden dejar una mancha metálica muy difícil de quitar en la superficie de vidrio cerámico.
- Tenga cuidado al utilizar ollas de hierro fundido o con superficies con rebabas o rugosas o bases dañadas. Si se deslizan por la superficie, pueden producirse arañazos.
- Las bases de las ollas suelen inclinarse ligeramente hacia dentro cuando están frías (cóncavas). Nunca deben inclinarse hacia fuera (convexas).
- Cuando utilice utensilios de cocina especiales, como ollas a presión, sartenes para cocer a fuego lento o woks, siga las instrucciones del fabricante y no utilice una sartén demasiado fina.

Use utensilios con base plana

Los utensilios de cocina deben entrar en contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use ollas de base plana del tamaño adecuado al elemento de cocción y a la cantidad de alimentos que se estén preparando. Compruebe si son los utensilios de cocina son planos girando una regla por la parte inferior.



Evitar rayas

Use utensilios de cocina de acero inoxidable de calibre más pesado en la superficie de la placa de cocción de cerámica. Esto ayudará a reducir la posibilidad de rayar la superficie cerámica.

Los utensilios de cocina de baja calidad pueden rayar la superficie de la placa de cocción.

Los utensilios de cocina deben levantarse siempre sobre la superficie de vidrio cerámico para evitar que se rayen. Con el tiempo, deslizar CUALQUIER tipo de utensilios de cocina sobre la placa de cocción de cerámica puede alterar la apariencia general de la placa de cocción. Con el tiempo, la acumulación de rayas puede dificultar la limpieza de la superficie y degradar la apariencia general de la placa de cocción.

Las rayas también pueden ser el resultado de granos de arena (por ejemplo, luego del lavado de verduras) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.

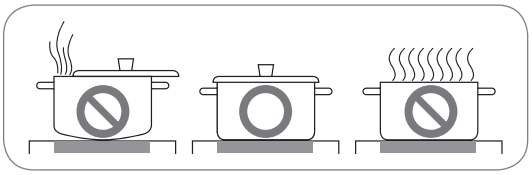
Uso de utensilios de cocina

Siempre siga las recomendaciones del tipo y el tamaño adecuado de los utensilios de cocina. Además:

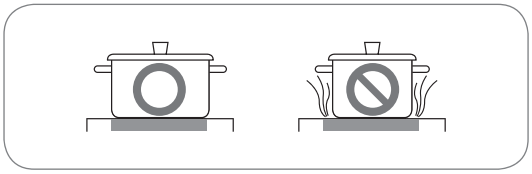
- No use sartenes sucias con acumulación de grasa. Siempre use sartenes que sean fáciles de limpiar después de cocinar, y asegúrese de que las bases de las sartenes estén limpias y secas.
- Cuando cocine con grandes cantidades de líquido, use ollas grandes para que nada pueda desbordar al hervir.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daños que pueden afectar la placa de cocción de cerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- El tamaño de la sartén y el elemento deben ser adecuados para la cantidad de comida que se esté preparando.

Consejos para ahorrar energía

- Siempre coloque las ollas y las sartenes antes de encender el elemento.
- Los elementos y los utensilios de cocina sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, coloque siempre la tapa firmemente sobre las ollas y sartenes para que estén completamente cubiertas.



- Apague los elementos antes de finalizar el tiempo de cocción para usar el calor residual con el fin de mantener la comida caliente o para fundirla.
- La base de la olla debe ser del mismo tamaño que el elemento.



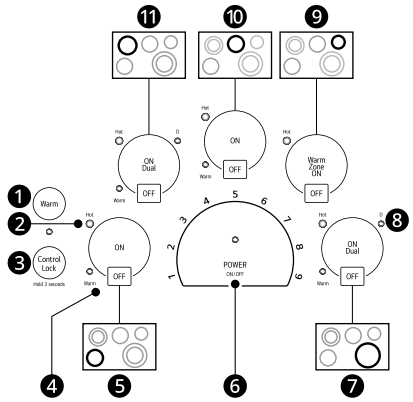
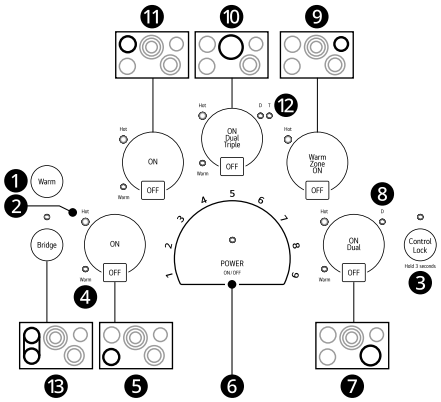
- El uso de una olla a presión acorta el tiempo de cocción hasta 50 %.

