LG
Life's Good

ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA INDUCCIÓN ELÉCTRICA

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

LSE4617**
LSE4616**

MFL68881508_22

www.lg.com

Copyright © 2016 - 2023 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

10 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

10 Piezas
10 Accesorios

11 INSTALACIÓN

11 Descripción general de la instalación
11 Especificaciones del producto
12 Antes de instalar la cocina
13 Instalación de la cocina
15 Conexión de la electricidad
19 Colocación del dispositivo antivuelco
19 Barra Trasera Opcional
20 Prueba de funcionamiento

21 FUNCIONAMIENTO

21 Descripción general del panel de control
23 Posición de la perilla
24 Cambio de las configuraciones del horno
- 24 Clock (Reloj)
- 24 Lockout (Bloqueo)
- 24 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 25 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 25 Wi-Fi
- 25 Settings (Ajustes)
  - Configuración del modo de hora
  - Configuración del modo de conversión automática a convección
  - Ajuste de temperatura del horno
  - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
  - Ajuste del volumen del indicador sonoro
  - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
  - Encender o apagar el tono de alarma
- 27 Start Time [Hora de inicio] (Delayed Timed Cook [Cocción temporizada retardada])
- 27 Cook Time [Tiempo de cocción] (Timed Cook) [Cocción temporizada])
- 27 Oven Light (Luz del horno)

28 Uso de la placa de cocción
- 28 Áreas de cocción
- 28 Beneficios de la cocción en una superficie de inducción
- 28 Recipientes de cocina aptos para inducción
- 29 Colocación de los recipientes de cocción
- 29 Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción
- 29 Sensores de ollas
- 30 Tamaño máximo y mínimo del recipiente
- 30 Recipientes de cocina calientes y calor residual
- 30 Conservas caseras
- 31 Configuración de los controles de la superficie
- 31 Indicador de superficie caliente
- 31 Uso de las hornallas
- 32 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 32 Sugerencias para precalentar recipientes
- 32 Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción
- 33 Manejo de energía
- 33 Zona de calentamiento

34 Uso del horno
- 34 Antes de usar el horno
- 34 Ventilación del horno
- 34 Uso de los estantes del horno
- 34 Bake (Hornear)
- 35 Modo de convección
- 36 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 37 Broil (Asar)
- 38 Guía de recomendaciones para asar
- 39 Warm (Calentar)
- 39 Proof (Leudar)
- 39 Speed Roast (Rostizado rápido)
- 40 Sonda para carne (Para los modelos: LSE4617)
- 41 Remote Start (Inicio remoto)

41 Funcionamiento del cajón de calentamiento (Para los modelos: LSE4617)

43 FUNCIONES INTELIGENTES

43 Aplicación LG ThinQ
44 Declaración de la FCC
44 Aviso de la FCC
45 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
45 Función Smart Diagnosis™

46 MANTENIMIENTO

46 Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica
47 EasyClean®
50 Self Clean (Autolimpieza)
52 Cambio de la luz del horno
52 Limpieza del exterior
53 Remoción y reemplazo de la puertas removible del horno y el cajón
54 Instrucciones para el cuidado de la puerta

55 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

55 PREGUNTAS FRECUENTES
57 Antes de llamar al servicio técnico

61 GARANTÍA LIMITADA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.
El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:

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

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

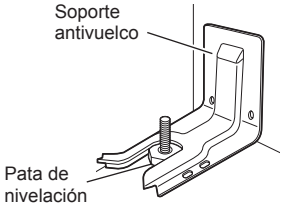
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO

ADVERTENCIA

- **PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA VERIFICAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, RETIRE EL CUERPO DEL CAJÓN Y VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA COCINA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.
- Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte.



- Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado correctamente y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la cocina.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y enganchado.
- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.
- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.



- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la cocina hacia delante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.
- El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

⚠ ADVERTENCIA

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

- No ponga en funcionamiento el horno sin la malla calentadora de carbón.(Solo en el modelo LSE4617ST)
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a una mascota en el horno.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- Antes de usar las funciones de Wi-Fi, abra la puerta del horno y asegúrese de que esté listo para el precalentamiento.
- A fin de prevenir riesgos, en caso de que se daña el cable de alimentación, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona de calificación similar.
- Si la cocina se coloca sobre una base, se deben tomar precauciones para evitar que el artefacto resbale y caiga de la base.
- Para evitar el sobrecalentamiento del producto, no instale un panel decorativo en la parte delantera del artefacto.

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por pasar por encima de la superficie de las unidades calientes, debe evitarse la colocación de gabinetes de almacenamiento sobre las unidades. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

MATERIALES INFLAMABLES

⚠ ADVERTENCIA

Retire todo el material de embalaje del artefacto antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

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

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
- Asegúrese de que su cocina esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.

⚠ ADVERTENCIA

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

FREIDORA

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

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

⚠ ADVERTENCIA

- El artefacto y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. No toque los elementos de calentamiento ubicados en el interior del horno. Los niños pequeños deben supervisarsede forma continua si se les permite estar cerca del artefacto.

- Este artefacto no ha sido diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas (incluidos niños) o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios para operarlo, salvo que una persona responsable de su seguridad les brinde la supervisión o la instrucción pertinente en cuanto al uso del artefacto. No deje que los niños jueguen con el artefacto. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario realizado por niños deben ser supervisados.

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- **No cocine sobre una placa de cocción rota.** Si la placa de cocción se rompe, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar a través de la placa rota y provocar un riesgo de descarga eléctrica.Apague el artefacto para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y póngase en contacto de inmediato con un técnico calificado.
- No utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos que puedan derretirse o prenderse fuego sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no esté en uso.
- **Elija el tamaño correcto del quemador.** Para ollas y sartenes más pequeñas, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Seleccione las sartenes con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las hornallas. Si utiliza sartenes demasiado pequeñas, una parte de la hornalla quedará expuesta al contacto directo y podría quemar la ropa.

- **Batería de cocina vidriada.** Solo determinados tipos de vidrio, cerámica vidriada, cerámica, recipientes de cocción de barro y otros utensilios de cocina vidriados son aptos para uso en las hornallas de la cocina sin quebrarse, debido al cambio abrupto de temperatura.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre batería de cocina.
- Siempre apague las hornallas antes de retirar la batería de cocina. No se confíe del sensor de ollas.

⚠ ADVERTENCIA

No deje calentando grasas o aceites sin vigilancia en la placa de cocción. Los derrames pueden provocar incendios.

- La placa de cocción no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **Gire las manijas de los recipientes hacia dentro, para que no se extiendan hacia las hornallas adyacentes.** Esto reduce el riesgo de quemaduras, el riesgo de incendio con materiales inflamables y derrames debido a contacto involuntario con la batería de cocina.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para prevenir una tarea de limpieza más complicada posteriormente.
- Algunos limpiadores pueden generar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la hornalla sobre la que está cocinando. **Nunca deje las hornallas sin supervisión en configuraciones de altas temperaturas.** El contacto adecuado de la batería de cocina con el quemador también mejorará la eficiencia. Las ebulliciones causan derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Limpie la placa de cocción con precaución.** No utilice esponjas ni paños para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente. Utilice una espátula de metal adecuada para la tarea. Si utiliza una esponja o paño húmedos para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente, esto podría causar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden generar vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No encienda las hornallas antes de colocar la batería de cocina.
- No guarde elementos pesados arriba la superficie de la placa de cocción que pudieran caer y dañarla.
- No coloque papel de aluminio ni artículos plásticos, como salero y pimentero, soportes para cucharas o envoltorios plásticos, ni ningún otro material sobre la cocina cuando esté en funcionamiento.
- No utilice esponjas de lana de acero, esponjas para fregar ni esponjas abrasivas de limpieza. Estas pueden rayar la superficie.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 36 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

Supervise todos los procesos de cocción. Supervise constantemente los procesos de cocción rápida.

- Durante el uso, el artefacto se calienta. Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento ubicados en el interior del horno.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- No bloquee la abertura de ventilación.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Solo use la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

⚠ PRECAUCIÓN

Retire del horno todo alimento, utensilio de cocina, estante y accesorio antes de ejecutar la función de autolimpieza. Retire todos los objetos que se encuentren en el cajón inferior.

- Evite tocar la puerta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza y mantenga a los niños alejados del artefacto. Estas superficies pueden alcanzar temperaturas más altas de lo normal.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el horno.
- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.

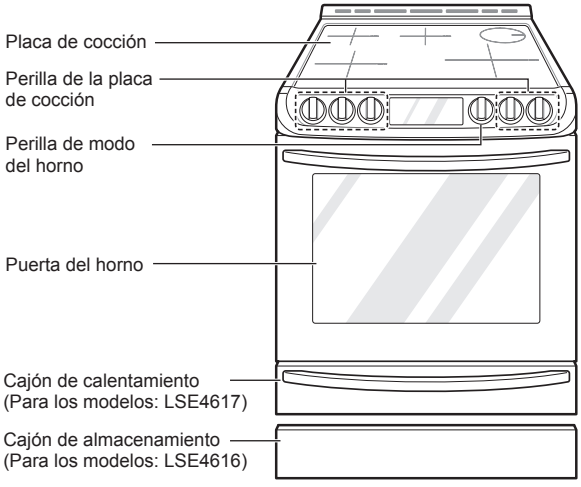
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas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

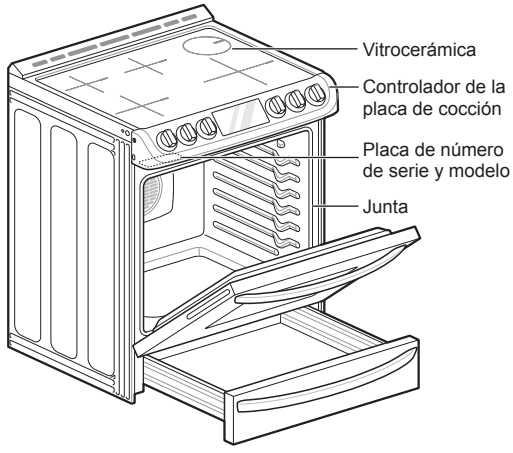
MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas



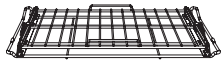


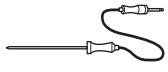
Accesorios

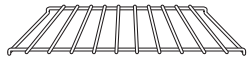
Accesorios incluidos

Para los modelos: LSE4617


Estante pesado (2 c/u)

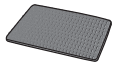

Estante deslizante (1 c/u)


Sonda para carne (1 c/u)

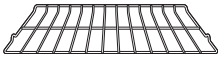

Estante inferior (1 c/u)



Limpiador para placa de cocción (1 c/u)

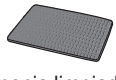

Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)

Para los modelos: LSE4616

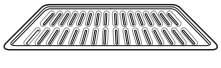

Estante estándar (3 c/u)

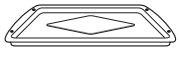


Limpiador para placa de cocción (1 c/u)


Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)

Accesorios opcionales


Rejilla


Asadera

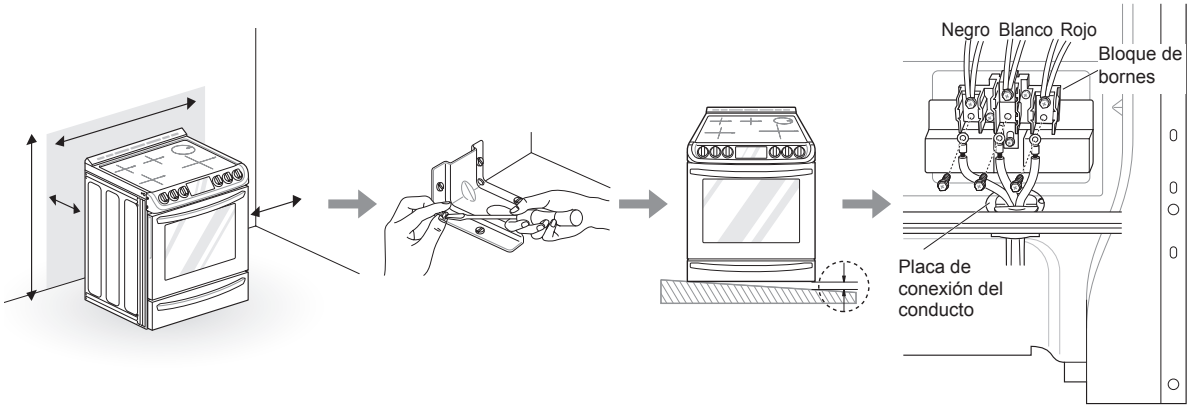
NOTA

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

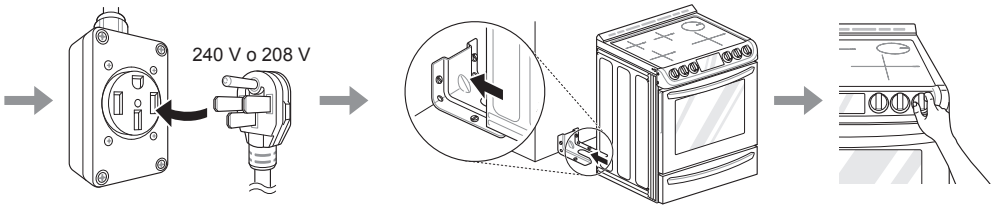
INSTALACIÓN

Descripción general de la instalación

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



Verifique y elija la ubicación adecuada | Instale el dispositivo antivuelco | Nivele la cocina | Conecte la cocina eléctrica



Enchufe el cable de alimentación | Conecte el dispositivo antivuelco | Prueba de funcionamiento

Especificaciones del producto

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

Modelos de cocinas con horno	LSE4617, LSE4616
Descripción	Cocina eléctrica por inducción con horno empotrable
Requisitos eléctricos	LSE4617: 12,7 kW 120/240 VAC o 10,5 kW 120/208 VAC LSE4616: 11,6 kW 120/240 VAC o 9,8 kW 120/208 VAC
Dimensiones exteriores	29 7/8" (Ancho) x 37 7/8" (Alto) x 26 1/2" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 75,7 cm (Ancho) x 96 cm (Alto) x 67,3 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91,4 cm)
Peso neto	LSE4617: 198,4 lb (90,0 kg) LSE4616: 191,8 lb (87,0 kg)
Capacidad total	Capacidad total: 6,3 cu. ft.

