



MANUAL DE PROPIETARIO CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICOS EMPOTRADOS

Lea esta guía con detenimiento antes de utilizar el aparato y manténgala a mano para referencia en atodo momento.

LSWR300ST

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Advertencias e información importante de seguridad.....	3-5
Antes de usar el cajón calentador	5

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Características del cajón calentador	6
--	---

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Elemento de calentamiento	7
Para usar la función de calor seco	7
Luz indicadora del cajón.....	7
Accesorios opcionales para calor húmedo o seco ...	7
Ajustes de control de la temperatura.....	8
Fermentación de masa.....	8
Calentamiento de platos.....	8
Luz de encendido	8
Ajustes de calor recomendados	9

MANTENIMIENTO

Limpieza y mantenimiento	10
--------------------------------	----

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico	11
---	----

GARANTÍA

Garantía para clientes de los EE.UU.	12
---	----

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y bienvenido a la familia de LG.

Su nuevo cajón calentador eléctricos empotrados LG combina características de cocción de precisión con una operación simple y un diseño de estilo.

Siguiendo las instrucciones de operación y cuidado de este manual, su cajón calentador le brindará muchos años de servicio confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Advertencias e información importante de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se debe tener cuidado, precaución y ejercer el sentido común durante la instalación, servicio y operación del electrodoméstico.



SIEMPRE comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrenta a condiciones que no entiende.



Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le alerta sobre riesgos que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otros. Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". El significado de estas palabras es:

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad

PELIGRO

Señala riesgos o prácticas inseguras que **RESULTARÁN** en lesiones personales graves o la muerte

ADVERTENCIA

- Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales graves o la muerte
- **Este producto contiene productos químicos que en el estado de California se consideran cancerígenos tóxicos y para la reproducción.**

PRECAUCIÓN

- Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales leves.
 - Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para reducir los riesgos potenciales de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

Para asegurar una operación adecuada y segura: Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado.

ADVERTENCIA



Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión. **NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Advertencias e información importante de seguridad (cont.)

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de remover todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Muchos envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca de un electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos en el cajón calentador pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de un elemento de calentamiento.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes.

Información sobre su electrodoméstico

- **NO** toque los elementos de calentamiento ni la superficie interna del cajón mientras lo esté usando. Use las manijas o las perillas.
- **NO** almacene materiales inflamables en el cajón.

Elementos de calentamiento

- Sólo use agarracazuelas secas. Si usa agarracazuelas húmedos o mojados, el vapor que se genere puede causar quemaduras. **NO** permita que los agarracazuelas toquen los elementos de calentamiento que se encuentran debajo del cajón. **NO** use una toalla ni paños voluminosos en lugar de agarracazuelas.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Antes de sacar o meter comida deje que el aire o el vapor caliente se escape (abra la ventila).
- **NO** coloque en el cajón comida en recipientes cerrados. Se puede acumular la presión dentro del recipiente y causar que estalle.
- **NUNCA** use el electrodoméstico para otra cosa que no sea su uso indicado.
- **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o llamas.
- **NO** traparé el calor debajo de él. Esto perjudicará el rendimiento de la unidad y puede dañar el acabado interno.
- Siempre coloque las parrillas de calentamiento en la posición deseada cuando el cajón este frío.

- Mantenga el cajón cerrado cuando no lo use.
- **NO** coloque artículos que hayan estado expuestos a aceites de cocinar en su cajón. Los artículos con aceites para cocinar pueden causar una reacción química y el contenido del cajón podría incendiarse.
- **NO** instale ni almacene los modelos de uso en interiores en donde puedan quedar expuestos a la intemperie.

ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico para calentar el área en la que se encuentra, ya que puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del cajón.

PRECAUCIÓN

NO use envoltura de plástico para cubrir los alimentos que coloque en el cajón, no mantenga calientes comidas que están envueltas con plástico o colocadas en recipientes de plástico para calentarlas. Los plásticos se pueden derretir en el cajón si entran en contacto directo con el mismo. Si se derriten en el cajón puede resultar muy difícil quitarlos.

PRECAUCIÓN

NO use agentes de limpieza ni compuestos con cloro en el acabado de acero inoxidable. El cloro y los compuestos con cloro son corrosivos para el acero inoxidable.