Panel de control

Funciones del panel de control

Ubicación de los elementos de superficie y de los controles

Los elementos del quemador de superficie se encuentran en la misma ubicación en la placa de cocción y en el panel de control para facilitar su uso.

LSCE305STE	LSCE365STE
	

	LSCE305STE	LSCE365STE
❶	**Warm (Calentar)**: baja el elemento activo seleccionado al ajuste más bajo.	
❷	Indicador de superficie caliente: el indicador luminoso situado debajo de **Hot (Caliente)** se encenderá cuando el área de cocción esté caliente. Permanecerá encendido, incluso después de apagar el control, hasta que el área se enfríe.	
❸	**Control Lock (Bloqueo de control)**: mantenga presionado por 3 segundos para activar y desactivar la función de Control de bloqueo.	
❹	**Warm (Calentar)**: indica que el quemador de superficie se ajustó a Caliente.	
❺	Elemento individual, elemento frontal izquierdo	Elemento puente, elemento frontal izquierdo
❻	**POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)**: Presione **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)** para poner toda la cocción en **ON (Encendido)** y **OFF (Apagado)**. Cuando está ENCENDIDA, la placa de cocción está en modo de espera hasta que se activa un elemento. Ajuste el nivel de potencia para un elemento seleccionado un número de **1** a **9** en los ajustes de potencia del elemento.	
❼	Elemento doble, elemento frontal izquierdo	
❽	Indicador del elemento doble	
❾	Zona de calentamiento	
❿	Elemento individual, elemento trasero central	Elemento triple, elemento trasero central
⓫	Elemento doble, elemento trasero izquierdo	Elemento puente, elemento trasero izquierdo
⓬	-	Indicador del elemento triple
⓭	-	Elemento puente, elemento izquierdo

Antes de usar la placa de cocción

Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela a fondo con el limpiador incluido o con limpiador de placas de cocción de cerámica de acuerdo con las instrucciones de cuidado y limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie cerámica y facilitará la limpieza futura.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca use esponjas ni limpiadores abrasivos. Pueden causar daños permanentes a la superficie de la placa de cocción.

Ajuste de los controles

Para operar el panel de control, presione firmemente con la parte plana de la punta del dedo.

Primer uso

La primera vez que enciende la placa de cocción, la pantalla de los controles se iluminará durante 1 segundo.

Si no enciende la placa de cocción dentro de 1 hora luego de suministrar energía a la placa de cocción, la pantalla de los controles parpadea.

Activación de la placa de cocción

Para encender la placa de cocción, presione **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)** por aproximadamente 2 segundos. El indicador por encima del control se encenderá.

Para apagar la placa de cocción, presione **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)**. La luz indicadora por encima del control se apagará.

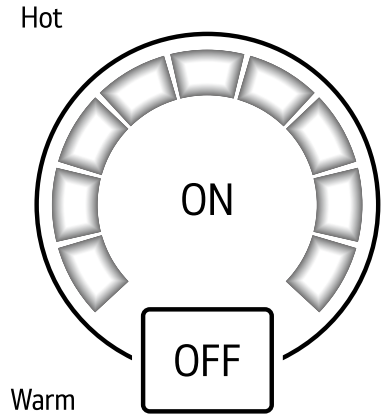
NOTA

- Luego de encender la placa de cocción con el control **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)**, debe seleccionar uno de los elementos dentro de 15 segundos, usando los controles **ON (Encendido)** del elemento. Si no se hace ninguna selección, la placa de cocción se apagará por seguridad.

Selección del elemento

Para seleccionar el elemento deseado, presione el control **ON (Encendido)** para ese elemento.

La pantalla se encenderá para el elemento seleccionado. Las luces del indicador del nivel de potencia parpadean, pero no se ajusta el nivel de potencia.



NOTA

- Una vez seleccionado el elemento con el control **ON (Encendido)**, el nivel de potencia debe seleccionarse dentro de 10 segundos con los ajustes de potencia del elemento. De lo contrario, el elemento se apagará por seguridad.

Cómo establecer el nivel de potencia

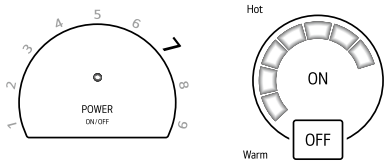
El nivel de potencia para el elemento seleccionado se puede ajustar de **1** a **9**.