Antes de instalar la cocina

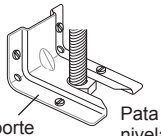
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco



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

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



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

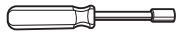
⚠ ADVERTENCIA

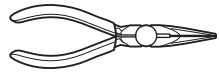
- **Debe seguir con exactitud la información de este manual.** No hacerlo podría causar un incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- **Use guantes durante el procedimiento de instalación.** De no hacerlo, podría sufrir lesiones corporales.

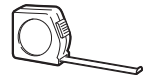
Herramientas necesarias


Destornillador phillips


Destornillador plano

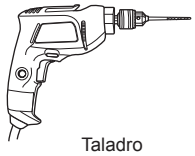

Llave para tuercas de 1/4"


Pinzas


Cinta medidora


Nivel


Llave ajustable


Taladro

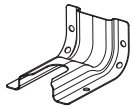

Gafas de seguridad

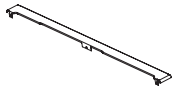

Guantes

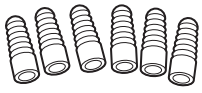
Piezas incluidas



Plantilla (1)

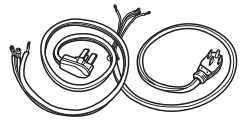

Juego del soporte antivuelco (1)

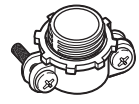

Rear filler (1)


Casquillos de anclaje (6)


Pernos tirafondo (6)

Piezas no incluidas


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


Pasacables **(Solo para instalaciones de conductos)**

NOTA

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

Instalación de la cocina

Desembalaje y traslado de la cocina

⚠ PRECAUCIÓN

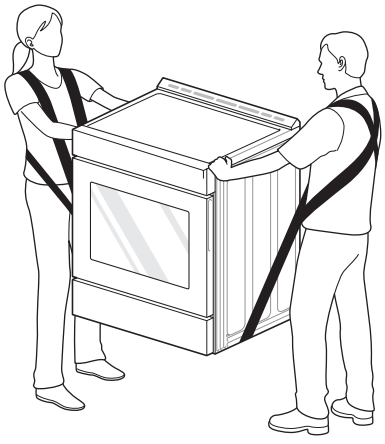
- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo)** Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la cocina durante la instalación o al mover la cocina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

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

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

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

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



Elección de la ubicación adecuada

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Casa rodante: requisitos adicionales de instalación

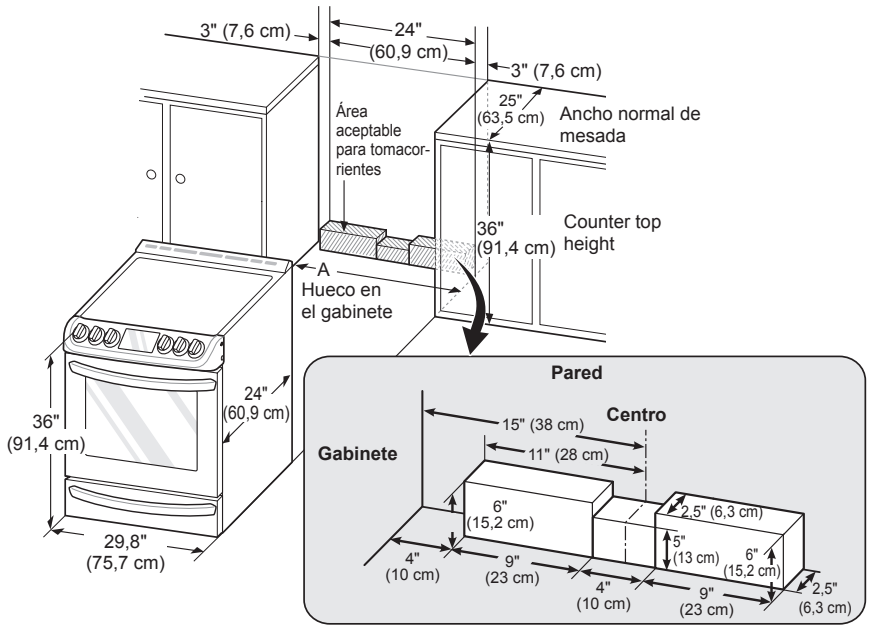
La instalación de esta cocina debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse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

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

Dimensiones y espacios libres

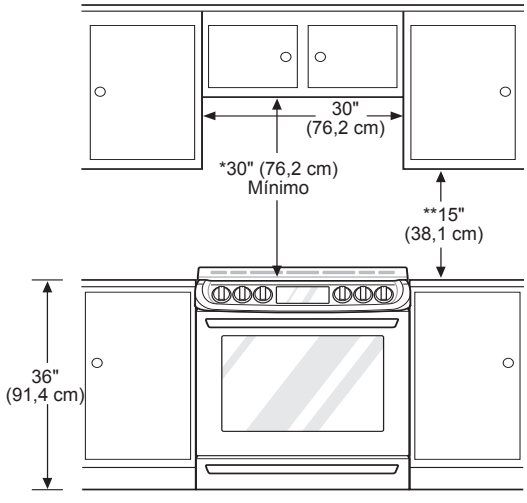
NOTA

Guarde para el uso del inspector eléctrico local.



A = 30" (76,2 cm) Para los EE. UU.
= 30" (76,2 cm) ~ 31" (78,7 cm) Para Canadá

Para la instalación en Canadá, no se debe instalar una cocina independiente (no empotrable) a menos de $^{15}/_{32}$" (12 mm) de distancia de cualquier superficie adyacente.



Dimensiones mínimas

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

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

Instalación del dispositivo antivuelco

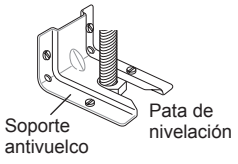
⚠ ADVERTENCIA

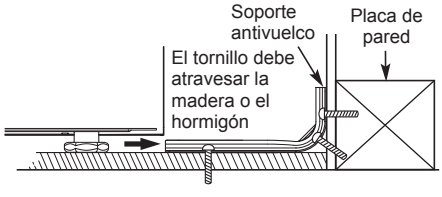
Riesgo de vuelco



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

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



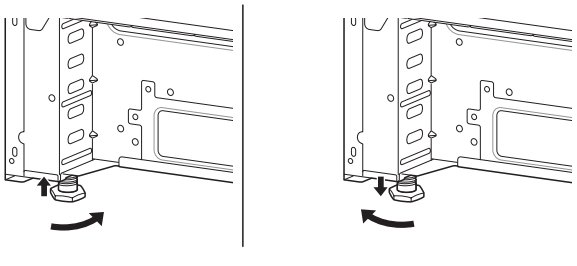


Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

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

Nivelación de la cocina

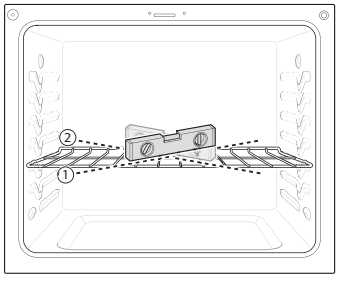
Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



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

Primero verifique la dirección ①.

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



Conexión de la electricidad

Requisitos eléctricos

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

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

Se requiere un cable apto para cocinas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/240. Si se utiliza un cable apto para cocinas de 50 amperios, debe estar indicado para un uso con aberturas de conexión de $1^{3}/_{8}$" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si se utiliza un conducto, consulte la página 18 para más información sobre la **conexión de conductos con cable de 3 hilos** o la **conexión de conductos con cable de 4 hilos**.

⚠ ADVERTENCIA

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

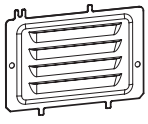
Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación				
Tensión nominal de la cocina, en vatios		Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios	Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina	
120/240 voltios 3 hilos	120/208 voltios 3 hilos		Cable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

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos

	**Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)**
	**Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)**

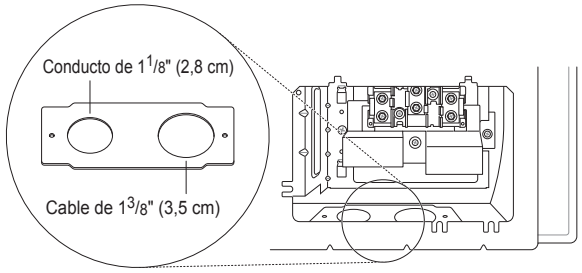
Conexión del cable de alimentación

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



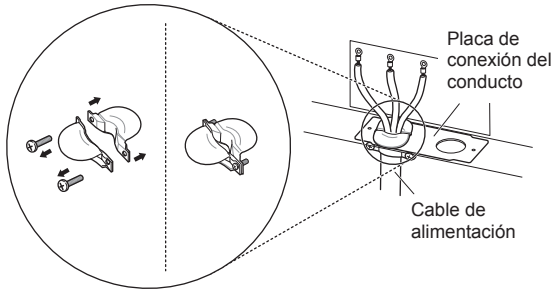
Cubierta de acceso

Utilice la placa de conexión del cable/conducto para instalar el cable de alimentación o el conducto. Deje la placa de conexión según estaba instalada, para las instalaciones del cable de alimentación. Retire la placa de conexión para las instalaciones de conductos y utilice el orificio para conducto más pequeño de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm), en lugar del orificio para cable de alimentación de 13/8 pulgadas (3,5 cm).



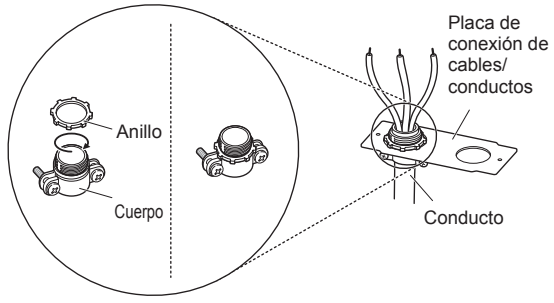
Retire la placa de conexión de conductos

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



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

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



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

Conexión con cable de 3 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

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

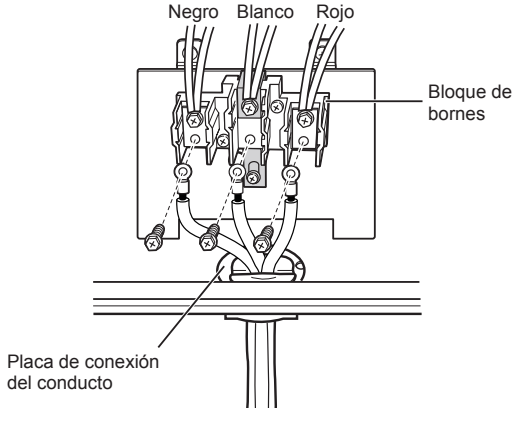
Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

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

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

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

Conexión con cable de 3 hilos



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

Conexión con cable de 4 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

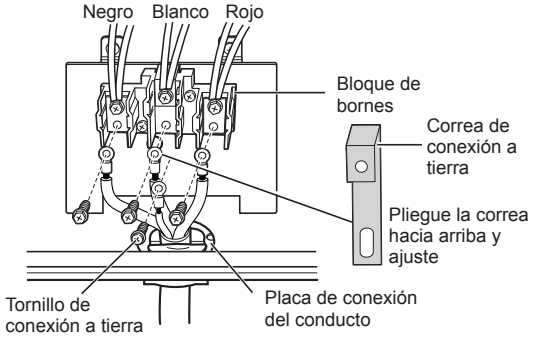
- **Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación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

Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

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

Conexión con cable de 4 hilos



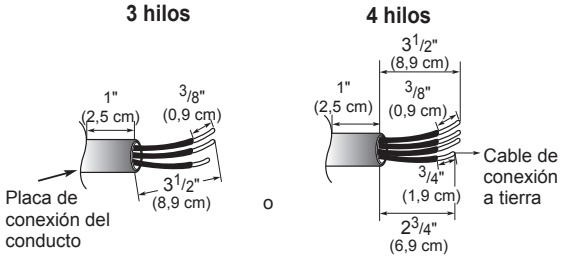
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 3 hilos: Conducto

Instale el conducto de la siguiente manera:

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

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

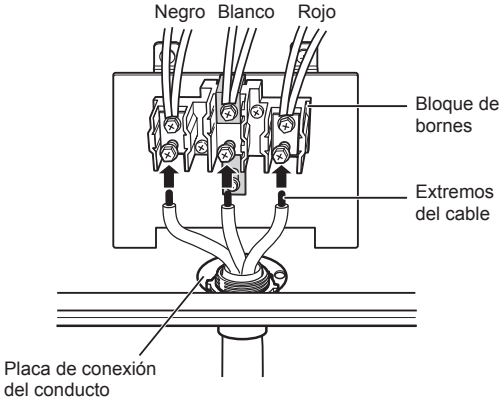


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

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

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

Conexión con cable de 3 hilos



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

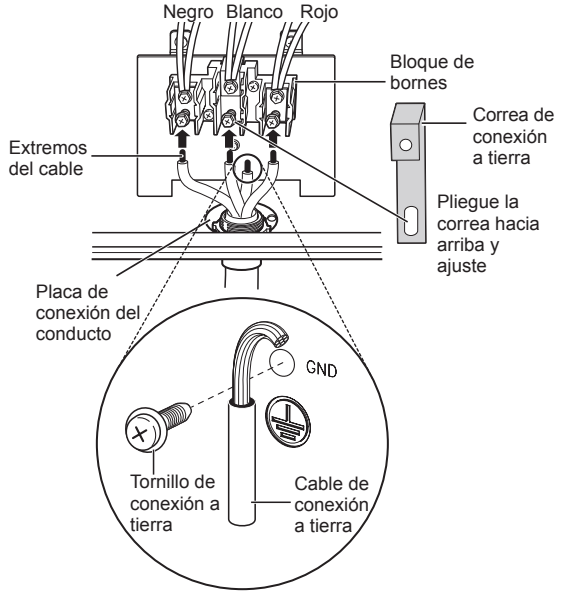
Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

⚠ ADVERTENCIA

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

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

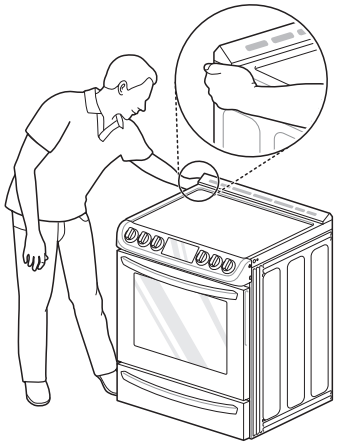
Conexión con cable de 4 hilos



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

Colocación del dispositivo antivuelco

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



Barra Trasera Opcional

Si el contador no puntea la abertura en la pared posterior, se necesitará el kit de barra trasera suministrada con la estufa.

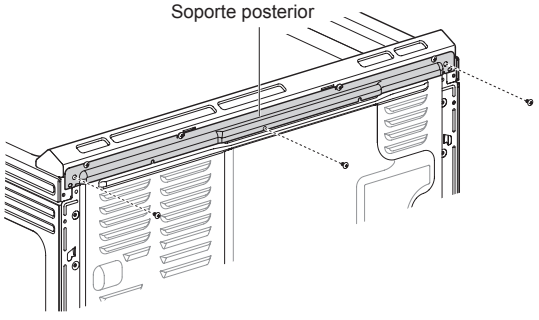
NOTA

Si la profundidad de encimera es mayor que 25" habrá brecha entre el kit y la pared posterior.

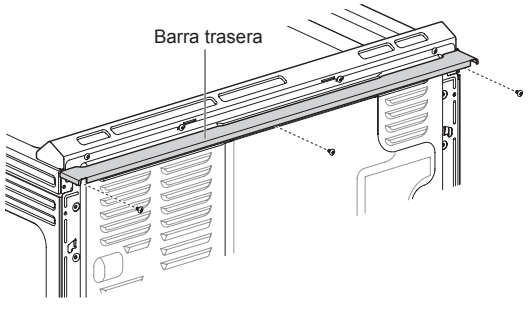
Si la profundidad de encimera es menos que 24", el panel control no se levantará el capelo.

Instalar Barra Trasera

1 Con un destornillador, retire los tres tornillos que fijan el soporte trasero en posición.



2 Fije el soporte trasero y el ensamble de relleno, como se muestra, con los tres tornillos que se retiraron en el paso 1.



Prueba de funcionamiento

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

1. Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placad de cocción de cerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para comenzar la prueba.
3. Llene una olla con capacidad de inducción con agua y colóquela sobre una hornalla. Encienda la hornalla. La barra de LED debe mostrar la configuración y el agua debe calentarse. La barra de LED no debe fluctuar. Repita este procedimiento con todas las hornallas.
4. Luego de revisar todas las hornallas, verifique el sistema de bloqueo presionando el botón **Probe(Para los modelos: LSE4617)** o **Clock** durante tres segundos. La puerta del horno debe bloquearse y la placa de cocción no debe funcionar mientras que la función Lockout (Bloqueo) está encendida. Presione **Probe(Para los modelos: LSE4617)** o **Clock** durante tres segundos para deshabilitar Lockout.
5. Ahora verifique el funcionamiento del horno. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla. Presione **Start**.
6. El horno debe terminar de precalentarse en 15 minutos y el ventilador de convección debe funcionar mientras el horno se está precalentando.
7. Después de controlar el funcionamiento del horno, suba la temperatura a 450 °F y deje el horno encendido durante una hora, como mínimo, para ayudar a remover cualquier resto de aceite que pudiera causar humo y olores al usar el horno por primera vez.

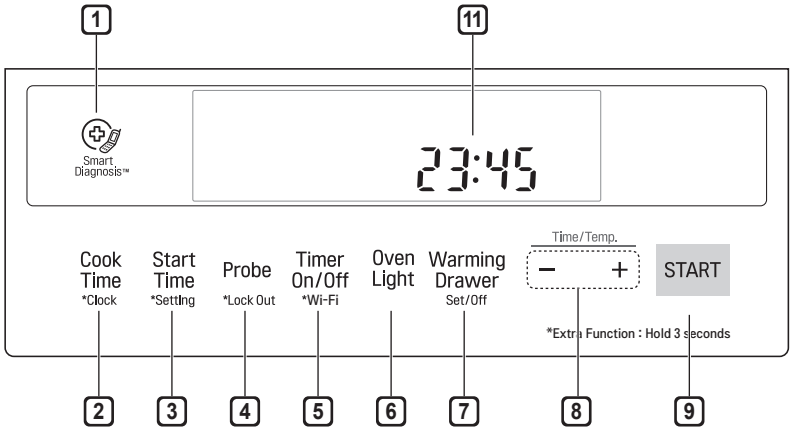
NOTA

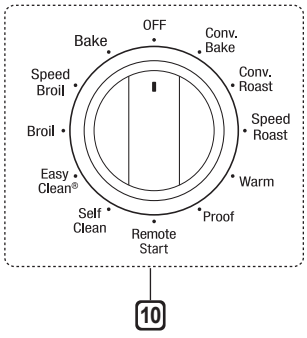
Cuando la cocina se usa por primera vez, podría salir humo.

FUNCIONAMIENTO

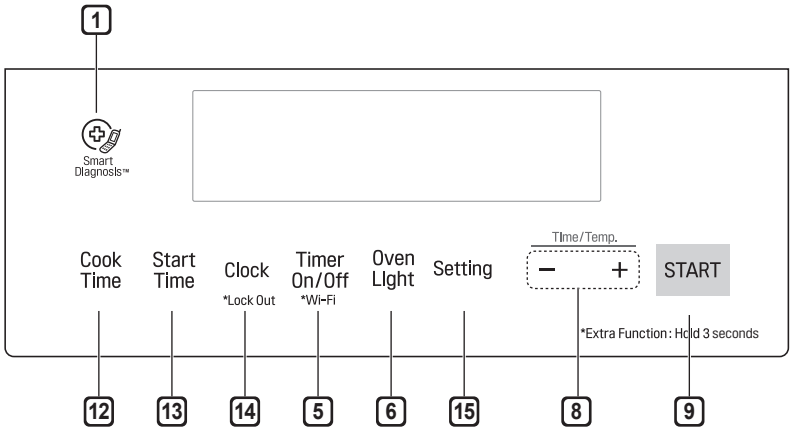
Descripción general del panel de control

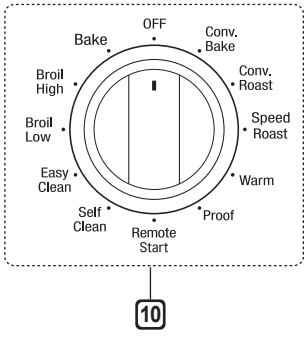
Para los modelos: LSE4617





Para los modelos: LSE4616





1 Smart Diagnosis™

- Uso durante la función Smart Diagnosis.

2 Cook Time (Tiempo de cocción) / Clock (Reloj) (Para los modelos: LSE4617)

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

3 Start Time (Hora de inicio) / Setting (Ajuste) (Para los modelos: LSE4617)

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

4 Probe (Sonda) / Lock Out (Bloqueo) (Para los modelos: LSE4617)

- Presione el botón para seleccionar la función Sonda.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para bloquear o desbloquear la puerta y el panel de control.

5 Timer On/Off / *Wi-Fi (Temporizador Encendido/ Apagado / *Wi-Fi)

Presione el botón para configurar o cancelar el temporizador del horno.
Mantenga presionado el botón durante tres segundos para conectar con la red Wi-Fi. Para desconectar el artefacto de la red, elimínelo de los artefactos registrados en la aplicación.

6 Oven Light (Luz del horno)

Presione el botón para encender o apagar la luz del horno.

7 Warming Drawer (Cajón de calentamiento) (Para los modelos: LSE4617)

Presione el botón para seleccionar la función Cajón de calentamiento.

8 - /+

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

9 Start (Inicio)

Presione el botón para iniciar todas las funciones del horno.

10 Perilla de modo del horno

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

11 Reloj intermitente

Si el signo de dos puntos parpadea en la pantalla del reloj, presione {Cook Time} durante tres segundos y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el parpadeo del indicador.

12 Cook Time (Tiempo de cocción) (Para los modelos: LSE4616)

Presione el botón para configurar la cantidad de tiempo que se desea cocinar la comida. El horno se apaga cuando se agota el tiempo de cocción establecido.

13 Start Time (Hora de inicio) (Para los modelos: LSE4616)

Presione el botón para configurar la cocción temporizada retardada. El horno se inicia a la hora configurada.

14 Clock (Reloj) / Lockout (Bloqueo) (Para los modelos: LSE4616)

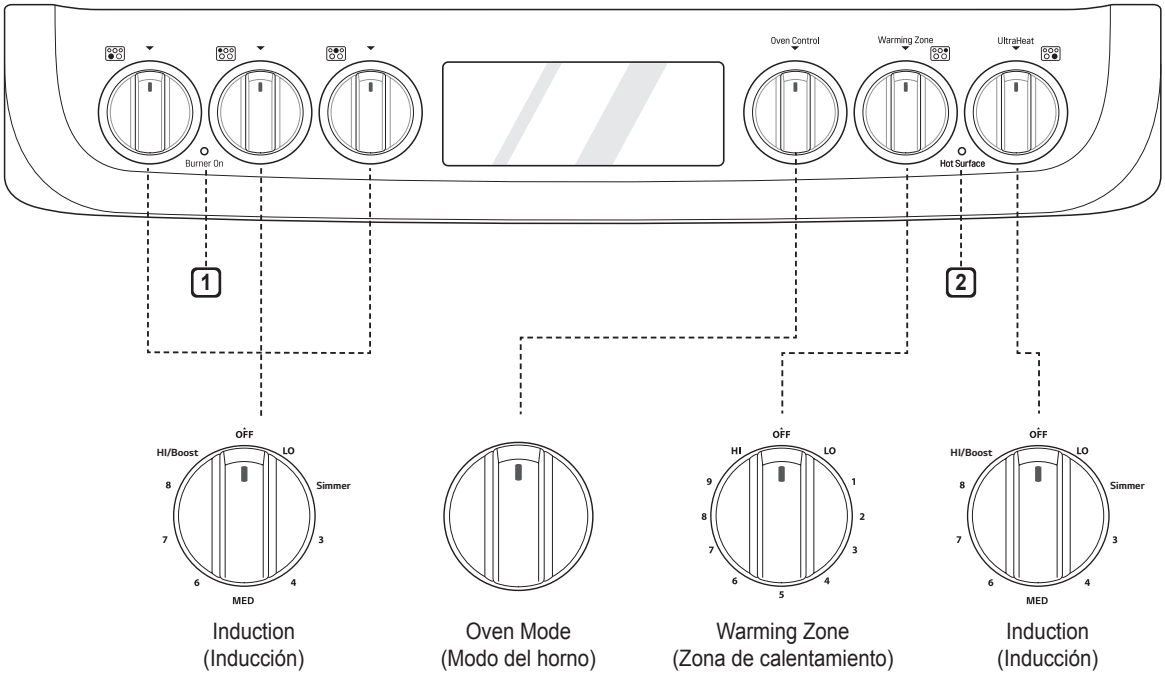
- Presione el botón para establecer la hora del día.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para bloquear la puerta y el panel de control.