ADVERTENCIA

Evite enfermedades y desperdicio de comida, **NO** permita que la comida descongelada permanezca en el cajón durante más de dos horas.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Advertencias e información importante de seguridad (cont.)



ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Antes de limpiar el cajón asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el cajón esté FRÍO. Si no lo hace puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.



ADVERTENCIA

Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.



ADVERTENCIA

NUNCA cubra las ranuras, los orificios ni los conductos del cajón, ni cubra completamente una parrilla con materiales como papel aluminio. Si lo hace bloqueará el flujo de aire a través del cajón y puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel aluminio también pueden atrapar el calor y crear un riesgo de incendio.



ADVERTENCIA



RIESGO DE INCENDIO Y DESCARGAS ELÉCTRICAS

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas e incendios NO use un cable de alimentación flexible con este electrodoméstico.



ADVERTENCIA

Asegúrese de que el voltaje de la línea entrante sea el mismo que el especificado para la unidad. Adherida a la unidad se encuentra una placa en la que se especifica su voltaje, hertzios, vatios, amperaje y fases. Si se conecta el cajón calentador a un voltaje mayor que el indicado, se puede causar un daño grave al termostato, al elemento y a otros componentes. Si se conecta el cajón calentador a un voltaje menor que el indicado puede causar una reducción significativa de su rendimiento.



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, una persona calificada debe realizar el trabajo de instalación y el cableado eléctrico de acuerdo con todos los códigos y normas aplicables, inclusive los referentes a resistencia nominal al fuego.

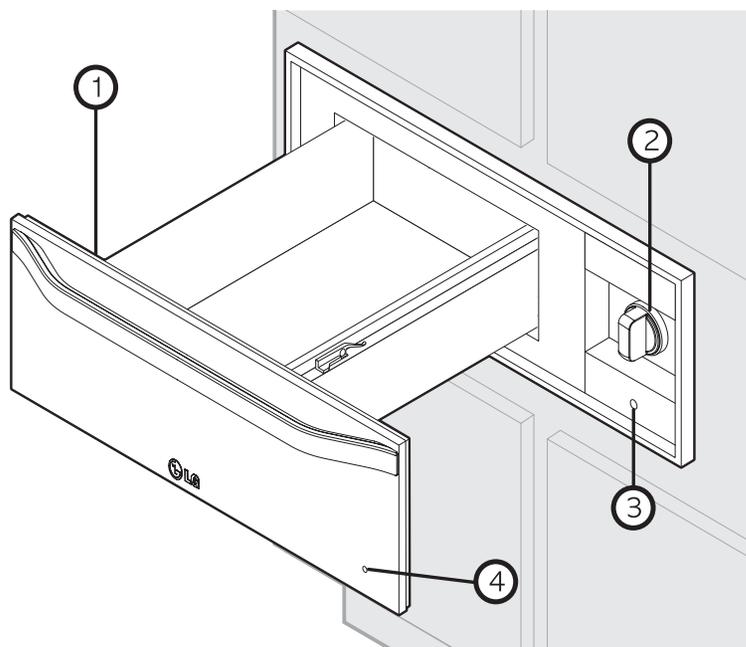
Antes de usar el cajón calentador

- Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de empezar a usar el cajón, límpielo

minuciosamente con agua jabonosa caliente. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Características del cajón calentador



1. Aberturas de ventilación (ubicadas dentro de la unidad)
2. Perilla de control de la temperatura
3. Luz indicadora de ENCENDIDO/APAGADO
4. Luz indicadora del cajón

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Su cajón funciona de dos maneras:

1. Sella la humedad del cajón para mantener húmeda la comida.
2. Permite que la humedad escape y mantiene la comida crujiente.

El propósito del cajón es mantener las comidas cocidas y calientes a la temperatura adecuada para servir las. Siempre comience con la comida caliente; la comida fría no se puede calentar en el cajón.

Elemento de calentamiento

- Gire hacia la derecha la perilla de control hasta el ajuste deseado.
El elemento se encenderá y apagará para mantener la temperatura deseada. Cuando termine, coloque el control en "OFF" (APAGADO).