Para seleccionar el nivel de potencia:

1 Seleccione el número en la configuración de potencia del elemento para el elemento activo para ajustar el nivel de potencia de **1** a **9**

2 La selección de un número en los ajustes de potencia del elemento activa el elemento. Las

luces indicadoras parpadean una vez y bloquean su selección.



NOTA

- Si no se selecciona un nivel de potencia, el elemento se apagará luego de 10 segundos.

Para ajustar el nivel de potencia:

1 Seleccione **ON (Encendido)** para el elemento deseado.

2 Seleccione un número en los ajustes de potencia del elemento para ajustar el nivel de potencia. Si no se selecciona un nivel de potencia dentro de 10 segundos, el nivel de potencia del elemento permanece igual.

Para apagar el elemento:

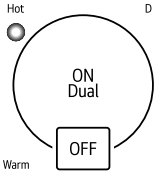
1 Cuando finaliza la cocción, presione **OFF (Apagado)** para el elemento seleccionado.

2 La pantalla del elemento correspondiente se apaga.

3 Si el control **POWER ON/OFF (Encendido/ Apagado)** se selecciona, todos los elementos se apagan.

⚠ ADVERTENCIA

- Su placa de cocción tiene un indicador de calor residual para cada elemento. Este indicador advertirá que esta área ha sido utilizada y todavía está emitiendo suficiente calor para causar quemaduras. Evite tocar el elemento cuando este indicador esté encendido. Aunque la placa de cocción esté apagada, la luz permanecerá encendida hasta que la placa de cocción se haya enfriado.



Ajuste	Función	Se usa para
9	Calentamiento rápido	Hervir líquidos.
7-9	Calentar, dorar, freír	Dorar carnes, calentar aceite para freír, saltear, mantener un hervor rápido para grandes cantidades de líquidos.
6-7	Asar, hacer a la plancha	Hacer a la plancha carnes, chuletas, pancakes, salchichas, huevos.
4-5	Hervir, cocción en general	Cocinar grandes cantidades, sopas y guisos, patatas al vapor, cocinar caldo de carne o consomé.
3-4	Cocinar al vapor	Cocinar al vapor verduras, guisar carnes.
2-3	Cocción a fuego lento	Cocinar a fuego lento arroz o platos a base de leche, cocinar al vapor pequeñas cantidades de patatas y verduras, calentar comidas listas para servir.
1-2 Calentar	Fundir	Tortillas esponjosas, mantener platos calientes, fundir mantequilla o chocolate.

NOTA

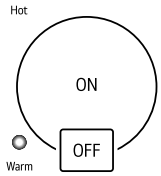
- Estos ajustes son pautas recomendadas para cocinar. Es posible que deba ajustar el nivel de potencia para el tipo de comida y de sartén.

Calentar

La placa de cocción tiene una función de ajuste **Warm (Calentar)** que se puede usar con todos los elementos excepto con el elemento de la zona de calentamiento.

Para activarlo:

Presione el control **ON (Encendido)** para activar el elemento deseasdo y presione el control **Warm (Calentar)**. El elemento seleccionado está establecido en el ajuste **LOW (Baja)**. La luz indicadora **Warm (Calentar)** se enciende.



Para cambiar el nivel de potencia:

Presione el control del elemento **ON (Encendido)** y seleccione un número nuevo en los ajustes de potencia del elemento. La luz indicadora **Warm (Calentar)** se apaga.

Uso de la Zona de calentamiento

Utilice la zona de calentamiento para mantener calientes los alimentos cocinados, como verduras, salsas espesas y platos aptos para horno.

No utilice la zona de calentamiento para cocinar alimentos. Intentar cocinar alimentos crudos o fríos en la zona de calentamiento podría provocar enfermedades transmitidas por los alimentos

Para activar la zona de calentamiento:

Presione el control **Warm Zone On (Encendido de la Zona de Calentamiento)**. Ajuste el nivel de potencia deseado en los ajustes de potencia del elemento.