15 Setting (Ajuste) (Para los modelos: LSE4616)

Presione el botón para seleccionar y hacer ajustes en la configuración del horno.

Posición de la perilla

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



1 Indicador de quemador encendido

La luz del Indicador de quemador encendido se enciende cuando la perilla se gira, incluso si el elemento de la placa de cocción no funciona.

2 Indicador de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente se enciende siempre que cualquier área de cocción de superficie esté demasiado caliente para tocarla.
Permanece encendida después de apagar la hornalla y hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a 130 ˚F aproximadamente.

Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Cook Time** durante tres segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Clock**. **CLO** se muestra en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar la hora deseada. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
4. Presione **Start** para introducir la hora e iniciar el reloj.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza.
- Si no se presiona ninguna otra tecla tras 25 segundos de haber presionado **Clock**, la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si los dos puntos del reloj parpadean en la pantalla, podría haber habido una falla en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

Lockout (Bloqueo)

La función Bloqueo traba la puerta del horno de manera automática y evita que se enciendan la mayoría de los controles del horno. Esta no inhabilita el temporizador y la luz interior del horno.

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Presione y mantenga pulsado **Probe/Lockout** (Para los modelos: LSE4617) o **Clock/Lockout** durante tres segundos.
3. Suena la melodía de bloqueo, y en la pantalla aparece **Loc** y parpadea el icono del candado.
4. Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo deja de parpadear y permanece encendido.
5. Para desactivar la función Lockout, presione y mantenga pulsado **Probe/Lockout** (Para los modelos : LSE4617) o **Clock/Lockout** durante tres segundos. La melodía de desbloqueo suena y la puerta y los controles se desbloquean.

NOTA

La luz indicadora **Burner On** se encenderá al tiempo que la perilla se gire aunque la placa de cocción no esté en operación.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

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

Función		Temp. / tiempo mín.	Temp. / tiempo máx.	Valor predeter-minado
Clock (Reloj)	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Timer (Temporizador)	12 h	0:10 sec	11:59 h / min	
	24 h	0:10 sec	11:59 h / min	
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 h	0:01 min	11:59 h / min	
	24 h	0:01 min	11:59 h / min	
Conv. Bake (Hornear por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Conv. Roast (Rostizar por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Broil (Asar)		Bajo 400 °F	Alto 520 °F	Alto / 3 h
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Leudar)		0:01 min	11:59 h / min	12 h
Pizza				12 h
Speed Roast (Rostizado rápido)				12 h
Warm (Calentar)				3 h
Self Clean (Autolimpieza)		3 h	5 h	4 h
Probe (Sonda)		80 °F / 27 °C	210 °F / 100 °C	150 °F / 65 °C
EasyClean®				10 min

* Uso de la conversión automática

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

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

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

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

Configuración de la Temporizador

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Presione **Timer On/Off**. En la pantalla aparece 0:00 con las letras **HR** adentro y parpadea **Timer**.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo deseado. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
4. Presione **Timer On/Off** o **Start** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

Si se presiona Timer On/Off de nuevo luego de que el temporizador haya comenzado, la función de temporizador se cancelará.

5. Cuando el tiempo establecido se agota, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **Timer On/Off**.

NOTA

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

Cancelar la Funcion de Temporizador

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

Wi-Fi

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off** (Apagado).
2. Mantenga presionado **Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado) durante 3 segundos.
3. Se emite el sonido de encendido y en la pantalla aparece Configurar y parpadea el icono (📶) de Wi-Fi.
4. Registre el artefacto en la red de Wi-Fi con la aplicación del teléfono inteligente.
5. Para desconectar el artefacto de la red, elimínelo de los artefactos registrados en la aplicación.

NOTA

Consulte la sección de Funciones Inteligentes en el manual del usuario para obtener más detalles.

Settings (Ajustes)

Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**. Mantenga presionado **Start Time** durante tres segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Setting**.
Luego, presione la tecla **Start Time** (Para los modelos: LSE4617) o **Setting** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

La tecla **Settings** permite:

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- ajustar la temperatura del horno
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius
- activar/desactivar la alarma de la placa de cocción

Configuración del modo de hora

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Setting**.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para configurar el modo de hora deseado en el reloj.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio deseado.

Configuración del modo de conversión automática a convección

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

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Setting**. Luego presione **Start Time** (Para los modelos: LSE4617) o **Setting** varias veces hasta que aparezca "AUto" en la pantalla.
3. Presione los botones **más (+)** o **menos (-)** para encender/apagar la función.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

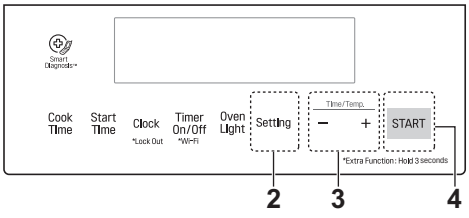
Ajuste de temperatura del horno

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

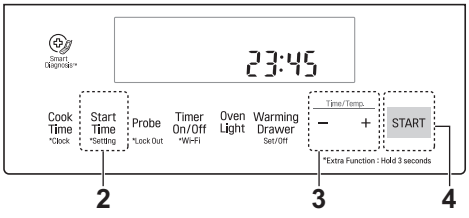
NOTA

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

Para el modelo : LSE4616



Para el modelo : LSE4617



1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Setting**. Luego presione **Start Time** (Para los modelos: LSE4617) o **Setting** varias veces hasta que aparezca "AdJU" en la pantalla.
3. Para aumentar la temperatura, presione el botón **más (+)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada.

   Para disminuir la temperatura, presione el botón **menos (-)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

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

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

1. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Setting**. Luego presione **Start Time** (Para los modelos: LSE4617) o **Setting** varias veces hasta que aparezca " PrE " en la pantalla.
2. Toque **más(+)** o **menos(-)** para encender o apagar la luz.
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Setting**. Luego presione **Start Time** (Para los modelos: LSE4617) o **Setting** varias veces hasta que aparezca "bEEP" en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el volumen deseado.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Setting**. Luego presione **Start Time** (Para los modelos: LSE4617) o **Setting** varias veces hasta que aparezca "Un it" en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar F (Fahrenheit) o C (Celsius).
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Encender o apagar el tono de alarma

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición Off.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos (Para los modelos: LSE4617) o presione **Setting**. Luego presione **Start Time** (Para los modelos: LSE4617) o **Setting** varias veces hasta que aparezca "tt OP" en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para encender/apagar el tono de alarma.
4. Presione Start para aceptar el cambio.

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

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

Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura: presione **menos(-)** hasta que aparezca 300 °F en la pantalla.
3. Presione **Cook Time** y ajuste el tiempo de horneado**.**
4. Presione **Start Time**.
5. Ajuste de la hora de inicio: presione **más(+)** hasta que aparezca ^{HR}4:30 en la pantalla.
6. Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve y en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Cocción temporizada retardada, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **Start**.
- Si el reloj de su horno está configurado para 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

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

- Aparece **End** y la hora del día se ve en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se gira la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

Configuración de la función Tiempo de cocción

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

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

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

- Aparece **End** y la hora del día se ve en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se gira la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

Cambio del Tiempo de cocción durante la cocción

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

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

Oven Light (Luz del horno)

La luz interior del horno se enciende de forma automática cuando se abre la puerta. Presione el botón **Oven Light** para encender/apagar la luz del horno de forma manual.

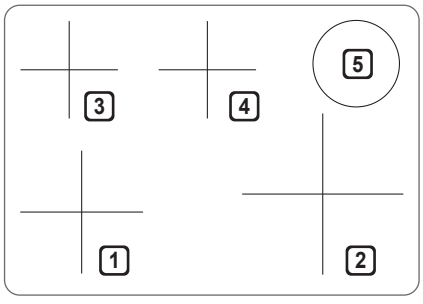
NOTA

La luz del horno no se puede encender si la función Self Clean está activa.

Uso de la placa de cocción

Áreas de cocción

La placa de cocción está equipada con cuatro hornallas por inducción de diferentes tamaños y una zona de calentamiento de calor radiante. Las potencias en vatios expresadas a continuación son las potencias máximas. La segunda es la potencia máxima para el modo Boost.



1 Hornalla por inducción frontal izquierda:
8", 2100 W / 3200 W (240 V)

2 Hornalla por inducción frontal derecha:
11", 2400 W / 4000 W (240 V)

3 Hornalla por inducción posterior izquierda:
6", 1300 W / 1800 W (240 V)

4 Hornalla por inducción posterior central:
6", 1300 W / 1800 W (240 V)

5 Zona de calentamiento

Hay pantallas LED debajo de cada hornalla por inducción que se ajustan para mostrar el nivel de potencia cuando se utiliza la hornalla.

Beneficios de la cocción en una superficie de inducción

Velocidad y eficiencia

Las hornallas por inducción calientan más rápido y consumen menos energía. Los niveles de potencia de la inducción hacen que los líquidos hiervan rápidamente. Además, resultan eficientes para cocinar a fuego lento.

Una placa de cocción más fría

Ya sea que las hornallas por inducción estén encendidas o apagadas, su temperatura sigue siendo menor que la de las hornallas radiantes. Prácticamente, no se desperdicia calor, porque el calor se inicia con la colocación de los recipientes de cocina.

Fácil limpieza

Las hornallas a menor temperatura facilitan la limpieza. Los derrames no se pegan ni se queman, así que se limpian fácilmente.

Detección del tamaño de la olla

Un sensor detecta automáticamente el tamaño de la olla y adapta la hornalla por inducción al recipiente en uso para brindar una cocción más uniforme.

Mayor capacidad de respuesta

Las hornallas por inducción reaccionan mejor que sus contrapartes eléctricas o de gas, porque solo se calienta el recipiente con la inducción. Las hornallas por inducción calientan más fácilmente; también reaccionan más rápido cuando se reduce su temperatura para cocinar a fuego lento.

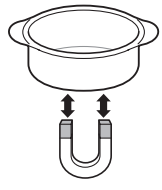
Recipientes de cocina aptos para inducción

NOTA

Antes de utilizar las hornallas por inducción, lea detenidamente estas recomendaciones sobre recipientes y las instrucciones de las secciones de detección de ollas y asegúrese de seguirlas.

Al comprar recipientes de cocina para usar en la placa cocción por inducción, busque artículos identificados por el fabricante como "induction ready" o "induction capable" (aptos para inducción) o que el fabricante declare que están específicamente diseñados para la cocción por inducción.

El material de base del recipiente debe ser magnético para que las hornallas se activen. Use un imán para comprobar que el material de base del recipiente sea el adecuado. Si el imán se pega a la parte inferior del recipiente, este se puede utilizar para la cocción por inducción.



Para obtener los mejores resultados posibles de cocción en placas de inducción, utilice solamente recipientes de cocina de acero de gran calibre y alta calidad en las hornallas por inducción. Siga las recomendaciones del fabricante respecto a los recipientes de cocina para inducción que utilizará.

Tipos de recipientes de cocina aptos para inducción



Los tres tipos de recipientes de cocina para inducción más comunes disponibles son de acero inoxidable, hierro fundido o metales esmaltados con porcelana.

- **El acero inoxidable** es, por lo general, excelente para la cocción por inducción. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

NOTA

No todos los utensilios de cocina de acero inoxidable son magnéticos; el acero inoxidable no siempre es adecuado para la cocción por inducción.

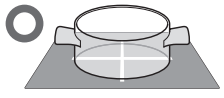
- **El hierro fundido** cocina de manera uniforme y también es bueno para la cocción por inducción. No coloque recipientes de hierro fundido sobre la placa de cocción, dado que los recipientes de hierro fundido con superficie áspera rayarán la placa de cocción de cerámica.
- **Los metales esmaltados con porcelana** tienen características de calentamiento que varían en función de la calidad del metal de base. Asegúrese de que el esmaltado de porcelana sea suave para evitar rayar la superficie de cocción de cerámica.