Nota: La mayoría de las comidas se mantienen en un ajuste medio para conservar la temperatura a la que se sirven.

Para usar la función de calor seco

1. Coloque la comida o los utensilios con la comida en la bandeja del cajón vacío.
2. Gire la perilla de control hasta el ajuste de calor deseado y cierre el cajón.

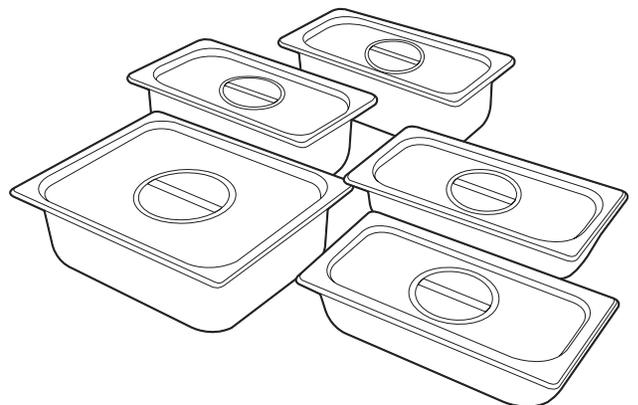
Use calor seco cuando desee mantener calientes los platos y mantener crujientes comidas como tartas, panes y comidas fritas.

Luz indicadora del cajón

- La luz indicadora del cajón se encuentra en el panel frontal del cajón. La luz indicadora brillará de color azul cuando el elemento de calentamiento esté funcionando. La luz se encenderá y se apagará conforme se mantenga la temperatura.

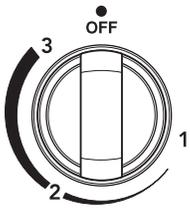
Accesorios opcionales para calor húmedo o seco

- Cacerolas y tapas: Este cajón calentador está diseñado para acomodar cacerolas de tamaño estándar. El juego opcional de cacerola y tapa consiste en:
 - 1) una cacerola de 4" de profundidad x 12" de largo x 10½" de ancho con tapa
 - 2) dos cacerolas de 4" de profundidad x 12" de largo x 7" de ancho con tapa
 - 3) dos cacerolas de 2½" de profundidad x 12" de largo x 7" de ancho con tapa



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Ajustes de control de la temperatura



media y el "3" representa temperatura alta. La mayoría de las comidas se mantienen en un ajuste medio para conservar la temperatura a la que se sirven. Sin embargo, tal vez usted prefiera las comidas más calientes.

- La perilla se usa para seleccionar la temperatura del cajón, y se encuentra en el lado derecho del panel de control. El ajuste "1" representa temperatura baja, el "2" representa temperatura

- Para mantener varios tipos de comida a la temperatura de servir, seleccione el ajuste de temperatura para la carne. Por ejemplo, para mantener caliente la carne de res asada poco cocida, seleccione el ajuste de menor temperatura, y cubra los otros alimentos que necesitaría mantener a una temperatura mayor.

- Si se abre repetidamente el cajón el aire caliente se escapará y la comida se enfriará. El cajón no se debe abrir a menos que sea para meter o sacar comida.

Fermentación de masa

- La masa de levadura se puede poner a fermentar en el cajón. Coloque la masa en un tazón. Coloque el tazón en la parrilla inferior del cajón. Coloque el control de temperatura en el ajuste más bajo para facilitar el tiempo de fermentación.

Coloque una toalla sobre la masa para evitar que su superficie se seque. La masa debe mantenerse en el cajón hasta que duplique su tamaño y hasta que, cuando presione la superficie lentamente con un dedo, forme una depresión que no desaparece.

Calentamiento de platos

- Para calentar tazones y platos para servir, coloque el control de temperatura en un ajuste bajo. Coloque los platos vacíos en la parrilla inferior para mantenerlos elevados del fondo del cajón. Si desea los platos más calientes o desea

calentar platos de porcelana fina, revise las instrucciones del fabricante de la vajilla para determinar cuál es su tolerancia máxima al calor.

Luz de encendido

- El indicador luminoso de encendido (ON) se encuentra bajo el control de temperatura. La luz se enciende cuando la perilla de control está colocada en un ajuste de temperatura, y se apaga y enciende con el elemento de calentamiento según sea necesario para mantener la temperatura.