Guía de nivel de calentamiento

Ajustes	Usado
1-2	Pasteles, panes, alimentos para el desayuno, huevos, alimentos delicados
3-5	Sopas cremosas, guisos, verduras, carnes
6-8	Salsas, salsas espesas
9	Bebidas calientes, sopas

NOTA

- Para preservar la calidad de los alimentos, todos ellos deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio.
- Al calentar pasteles y pan, la tapa debe tener un agujero para que salga la humedad.
- Los alimentos no deben envolverse en plástico. El plástico podría derretirse sobre la superficie de la placa de cocción y ser muy difícil de limpiar si esto ocurre.
- Utilice sólo utensilios de cocina y vajilla que aprobados para su uso en una placa de cocción.
- Cuando saque los alimentos de la zona de calentamiento, utilice siempre manoplas, ya que los utensilios de cocina y los platos estarán calientes.
- Nunca caliente alimentos por más de una hora (huevos por 30 minutos), ya que esto puede hacer que la calidad de los alimentos se deteriore.
- Nunca recaliente alimentos fríos en la zona de calentamiento.
- El ajuste de calor necesario puede variar en función de la cantidad y el tipo de alimentos que se mantengan
- No use utensilios de cocina grandes o grandes cantidades de alimentos ya que esto podría provocar un calentamiento desigual.
- Mantenga siempre los alimentos dentro de temperaturas adecuadas para los alimentos. La USDA recomienda para los alimentos unas temperaturas entre 140 °F - 170 °F (excepto para pasteles).

Uso de elementos puente

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Las tres zonas de cocción izquierdas pueden utilizarse juntas como una única zona de cocción utilizando la función puente. Esto permite cocinar con sartenes alargadas de mayor tamaño.

La función puente solo se puede activar cuando la zona de cocción frontal izquierda y las zonas de cocción traseras izquierdas están en **OFF (Apagado)**.

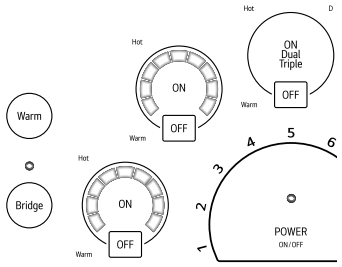
Para activar el elemento puente:

1. Presione el control **Bridge (Puente)**. El indicador por encima del control se enciende.

2 Las luces indicadoras del nivel de potencia para los elementos frontal izquierdo y trasero izquierdo parpadean. Seleccione el nivel de potencia deseado.

Para ajustar el nivel de potencia:

1 Seleccione **ON (Encendido)** o **Bridge (Puente)** para uno de los elementos izquierdos.



2 Seleccione un número en los ajustes de potencia del elemento para ajustar el nivel de potencia. Si no se selecciona un nivel de potencia dentro de 10 segundos, el nivel de potencia del elemento permanece igual.

Para apagar el elemento puente:

1 Cuando finaliza la cocción, presione **OFF (Apagado)** para uno de los elementos izquierdos.

2 La pantalla del elemento correspondiente se apaga.

3 Si el control **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)** se selecciona, todos los elementos se apagan.

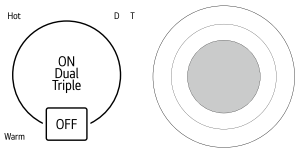
Uso de elementos triples

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

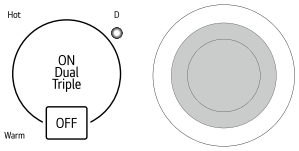
El elemento triple, situado en la posición central, ofrece tres elementos de diferentes tamaños para adaptarse a diferentes tamaños de sartén.

Para activar el elemento triple:

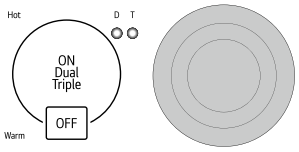
1 Presione el control **ON (Encendido)**. El elemento interior se activa.



2 Presione el control **ON (Encendido)** otra vez para activar el elemento doble. La luz indicadora debajo de **D** (Doble) se enciende.



3 Presione el control **ON (Encendido)** otra vez para activar todo el elemento triple. La luz indicadora debajo de **D** (Doble) y **T** (Triple) se enciende.



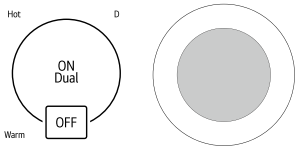
4 Seleccione el nivel de potencia deseado.

Uso de elementos dobles

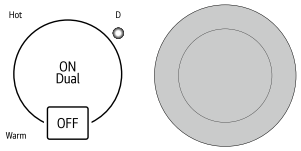
Para adaptarse a distintos tamaños de sartén, el elemento doble, que se coloca en la posición delantera derecha, ofrece dos elementos de distintos tamaños. Dependiendo del tamaño de la sartén, utilice una o dos secciones del elemento.