Colocación de los recipientes de cocción

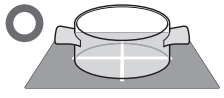
Utilice el recipiente adecuado y colóquelo correctamente sobre la placa de cocción. Las hornallas no se calentarán si los sensores situados debajo de la superficie de la placa de cerámica detectan alguna de las condiciones incorrectas que se ilustran a continuación. Corrija el problema antes de intentar usar la placa de cocción.

Correcta

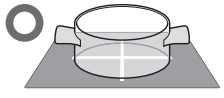
- El recipiente está centrado correctamente en la superficie de la hornalla.



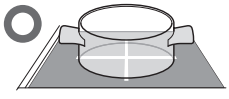
- El recipiente tiene fondo plano y lados rectos.



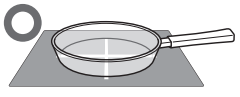
- Las dimensiones del recipiente alcanzan o superan el tamaño mínimo recomendado para la hornalla.



- El recipiente se apoya por completo en la superficie de la placa de cocción.

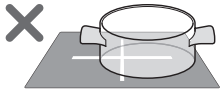


- El recipiente está bien equilibrado.

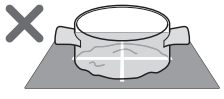


Incorrecta

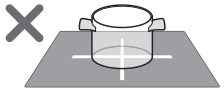
- El recipiente no está centrado en la superficie de la hornalla.



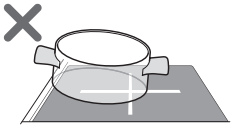
- El recipiente tiene fondo y lados deformes o curvos.



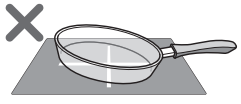
- El recipiente no tiene las dimensiones mínimas requeridas para la hornalla en uso.



- El fondo del recipiente descansa sobre el reborde o no se apoya por completo en la superficie de la placa de cocción.



- El recipiente no está en equilibrio debido a que tiene una manija pesada.



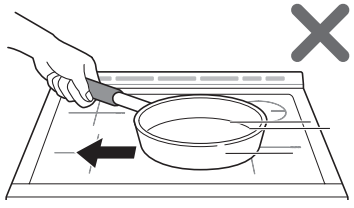
Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción

Siempre use recipientes de gran calibre y de alta calidad en las hornallas y no los deslice sobre la superficie cerámica. Incluso los recipientes de alta calidad pueden rayar la superficie de la placa.

NOTA

- Siempre levante los recipientes antes de moverlos sobre la superficie vitrocerámica. Cualquier recipiente cuyo fondo sea áspero o esté sucio puede marcar y rayar la superficie de la placa. Siempre debe comenzar con recipientes limpios.
- No permita que papel de aluminio o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la placa de cocción de vitrocerámica. Si estos materiales se derriten sobre la placa de cocción, podrían dañar la superficie de vitrocerámica.

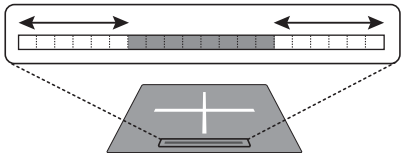
Con el tiempo, si se deslizan recipientes de cocina de cualquier tipo sobre la superficie, se producirán rayas en la placa de cocción. Las rayas dificultarán la limpieza de la superficie de cerámica y degradarán el aspecto de la placa de cocción.



Sensores de ollas

Los sensores de las hornallas situados debajo de la placa de cocción requieren que los recipientes cumplan con determinadas condiciones antes de que las hornallas de inducción puedan funcionar.

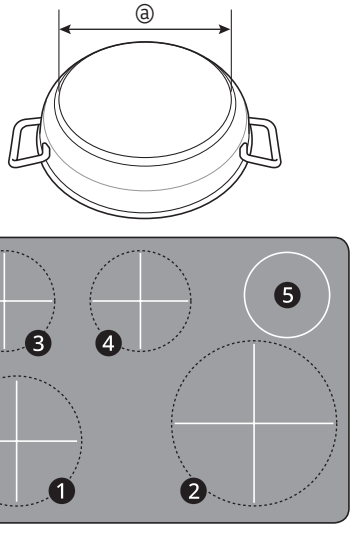
La barra de LED de la zona de cocción puede mostrar un mensaje de error de detección de olla. Si una hornalla se activa y no se detecta ningún recipiente, la barra de LED de la zona de cocción por inducción afectada oscilará. Si el recipiente no cumple con las condiciones correctas, la zona de cocción podría no calentarse.



Si el problema no se corrige, la hornalla afectada se desactivará automáticamente después de transcurrido un minuto.

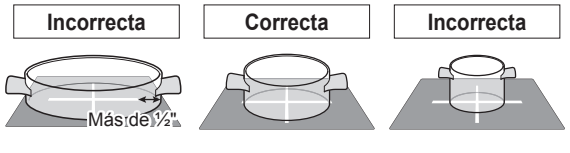
Tamaño máximo y mínimo del recipiente

Hay cuatro hornallas en la placa de cocción por inducción. Para ser utilizada con eficacia, cada hornalla requiere un tamaño mínimo para el recipiente.
El fondo de la sartén debe ser igual o mayor que el diámetro mínimo (ⓐ) para que se produzca una cocción adecuada.



Áreas de cocción	Tipo de quemador	Diámetro mínimo del fondo de la sartén (ⓐ)
❶	Inducción	7.5 pulgadas (190 mm)
❷	Inducción	9.5 pulgadas (245 mm)
❸	Inducción	6.0 pulgadas (152 mm)
❹	Inducción	6.0 pulgadas (152 mm)
❺	Calentar	

Use la cruz marcada en cada hornalla para determinar el tamaño máximo del recipiente. Luego de centrar el recipiente sobre la hornalla, este no debe extenderse más de ½" del borde de la cruz que aparece sobre la hornalla. El recipiente debe hacer pleno contacto con la superficie de vidrio sin que la parte inferior de dicho recipiente toque el reborde de metal de la placa de cocción.



Si el recipiente apto para cocción por inducción —centrado en cualquiera de las hornallas encendidas— es demasiado pequeño, la barra de LED de la hornalla afectada oscila y el recipiente no se calienta.

Recipientes de cocina calientes y calor residual

⚠ PRECAUCIÓN

A diferencia de las hornallas radiantes, las hornallas por inducción no se iluminan en color rojo cuando están calientes. Puede sufrir quemaduras si la superficie del vidrio está caliente debido al calor residual transferido por los utensilios de cocina. No toque ollas o sartenes calientes. Use guantes de cocina o agarraderas para protegerse las manos de quemaduras.

Conservas caseras

⚠ PRECAUCIÓN

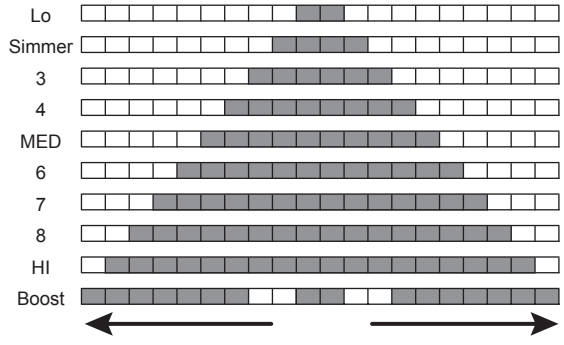
La preparación de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Sea en extremo cuidadoso para evitar quemaduras. Levante la tapa de modo que el vapor se libere lejos de usted. Una conserva segura requiere que los microorganismos dañinos sean destruidos y que los recipientes de las conservas estén completamente sellados. Cuando utilice una olla especial para hervir conservas, mantenga un hervor suave pero constante durante el tiempo indicado.

Lea las siguientes precauciones y aplíquelas cuando prepare conservas caseras. Lea la información en el sitio web del USDA (por las siglas en inglés de Departamento Federal de Agricultura) y siga las recomendaciones que se brindan allí para hacer conservas caseras.

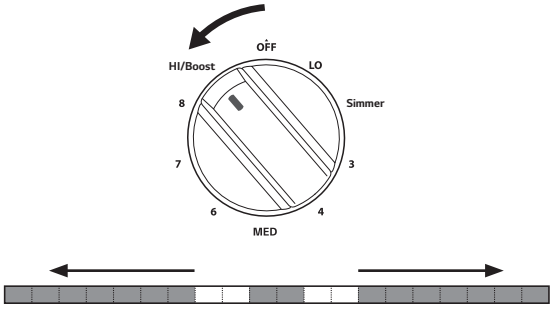
- Utilice solo ollas especiales para conservas de fondo plano y de buena calidad cuando prepare conservas caseras. Use una regla para comprobar que el fondo de la olla para conservas sea plano.
- Las ollas para hervir conservas que tienen en el fondo del recipiente rebordes que irradian desde el centro no son adecuadas para su uso en una placa de vitrocerámica.
- El diámetro de la olla para conservas no debe exceder las marcas de dimensiones máximas de la hornalla en más de una pulgada. Utilice ollas para conservas de menor diámetro en cocinas con placas de cocción de vitrocerámica o eléctricas de bobina abierta.
- Comience con agua caliente del grifo para que el agua hierva con mayor rapidez. Lleve el agua a una ebullición inicial utilizando el ajuste de calor alto. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el calor tanto como sea posible, manteniendo la ebullición.
- Es mejor hervir una pequeña cantidad de conserva y mantener la olla lo suficientemente liviana como para poder levantarla.
- No deje la olla para hervir conservas o la olla a presión para conservas a temperatura alta durante periodos prolongados.
- Alterne las hornallas de la superficie entre cada lote a fin de permitir que las hornallas y las superficies que las rodean se enfríen. No haga conservas usando la misma hornalla todo el día.

Configuración de los controles de la superficie

- **Barra LED de la hornalla**
  La cocina cuenta con una barra de LED para cada una de las hornallas de la placa de cocción. Preste atención a los mensajes que aparecen en la pantalla y utilice los LED con las perillas de control correspondientes para monitorear los niveles de potencia de las hornallas.



- **Configuración del nivel de potencia disponible**
  La barra de LED del control de la placa muestra el ajuste de nivel de potencia de la hornalla, que va desde Lo hasta Hi y hasta Boost. Ajuste la configuración en incrementos de un punto, desde Lo (nivel 1) hasta Boost (nivel 10).
  Para seleccionar Hi, gire la perilla en sentido horario, pasando por el nivel 8 hasta Hi/Boost.
- **Nivel de intensidad Boost**
  Para activar el modo Boost, gire la perilla directamente de Off a Boost. El modo Boost solo está disponible inmediatamente después de que se activa una hornalla. Cuando la hornalla se coloca en modo Boost, la barra de LED parpadea y el modo Boost se mantiene en funcionamiento durante hasta 10 minutos. Después de 10 minutos, la hornalla vuelve automáticamente a la configuración Hi.



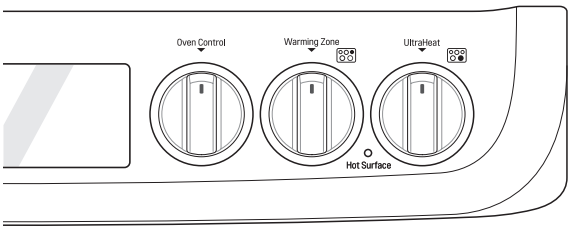
El tiempo de funcionamiento máximo para todos los niveles de las hornallas, a excepción del modo Boost, es de 12 horas.

Indicador de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente se enciende siempre que cualquier área de cocción de superficie esté demasiado caliente para tocarla.

Permanece encendida después de que se apaga el elemento y hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a 130 °F aproximadamente.

Es normal que las hornallas de la superficie se enciendan y apaguen durante la cocción en configuraciones bajas.



Uso de las hornallas

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de cocinar

- • No coloque ni deposite artículos inflamables o sensibles al calor sobre la placa de cocción por inducción, incluso si la placa no está en uso.
- • Coloque los recipientes en las hornallas antes de encender la placa de cocción por inducción.
- • No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.

Durante la cocción

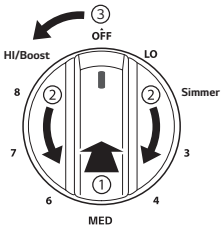
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la placa de cocción por inducción, ya que pueden calentarse.
- Emplee este artefacto únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para uso comercial o industrial.
- Nunca utilice este artefacto para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en tomacorrientes cercanos a la placa de cocción. Evite que los cables de alimentación entren contacto con la placa de cocción o los recipientes de cocina.
- El aceite y la grasa a altas temperaturas pueden arder rápidamente. Nunca deje hornallas sin supervisión al freír alimentos.
- No utilice la placa de cocción por inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en recipientes de aluminio.
- Al conectar aparatos eléctricos en enchufes cercanos a la placa de cocción, tenga la precaución de mantener los cables de alimentación lejos de la placa de cocción y de los recipientes calientes.
- Los usuarios con marcapasos e implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior de su cuerpo a una distancia mínima de 1 pie (30 cm) de las hornallas por inducción encendidas. En caso de duda, consulte al fabricante del implante o a su médico.