⚠ PRECAUCIÓN

NO use envoltura de plástico para cubrir los alimentos que coloque en el cajón, no mantenga calientes comidas que están envueltas con plástico o colocadas en recipientes de plástico para calentarlas. Los plásticos se pueden derretir en el cajón si entran en contacto directo con el mismo. Si se derriten en el cajón puede resultar muy difícil quitarlos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Ajustes de calor recomendados

La siguiente información se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

Comida	Ajustes de temperatura
Tocino	2 – 3
Carne de res, medio cocida y bien cocida	2
Carne de res, poco cocida	1 – 2
Pan, rollos duros	2
Pan, rollos suaves	2
Guisados	2
Cereal cocido	2
Masa, fermentación	1
Huevos	2
Pescados, mariscos (horneados)	2
Comida frita	3
Fruta	2
Salsas de carne, a cremadas	2
Jamón	2
Panqueques, gofre (waffles)	2 – 3
Tartas, una corteza	2
Tartas, dos cortezas	2
Pizza	2 – 3
Cerdo	2
Papas, horneadas	3
Papas, puré	2
Aves	2 – 3
Vegetales	2

MANTENIMIENTO

Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su cajón calentador debe estar siempre limpio y recibir el mantenimiento adecuado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF".

1. Permita que el cajón se enfríe completamente.
2. Es importante mantener los rieles laterales sin obstrucciones y sin residuos. La limpieza periódica de los rieles laterales y otras piezas adyacentes es necesaria para asegurar el funcionamiento suave del cajón calentador.
3. Si es necesario, el soporte de la bandeja del cajón se puede sacar para su limpieza. Jale el cajón hasta que quede totalmente extendido. Deslice el dedo a lo largo de los lados derecho e izquierdo hasta que toque los pestillos de accionamiento manual (que se encuentran en la parte frontal de los rieles). Jale de ambos pestillos, el derecho y el izquierdo. Jale el soporte del cajón completamente hasta afuera.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE "OFF" ANTES DE QUITARLAS. Saque las perillas jalándolas. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástago.

Piezas de acero inoxidable

All stainless steel body parts should be wiped regularly. Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para ese material cuando el agua jabonosa no funcione. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si necesita raspar una superficie de acero inoxidable para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. **NO** use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de acero inoxidable. **NO** permita que los jugos cítricos o de tomate permanezcan mucho tiempo en las superficies de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico que contienen decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

PRECAUCIÓN

NO use agentes de limpieza ni compuestos con cloro en el acabado de acero inoxidable. El cloro y los compuestos con cloro son corrosivos para el acero inoxidable.

Tabla de limpieza

Material/ Problema	Productos de limpieza	Instrucciones
Acero inoxidable	Limpiadores suaves	Lave con una esponja o un paño, luego enjuague con agua limpia y seque con un paño. Este método es adecuado para todos los acabados.
Manchas y depósitos de agua	Vinagre y agua	Limpie con un paño. Enjuague con agua limpia y deje secar. Este método es adecuado para todos los acabados.
	Limpiadores suaves y no abrasivos	Aplique con una esponja o un paño suave. Este método es adecuado para todos los acabados, si se frota suavemente. Frota en dirección de las líneas de pulido.
Plástico (perilla de control)	Jabón y agua	Jale la perilla para sacarla. Lave pero NO sumerja en agua. Enjuague con agua limpia, deje secar y vuelva a poner el control en su lugar.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Localización y resolución de problemas

Problema	Posible causa y/o solución
El cajón no funciona.	El cajón no está conectado al suministro eléctrico. Pida a un electricista que revise el disyuntor del circuito eléctrico, el cableado y los fusibles

GARANTÍA LIMITADA DE CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICOS EMPOTRADOS LG - EE.UU.

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

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Dos años Desde la fecha de compra original	Cualquier pieza del cajón calentadores eléctricos empotrados que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta garantía total de dos años , LG también ofrece, en forma gratuita , la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

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

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

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



MEMO





LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User

1-888-865-3026 USA, Commercial User

Register your product Online!

www.lg.com