Para activar el elemento doble:

1 Presione el control **ON (Encendido)**. El elemento más interior se activa.



2 Presione el control **ON (Encendido)** otra vez para activar todo el elemento doble.
La luz indicadora debajo de **D** (Doble) se enciende.



3 Seleccione el nivel de potencia deseado.

Uso del Bloqueo de control

Puede bloquear toda la placa de cocción en cualquier momento cuando no esté en uso. El bloqueo de la placa de cocción evitará que los elementos se enciendan accidentalmente.

Ajuste del Bloqueo de control

1 La placa de cocción debe estar apagada para establecer la función **Control Lock (Bloqueo de control)**. Si no está apagada, mantenga presionado **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)** por aproximadamente 2 segundos. El indicador por encima del control **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)** se apaga.

2 Mantenga presionado el control **Control Lock (Bloqueo de control)** por 3 segundos. La luz indicadora por encima del control **Control Lock (Bloqueo de control)** se encenderá para indicar que la placa de cocción está bloqueada.



Cancelación del Bloqueo de control

Para desbloquear la placa de cocción, mantenga presionado el control **Control Lock (Bloqueo de control)** por 3 segundos. La luz indicadora se apaga y la placa de cocción se puede usar ahora normalmente.

Otras funciones

Apagado automático

Si un elemento está en uso constante por más de 17 horas y el ajuste de control no se cambia, el elemento se apagará automáticamente.

Control automático del nivel de potencia

El nivel de potencia mostrado puede ser diferente del nivel de potencia real en el rango de temperatura superior. Para evitar que la placa de cocción se sobrecaliente, el nivel de potencia se controla automáticamente.

MANTENIMIENTO

Cuidado y limpieza

Asegúrese de que esté cortado el suministro eléctrico y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la placa de cocción.

Limpieza de la placa de cocción

Limpieza de uso diario normal

⚠ 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 limpia 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.

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 regularmente para ayudar a mantener la placa como nueva. Deje enfriar siempre la placa de cocción antes de utilizar el limpiador para placas de cocción vitrocerámicas.

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.

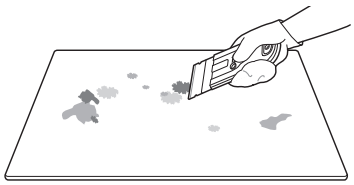
5 Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

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.



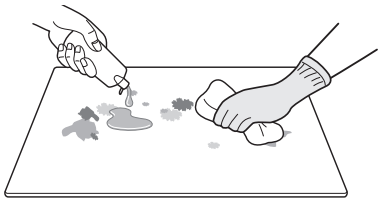
NOTA

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

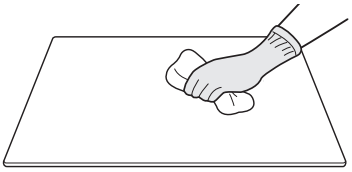
NOTA

- 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 pequeñas de un limpiador para placas de cocción de vitrocerámica en las áreas de cada quemador. Aplique la crema limpiadora sobre la superficie de la placa de cocción 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 un paño limpio y seco.



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)				

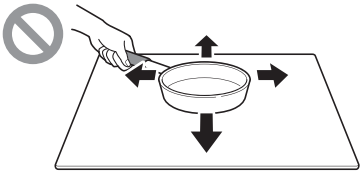
NOTA

- 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

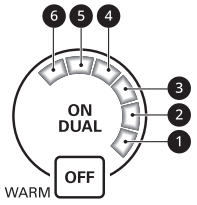
Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico, revise esta lista. Es posible que ahorre tiempo y dinero. Esta lista incluye situaciones comunes que no son consecuencia de un defecto en la mano de obra o los materiales.