Después de la cocción

- Después de usar una hornalla por inducción, desactívela usando el control. No se confíe del sensor de ollas.

Cómo encender una hornalla

1. Empuje hacia dentro la perilla de control.
2. Gire la perilla en cualquier dirección hasta seleccionar el ajuste deseado. Se escuchará un breve sonido de alerta y la barra de LED de la hornalla mostrará su configuración actual.
3. Para activar el modo Boost, gire la perilla directamente de Off a Boost.



Configuración recomendada de cocción en superficie

Comience la mayor parte de la cocción en superficie en una configuración alta y luego llévela a una configuración baja para finalizar la cocción.

Las configuraciones sugeridas pueden necesitar ajustes, según el diseño y la calidad de los recipientes de cocina y de la cantidad de comida que se prepare.

Utilice recipientes de calidad, construidos con un material de base magnético y que cumplan con los requisitos de tamaño del recipiente mínimos y máximos.

Ajuste	Uso recomendado
Boost	• Utilícelo para calentar una gran cantidad de alimentos o para llevar grandes recipientes de agua al hervor
de 8 a Hi (alto)	• Llevar líquidos al hervor • Comenzar con la cocción de la mayoría de los platos
de MED a 8	• Mantener un hervor rápido, rehogar o freír • Dorado o sellado rápido de alimentos • • Bistecs, chuletas, carne a la parrilla
de 3 a MED	• Mantener un hervor lento • Fritura o salteado de alimentos • Cocinar sopas, salsas y aderezos • Huevos, pancakes"
de SIMMER a 3	• Cocinar alimentos estofados o al vapor • Cocción a fuego lento
de Lo a SIMMER	• Mantener calientes los alimentos • Derretir chocolate o manteca • Cocción a fuego lento

Sugerencias para precalentar recipientes

La cocción por inducción puede hacer que el tiempo requerido para calentar utensilios de cocina sea menor que el necesario en cocinas de hornallas radiantes o de gas.

Preste mucha atención a todos los alimentos mientras cocina en la placa de cocción o en el horno y hasta terminar con todos los procesos de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

Recuerde que la superficie de cocción por inducción inicialmente calienta los recipientes **MUY RÁPIDO** si el recipiente no contiene alimentos.

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

- Sonido de inducción: Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción pueden crear ruidos de fondo desconocidos como un zumbido leve. Estos ruidos forman parte normal del proceso de cocción por inducción.
- Sonido de vibración del recipiente: Algunos recipientes de cocina emitirán zumbidos, según su construcción o su material principal. El zumbido puede ser más perceptible si la sartén o su contenido están fríos o si la base de la sartén no es plana. A medida que la sartén se caliente, el ruido disminuirá. El ruido también disminuirá si se reduce el nivel de potencia.
- Sonido del ventilador de enfriamiento: El ventilador puede funcionar mientras utiliza la placa de cocción por inducción para reducir la temperatura del producto. El ventilador de enfriamiento también puede funcionar después de que se apague la placa de cocción.

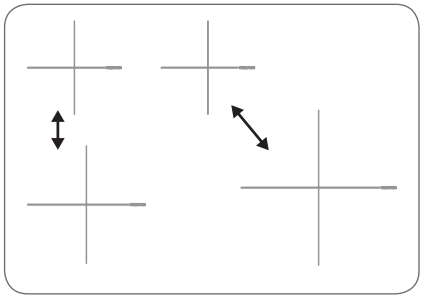
NOTA

- Cuando se utiliza la placa de cocción por inducción, los ruidos de funcionamiento se perciben más durante la cocción en modo Boost. Pero no es normal que se produzcan ruidos muy fuertes durante la cocción por inducción.

Manejo de energía

Las zonas de cocción, que consisten en pares de hornallas, tienen un límite de consumo de una determinada cantidad máxima de energía.

Si enciende la función Boost para una hornalla mientras su par se encuentra en uso, la función Power Management reducirá, de forma automática, la potencia de ambas hornallas. Para un rendimiento consistente al utilizar varias hornallas, utilice hornallas en diferentes zonas de cocción.



NOTA

- Si el calor combinado del horno y las hornallas es lo suficientemente alto, la potencia de las hornallas se reduce para evitar el daño del producto.
- Ambos elementos en un conjunto de elementos pares no pueden utilizar el modo Boost (Aumentado) al mismo tiempo. Para utilizar el modo Boost (Aumentado) en dos elementos simultáneamente, utilice elementos impares.

Zona de calentamiento

Use la zona de calentamiento, ubicada en el lado derecho de la parte trasera de la superficie de vidrio, para mantener caliente la comida cocida, a una temperatura adecuada para servir. La zona de calentamiento mantiene caliente la comida después de haberla cocinado. Si intenta cocinar alimentos crudos o fríos en la zona de calentamiento, podrían producirse enfermedades transmitidas por los alimentos.

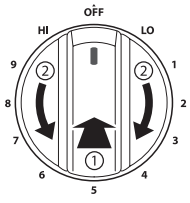
⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE ENVENENAMIENTO POR ALIMENTOS: en los alimentos cocinados a temperaturas inferiores a 140 °F pueden proliferar bacterias.

- Siempre debe comenzar con comida caliente. No caliente alimentos fríos en la zona de calentamiento.
- No utilice la configuración de calentamiento durante más de dos horas.

Para encender la zona de calentamiento

1. Empuje hacia dentro la perilla de control.
2. Gire la perilla en cualquier dirección hasta seleccionar el ajuste deseado.



Para obtener mejores resultados:

- Cuando caliente masas o panes, deje una abertura en la cubierta a fin de que salga la humedad.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resulta muy difícil de limpiar.
- Utilice solamente vajilla, recipientes y otros utensilios de cocina recomendados para uso en hornos y placas de cocción.

NOTA

- Para obtener mejores resultados, mantenga la comida que está sobre la zona de calentamiento dentro de su recipiente o cubierta con una tapa adecuada o papel de aluminio para mantener la calidad de la comida.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con la superficie caliente de la placa de cocción por inducción.

Si un alimento en particular no está en la lista, comience con el nivel de calor del medio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas adecuadas para servir usando el nivel de temperatura medio.

Ajuste	Alimento
Baja (de Lo a 3)	• Verduras • Arroz • Pastas • Salsas azucaradas (salsa de tomate, salsa BBQ)
Media (de 3 a 7)	• Salsas y sopas con base de crema • Estofados y chili • Calentar platos o fuentes para servir vacíos
Alta (de 7 a Hi)	• Sopas con base de caldo • Bebidas calientes (sidra caliente, chocolate caliente)

Uso del horno

Antes de usar el horno

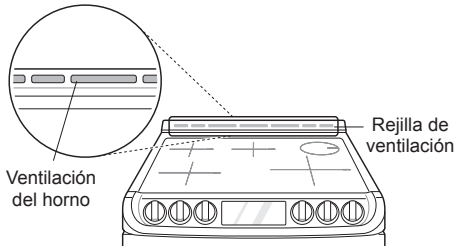
NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.

Ventilación del horno

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

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



⚠ PRECAUCIÓN

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

Uso de los estantes del horno

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

Extracción de los estantes

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

Colocación de los estantes

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Bake (Hornear)

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

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

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

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

4. Cuando finalizó la cocción, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.
5. Retire los alimentos del horno.

NOTA

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

Sugerencias de horneado

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

NOTA

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

Modo de convección

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

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

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Bake** o **Conv. Roast**.
2. Ajuste la temperatura del horno: Por ejemplo, presione **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
3. Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura del horno inicia a 100 °F.

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

4. Al finalizar la cocción o para cancelar, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.

Sugerencias para hornear por convección

- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Si está cocinando en un solo estante, coloque el estante en la posición recomendada en los cuadros que se muestran en las siguientes páginas. Si cocina con varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 3 y 5 (para dos estantes).
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan varios estantes.

La función para rostizar por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. Combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y los sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

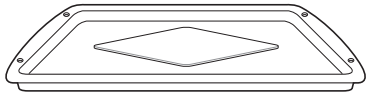
Sugerencias para rostizar por convección

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

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



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)

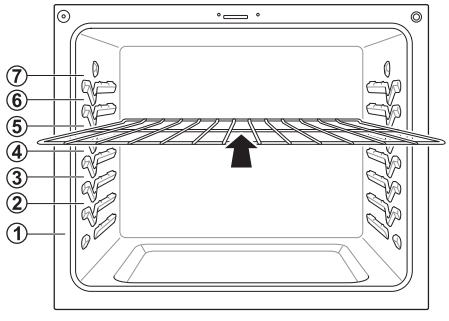
⚠ PRECAUCIÓN

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

Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

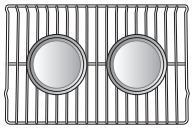
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas están centradas en el horno lo mejor posible. Si se cocina en varios estantes del horno, colóquelos en la posición que se ilustra.

Colocación de estantes y bandejas



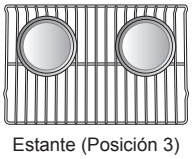
Para los modelos: LSE4617

Horneado en un solo estante

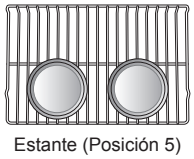


Estante

Horneado en varios estante



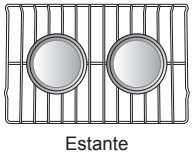
Estante (Posición 3)



Estante (Posición 5)

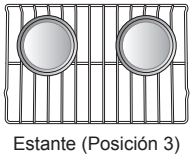
Para los modelos: LSE4616

Horneado en un solo estante

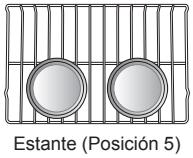


Estante

Horneado en varios estante



Estante (Posición 3)



Estante (Posición 5)

Guía de ubicación de los estantes para hornear

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

Guía de posición de los estantes para asar

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

Broil (Asar)

La función Asar utiliza el calor intenso de los quemadores superiores para cocinar la comida. Este método de cocción es ideal para cortes de carne tiernos, pescados y verduras finamente cortadas.

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Esta área está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y la **door** se desplaza en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Abrir la puerta durante el proceso de asar, hace que se apague el quemador. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Speed Broil (Asado Rápido) (Para los modelos: LSE4617)

La característica de Asado Rápido está diseñado para reducir la cantidad de tiempo que se requiere para asar los alimentos. Al utilizar el elemento asador por infrarrojo, que brinda calor instantáneamente, no es necesario el precalentado.

Configurar el horno para Broil (Asar)/Speed Broil (Asado Rápido)

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar los modos **Broil Hi** (Alto), **Lo** (Bajo) o **Speed Broil**. (Para los modelos: LSE4617)
2. Presione el botón **más(+)** o **menos(–)** para seleccionar **Hi** (Alto) o **Lo** (Bajo). (Para los modelos: LSE4617)
3. Presione **Start**. El horno comienza a calentar.
4. Si utiliza la función de asar, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
5. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para cancelar en cualquier momento o cuando la cocción está completa.

Humo

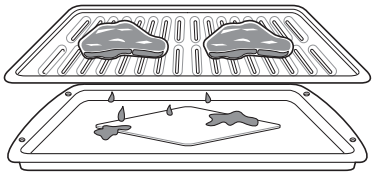
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo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

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

Guía de recomendaciones para asar

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

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



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

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- Para mejores resultados, centre la comida en el estante cuando use las funciones Speed Broil (Asado rápido)/Broil (Asar).

Consejos para asar

Filete

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

Mariscos

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

Verduras

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

Warm (Calentar)

Esta función mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F. La función Calentar mantendrá caliente la comida cocida para servir hasta tres horas después de realizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra operación de cocción.

Configuración de la función Calentar

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Warm**.
2. Presione **Start**.
3. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** una vez que el calentamiento haya finalizado.

NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar

1. Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Proof**.
3. Presione **Start**.
4. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** una vez que el leudado haya finalizado.

NOTA

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

Speed Roast (Rostizado rápido)

La función Rostizado rápido está diseñada para rostizar carne de ave con rapidez. La combinación de calor intenso del calentador superior y el aire caliente del calentador posterior dan como resultado alimentos más crocantes y ayudan a ahorrar tiempo de cocción. El rostizado rápido es ideal para aves de tamaño mediano.

NOTA

- El tiempo recomendado de cocción es de 60 a 65 minutos para todo el pollo que pesa 3,3 lb.
- Ajuste el tiempo de cocción según el peso de aves.
- Coloque el estande del horno del horno en posición 2.
- La función Rostizado rápido está diseñada para reducir el tiempo de cocción. No es necesario precalentar.
- Esta función está optimizada para cocinar aves, de modo que la temperatura de la función Rostizado rápido no se puede cambiar.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Rostizado rápido.

Configuración de la función Rostizado rápido

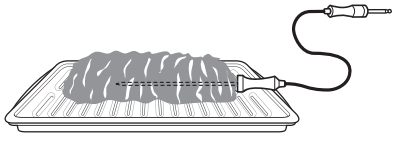
1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Speed Roast**. La pantalla muestra **Roast Speed**.
3. Presione **Start**.

Sonda para carne (Para los modelos: LSE4617)

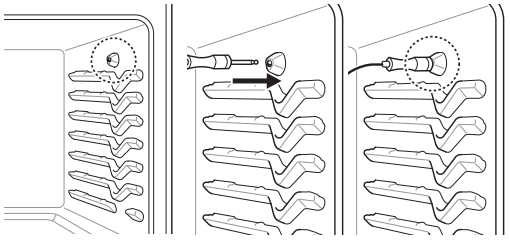
La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No debe utilizarse durante las funciones de asar, autolimpieza o leudar. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno cuando retire la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro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

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

1 Inserte la sonda para carne en la carne.



2 Enchufe la sonda para carne en el conector hembra.



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

Configuración de la temperatura de la sonda

1 Seleccione el modo de cocción. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar **Conv. Roast**.

2 Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **más(+)** o **menos(-)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.

3 Presione **Probe**.

4 Ajuste la temperatura de la sonda: presione los botones **más(+)** o **menos(-)** hasta que aparezca 160 °F en la pantalla.

5 Presione **Start**.

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

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

1 Presione **Probe**.

2 Configure la temperatura del termòmetro.

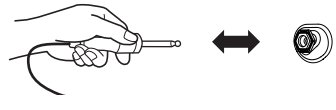
3 Presione **Start**.

NOTA IMPORTANTE

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



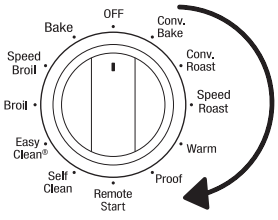
Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

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

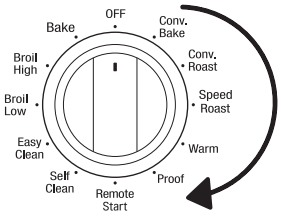
Remote Start (Inicio remoto)

Si el artefacto está registrado en una red de Wi-Fi doméstica, esta función inicia o detiene la función de precalentamiento del artefacto. Siga las instrucciones de la página 43 para registrar el artefacto en la red.

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



Para los modelos: LSE4617



Para los modelos: LSE4616

Configuración de Remote Start (Inicio remoto)

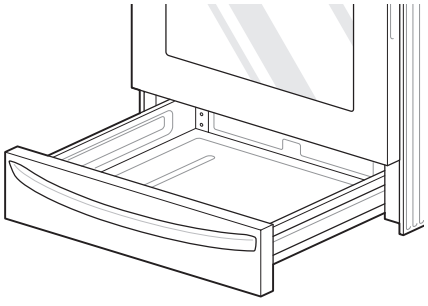
1. Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. No coloque alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno.
2. Después de 30 segundos de cerrar la puerta, gire el mando de modos del horno para seleccionar Remote Start. Si pasan más de 30 segundos antes de que usted inicie Remote Start, "door" aparece en la pantalla. Si esto ocurre, abra y cierre la puerta e inténtelo de nuevo.
3. Cuando en la pantalla aparece ENCENDIDO, la función Inicio remoto está lista para ser usada.
4. Siga las instrucciones en la aplicación del teléfono inteligente para seleccionar el modo, temperatura y duración de cocción (tiempo de precalentamiento y acción de cocción).

NOTA

No coloque comida en el horno antes o durante el tiempo de acción de Remote Start.
Remote Start se desconecta en las siguientes situaciones:

- Inicio remoto no está nunca conectado en la aplicación del teléfono inteligente.
- El estado Remote Start es "OFF" o "door".
- Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- La función Remote Start no puede iniciarse cuando la puerta del horno está abierta. Un sonido de alerta le recuerda que debe cerrar la puerta.

Funcionamiento del cajón de calentamiento (Para los modelos: LSE4617)



El cajón de calentamiento mantiene caliente la comida cocida a la temperatura adecuada para servir.

Todos los alimentos que se coloquen dentro del cajón de calentamiento deben cubrirse con una tapa apta para horno o con papel de aluminio para mantener la calidad. No coloque el papel de aluminio sobre la base o los costados del cajón. No utilice envolturas plásticas para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse en el cajón y resultaría muy difícil de limpiar. Utilice únicamente utensilios o batería de cocina aptos para horno en el cajón de calentamiento.

Configuración del control del cajón calentador

1. Presione **Warming Drawer Set/Off**. La luz indicadora comenzará a parpadear. (Si no se presiona ningún otro botón durante 25 segundos, la pantalla se borrará.)
2. Use los botones **más(+)** o **menos(-)** para ajustar el nivel de potencia: para Bajo, para Medio, y para Alto.
3. Cuando la comida esté lista o para cancelar, presione **Warming Drawer Set/Off**.

NOTA

- El cajón de calentamiento se apaga de forma automática después de pasadas tres horas.
- No caliente alimentos fríos en el cajón de calentamiento.
- No utilice sartenes o utensilos de acabado rústico cuando la función de cajón de calentamiento esté en operación. Si lo hace, se puede producir rayas en la superficie interior del cajón.

Recomendaciones sobre los alimentos y el nivel de potencia del cajón de calentamiento

Configuración	Alimento
Baja 	• Verduras • Arroz • Pastas • Masas para el desayuno (pastel para el café, muffins) • Panecillos • Platos de comida • Alimentos sensibles al calor* (pancakes, pizzas, huevos)
Media 	• Carnes* (si se calientan de 1 a 2 horas) • Guisados más pequeños • Salchicha o beicon • Calentar bandejas aptas para horno o fuentes para servir vacías
Alta 	• Carnes* (si se calientan por menos de una hora) • Guisados grandes

* No caliente alimentos sensibles al calor durante más de 20 minutos. No coloque cortes finos de carne en el cajón de calentamiento porque se secarán.

Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo en el cajón de calentamiento. Para mejores resultados, no deje los alimentos en el cajón de calentamiento durante más de una hora. No deje pequeñas cantidades de alimentos o alimentos sensibles al calor, como huevos, en el cajón de calentamiento durante más de 30 minutos. El tiempo máximo de funcionamiento es de tres horas.

⚠ CAUTION

- No utilice el cajón de calentamiento para guardar estantes, asaderas, moldes, platos o utensilios. El cajón de calentamiento contiene un quemador que puede dañar cualquier objeto no diseñado específicamente para ser usado dentro del mismo y solo debe usarse para guardar batería de cocina suministrada por LG junto con su cocina.
- No coloque los alimentos ni el papel de aluminio directamente sobre la superficie o la base del cajón de calentamiento. Esto podría ocasionar daños en el cajón y arruinar la comida.
- No coloque envolturas plásticas dentro del cajón de calentamiento ni las utilice para cubrir los alimentos que se calientan en el cajón. El plástico podría derretirse en el cajón o en las áreas adyacentes y resultaría muy difícil de limpiar. Utilice solo papel de aluminio o batería de cocina que pueda soportar temperaturas de horneado para calentar o cubrir los alimentos.
- No utilice el cajón de calentamiento para calentar agua ni ningún otro líquido. Los líquidos derramados podrían producir un cortocircuito o lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- No coloque nunca plásticos, papel, comida enlatada u otro material combustible en el cajón de calentamiento. Estos objetos podrían producir riesgo de incendio, daños y lesiones.
- En el remoto caso de que se cayera un objeto detrás del cajón de calentamiento, desconecte la cocina y espere que se enfríe el cajón de calentamiento para retirar el objeto. No intente nunca retirar un objeto que se caiga detrás del cajón de calentamiento sin antes desconectar la cocina y asegurarse de que la cavidad del cajón se haya enfriado. De no hacerlo, se podrían producir lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- No toque la superficie del cajón de calentamiento mientras esté en funcionamiento. Utilice manoplas para horno o agarraderas para introducir o retirar alimentos con el fin de evitar quemaduras u otras lesiones.
- No deje los alimentos en el cajón de calentamiento durante más de una hora. Ingerir alimentos que se hayan calentado durante demasiado tiempo a baja temperatura puede producir intoxicaciones alimentarias.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

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

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

Smart Diagnosis™

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

Ajustes

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

Monitoreo

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

Push Alerts (Alertas automáticas)

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

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

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

NOTA

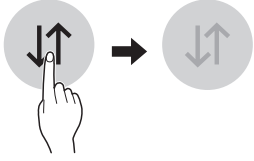
- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **LG ThinQ** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar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

Antes de usar la aplicación LG ThinQ

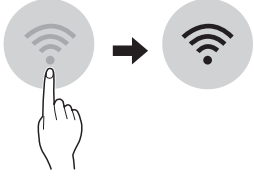
1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.

- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Le tomará más tiempo registrarse o que falle la instalación.

2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.



3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

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

NOTA

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

Instalación de la aplicación LG ThinQ

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

Información del aviso de software de código abierto

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

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

Para los modelos: LSE4617

Especificaciones del módulo de LAN inalámbrico	
Rango de frecuencia	2412~2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Para los modelos: LSE4616

Especificaciones del módulo de LAN inalámbrico	
Rango de frecuencia	2412~2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Declaración de la FCC

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza adecuadamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. El equipo ha pasado por un ensayo de tipo y se determinó que cumple con los límites para los equipos de ISM, en conformidad con la parte 18 de las normas de la FCC, que están diseñadas para ofrecer una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación particular.

Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio y televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregirla realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reorientar o reubicar la antena receptora de la radio o la televisión.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para solicitar ayuda.

El fabricante no se hace responsable de ninguna interferencia de radio o TV causada por una modificación no autorizada a este equipo. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Aviso de la FCC

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

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

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

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

1) este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

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

Función Smart Diagnosis™

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono o .

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

NOTA

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

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

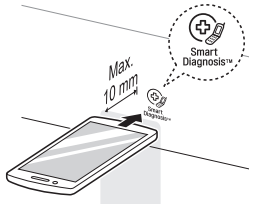
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

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

NOTA

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

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



NOTA

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

MANTENIMIENTO

Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica

⚠ PRECAUCIÓN

- No use esponjas para fregar ni esponjas abrasivas. Pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Por su seguridad, póngase un guante para horno o una agarradera cuando use una espátula en la superficie de cocción caliente.
- Lea y siga las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.

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

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

1. Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
2. Use limpiador para placas de cocción cerámicas diariamente para mantener la placa como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas de limpiador directamente en la placa de cocción.
4. Con una toalla de papel, limpie toda la superficie de la placa de cocción.
5. Enjuague con agua limpia y, con un paño seco o una toalla de papel, retire todos los residuos de la limpieza.

NOTA

No caliente la placa de cocción hasta que la haya limpiado bien.

IMPORTANTE

- Si se derrama azúcar o alimentos que contienen azúcar, o si se derrite sobre la cocina papel de aluminio o material plástico, retire esta suciedad INMEDIATAMENTE con una espátula de metal mientras la superficie de cocción aún está caliente, para evitar el riesgo de dañar la superficie de vitrocerámica. Si se la usa correctamente, la espátula no daña la superficie de la cocina. Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
- Si se derrama agua o alimentos que contengan agua, limpie lo derramado INMEDIATAMENTE con una toalla de papel seca.

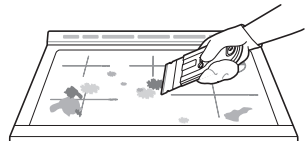
NOTA

CUALQUIER DAÑO O FALLA DEL PRODUCTO RESULTANTE DE LOS PUNTOS 1 O 2 DETALLADOS A CONTINUACIÓN PUEDE NO SER CUBIERTO POR LA GARANTÍA LIMITADA.

1. Derrames azucarados (conservas, kétchup, salsa de tomate, mermeladas, dulces, caramelos, jarabes y chocolate) o plástico derretido puede causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
2. Si se derrama sobre la cocina comida o agua con contenido de calcio (como polvo para hornear, vino, leche, espinacas o brócoli), la superficie puede mancharse o decolorarse permanentemente.

Residuo quemado

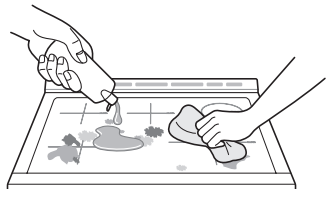
1. Mientras la cocina aún está caliente, retire de la superficie de cocción de vitrocerámica los restos quemados acumulados y los alimentos derramados. Hágalo utilizando una espátula de metal adecuada. Para evitar quemaduras, utilice un guante para horno o una agarradera cuando use la espátula metálica.