Partes y características

Problemas	Causas posibles y solución
La placa de cocción no funciona	**Los controles de la placa de cocción están bloqueados.** • Consulte Uso del Bloqueo de control para desactivar la función Bloqueo de control.
	El disyuntor se ha disparado o el fusible se ha quemado. • Reinicie el disyuntor.
	Corte de energía. • Revise las luces de la casa para confirmar si hay un corte de energía.
	El cableado de instalación no está completo. • Póngase en contacto con el instalador o distribuidor.
La placa de cocción no calienta	**Elemento incorrecto seleccionado.** • Asegúrese de que el control correcto esté ACTIVADO para el elemento que se está utilizando.
	No llega energía a la placa de cocción. • Consulte “La placa de cocción no funciona” más arriba.
Los elementos se apagan mientras se cocina.	**La temperatura interior de la placa de cocción es demasiado alta.** • Compruebe que la placa de cocción se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Los elementos no se calientan lo suficiente.	**Es posible que el panel de control no esté configurado correctamente.** • Compruebe el nivel de potencia.
	Los utensilios de cocina podrían no tener el tamaño correcto o podrían tener una base plana. • Use los utensilios de cocina recomendados. Consulte la sección Utensilios de cocina.
Se puede escuchar un sonido de ventilador.	**La temperatura interior de la placa de cocción es alta.** • Esto es normal. El ventilador de refrigeración funcionará cuando se encienda cualquier elemento. Con un uso intensivo, el ventilador puede continuar funcionando después de apagar los controles hasta que la placa de cocción se haya enfriado.

Panel de control



Problema	Causas posibles y solucion
Parpadea ❶ Parpadea ❶, ❷ Parpadea ❶, ❷, ❸	**Hay una falla en el termistor o micom.** • Apague la placa de cocción usando **POWER ON/OFF (Encendido/ Apagado)**. Encienda de nuevo la placa de cocción usando **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)**.
Parpadea ❶, ❷, ❸, ❹	**Derrames/manchas de alimentos sobre el panel de control** • Limpie la superficie.
	Objeto ubicado sobre el panel de control • Retire el objeto del panel de control.
	Los controles se presionaron por demasiado tiempo. • Si se presiona uno de los controles por más de 10 segundos seguidos, aparece este error. • Si se coloca agua o un objeto metálico sobre el panel de control, se muestra este error. • Apague la placa de cocción usando **POWER ON/OFF (Encendido/ Apagado)**. Encienda de nuevo la placa de cocción usando **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)**.
Parpadea ❶, ❷, ❸, ❹, ❺	**Hay una falla en la pantalla.** • Apague la placa de cocción usando **POWER ON/OFF (Encendido/ Apagado)**. Encienda de nuevo la placa de cocción usando **POWER ON/OFF (Encendido/Apagado)**.
Parpadea ❶, ❷, ❸, ❹, ❺, ❻	**Detección de voltaje bajo** • Esto indica un voltaje bajo en la placa de cocción. Llame a un electricista con licencia.

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA INCLUYE UNA DISPOSICIÓN DE ARBITRAJE QUE LES EXIGE A USTED Y LG ELECTRONICS ("LG") RESOLVER LOS CONFLICTOS MEDIANTE ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE JUDICIALMENTE, A MENOS QUE USTED ELIJA EXCLUIRSE. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS Y LOS JUICIOS CON JURADO. CONSULTE LA SECCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS" A CONTINUACIÓN.

En el caso de que su placa de cocción radiante LG ("Producto") falle a causa de un defecto en materiales o mano de obra en uso habitual y adecuado durante el período de garantía estipulado a continuación, LG tendrá la opción de reparar o reemplazar el Producto. Esta garantía limitada es válida solo para el comprador minorista original del Producto ("Usted") y se aplica solo cuando se haya comprado legalmente y usado en los Estados Unidos, incluidos los territorios estadounidenses.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Dos (2) años a partir de la fecha de compra minorista original	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 garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados o reconstruidos por la fábrica.
- El Producto o las piezas reemplazados 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 RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTES O CONSECUENTES, NI LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES ANTERIORES POSIBLEMENTE NO SE APLIQUEN A SU SITUACIÓN. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

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, incendios, inundaciones o hechos de fuerza mayor o cualquier otra causa ajena al 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 o manipulación, incluidos rayas, muescas, astillados u otros daños al acabado, a menos que tales defectos se informen en el plazo de una (1) semana a partir de la entrega.
- Daños o fallos del Producto causados por mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del Producto.
- Daños o fallos 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.

Usted será responsable del costo de la reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a “LG” significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a “conflicto” o “reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier

teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes 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. 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 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. Usted puede quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a optout@lge.com con el siguiente Asunto: "Exclusión del arbitraje" o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial puede ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

Sólo puede excluirse del procedimiento de resolución de conflictos en la forma descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para hacerlo. Excluirse de este procedimiento de resolución de controversias no afectará de ninguna manera la cobertura de la Garantía Limitada, por lo que usted continuará disfrutando de todos sus beneficios. Si conserva este producto y no se excluye, usted acepta todos los términos y condiciones de la cláusula de arbitraje descrita anteriormente.



LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000 U.S.A.

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com