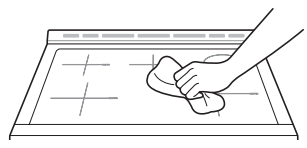
NOTA

- No use una hoja desafilada ni con muescas
- Sostenga la espátula en un ángulo de aproximadamente 30° con respecto a la cocina.
- La espátula no dañará las marcas de la superficie de cocción.

2. Cuando la superficie de cocción se haya enfriado por completo, aplique pequeñas cantidades —del tamaño de una moneda de diez centavos— de un limpiador de vitrocerámica en el área de cada quemador. Frote la crema limpiadora sobre la superficie de la cocina con una toalla de papel húmeda. Deje que el limpiador actúe durante 10 minutos antes de enjuagarlo.



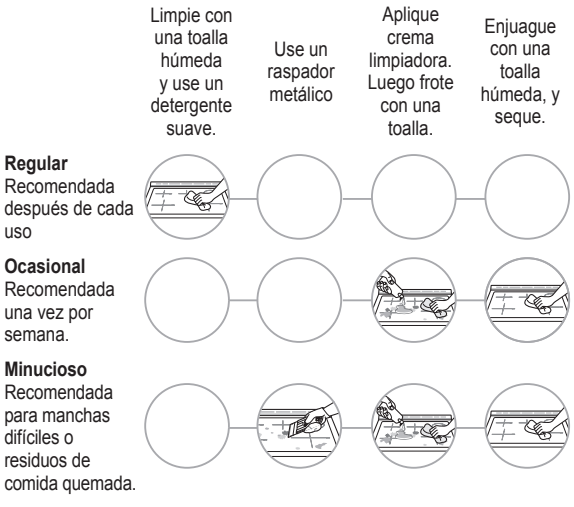
3. Enjuague con agua limpia y seque la superficie de laplaca de cocción con una toalla de papel limpia y seca.



Mantenimiento de la placa de cocción

NO use blanqueador con cloro líquido, amoniaco ni otros limpiadores que no estén recomendados específicamente para placas de cocción de vitrocerámica.

Deje enfriar la superficie vitroceramica antes de limpiar.



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

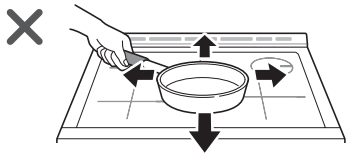
Rayas y marcas del metal

CUALQUIER DAÑO O FALLA DEL PRODUCTO RESULTANTE DE LOS PUNTOS 1 O 2 DETALLADOS A CONTINUACIÓN PUEDE NO SER CUBIERTO POR LA GARANTÍA LIMITADA.

1. Tenga cuidado de no deslizar las ollas ni las sartenes por la placa de cocción. Si lo hace, el metal dejará marcas en la superficie. Para quitar esas marcas, use limpiador para placas de cocción cerámicas con una esponja para placas de cerámica.
2. Si se deja evaporar toda el agua en ollas con una capa delgada de aluminio o cobre, dicha capa puede dejar una coloración negra en la superficie de la placa de cocción. Esta debe quitarse inmediatamente antes calentar de nuevo la cocina. De lo contrario, puede ser permanente.

⚠ PRECAUCIÓN

La batería de cocina con fondo desigual o disparejo puede marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal ni vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use la batería de cocina con suciedad acumulada en el fondo.
- No use utensilios de cocina si hay cuerpos extraños en la superficie de la cocina. Siempre limpie la superficie de la cocina antes de cocinar.

EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG para ayudar a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de realizar la limpieza manual.

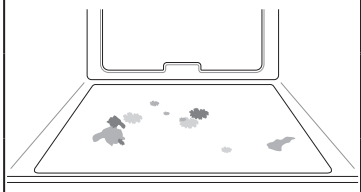
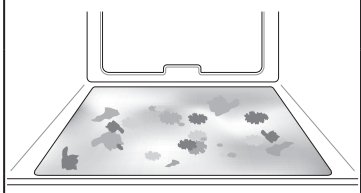
Si bien la función EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

Cuando sea necesario, la cocina ofrece también la opción de autolimpieza más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad difícil acumulada.

Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; no usa limpiadores con químicos.
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
  - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de la autolimpieza

Cuándo usar EasyClean®

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean®		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura
Self Clean* (Autolimpieza)		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

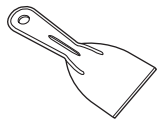
* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Consejos de limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), **Hot** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean® no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La cocina debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean®.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

Guía de instrucciones de EasyClean®

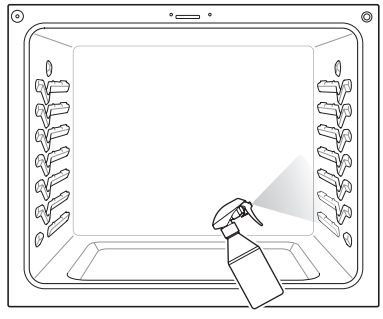
1. Quite los estantes y los accesorios del horno.
2. Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

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

3. Llene el bote (10 oz o 300 ml) con agua y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.
4. Use al menos $^{1}/_{5}$ (2 oz o 60 ml) de agua del bote para mojar las parte sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.



5 Atomice o eche 4/5 (8 oz o 240 ml) de agua abajo, en el centro de la cavidad. La superficie abajo de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añade agua si es necesario.

NOTA

Si limpia varias estufas, use del bote entero lleno de agua para limpiar cada estufa. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

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

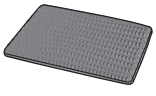
⚠ PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo EasyClean®. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo EasyClean®, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

7 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para borrar la pantalla y apagar el tono.

8 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

9 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado). Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



NOTA

No use esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

10 Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y los demás accesorios.

11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo Autolimpieza. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios, y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean®, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para finalizar el ciclo. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean®.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno.
  En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo de Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar la autolimpieza

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, cualquier recipiente, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames notorios de la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- La luz de horno no puede encenderse durante un ciclo de Autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura haya descendido a menos de 500 ˚F (260 ˚C) después de que se haya completado un ciclo de Autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo de Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que se emanan durante el ciclo de Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni con ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de Autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Durante el ciclo de Autolimpieza, no se pueden usar las hornallas de la placa de cocción ni el cajón calentador.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo de Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo de Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo de Autolimpieza.
- The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

Configuración de Autolimpieza

La función Autolimpieza tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la autolimpieza de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo de autolimpieza de 3 a 5 horas.
3. Presione **Start**.
4. Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

⚠ PRECAUCIÓN

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la autolimpieza de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar un tiempo de autolimpieza de 3 a 5 horas.
3. Presione **Start Time**.
4. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para ingresar la hora del día en que desea que inicie la Autolimpieza.
5. Presione **Start**.

NOTA

Puede que sea necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

Durante la Autolimpieza

- El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado 🔒. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de Autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto normal y no afecta su desempeño.

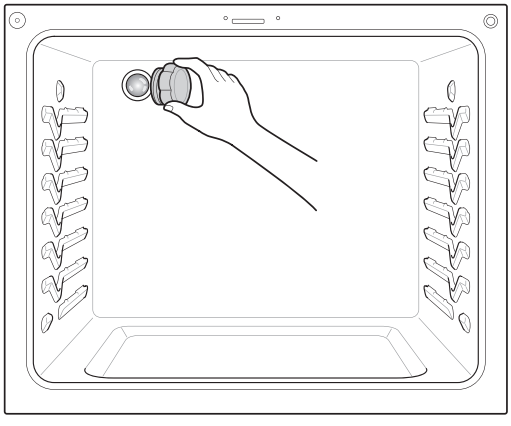
NOTA

- No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo de Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo 🔒 dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios, 120 V. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione el botón **Light** para encenderla o apagarla.

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



ADVERTENCIA

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

Limpieza del exterior

Reborde decorativo y pintado

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo reposar allí entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos.

Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayas, no use esponjas de lana de acero.

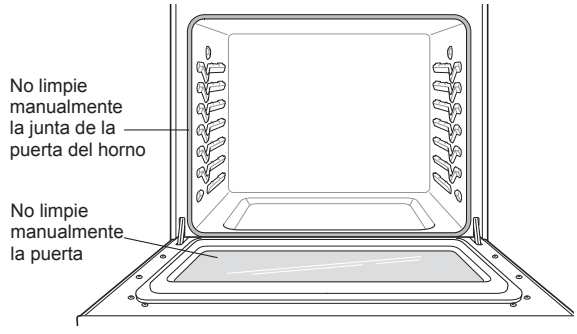
1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
3. Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
4. Repita si fuera necesario.

Puerta del horno

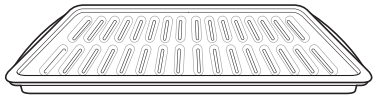
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.

PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Asadera y rejilla



- No guarde asaderas ni rejillas sucias en ninguna parte de la cocina.
- No limpie la asadera ni la rejilla en el modo de autolimpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla en agua caliente con una esponja plástica o impregnada con jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel o un repasador húmedos. Si se remoja la asadera, se podrá quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con limpiador para hornos comercial o en el lavavajillas.

Remoción y reemplazo de la puertas removible del horno y el cajón

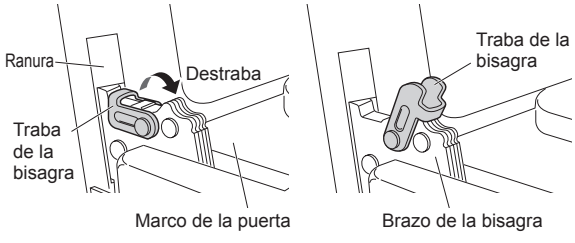
⚠ PRECAUCIÓN

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

Remoción de la puerta

1 Abra totalmente la puerta.

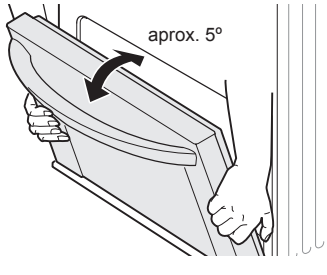
2 Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



Posición de bloqueo **Posición de desbloqueo**

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

4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.

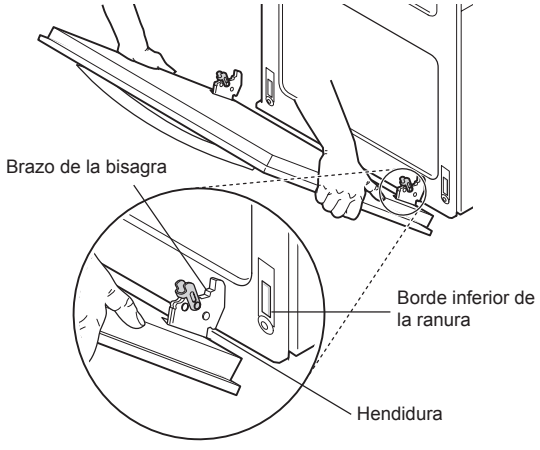


5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

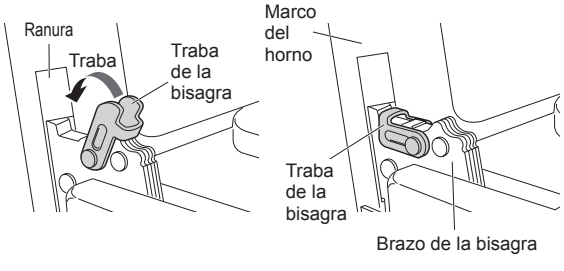
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.

4 Bloquee las trabas. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



Posición de desbloqueo **Posición de bloqueo**

5 Cierre la puerta del horno.

Remoción del cajón

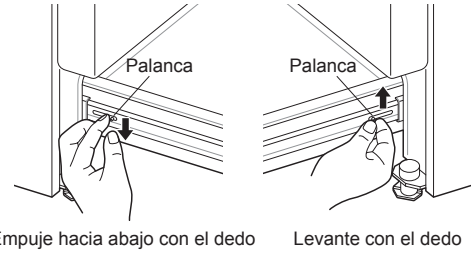
⚠ PRECAUCIÓN

Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón puesto; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

1 Abra totalmente el cajón.

2 Localice las palancas de deslizamiento a ambos lados del cajón. Presione la palanca de deslizamiento izquierda hacia abajo y tire hacia arriba la palanca de deslizamiento derecha.



Empuje hacia abajo con el dedo Levante con el dedo

3 Mientras sujeta ambas palancas, tire cuidadosamente el drawer hacia afuera de la estufa.

Reemplazo del cajón

1 Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de la corredera del chasis.

2 Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la cocina.

3 Empuje el cajón en la cocina hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 2 pulgadas).

4 Tire nuevamente del cajón para abrirlo y encajar las correderas de apoyo en su lugar.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

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

- Busque recipientes que estén identificados como aptos para inducción o que estén diseñados específicamente para la cocción por inducción.
- Los recipientes deben tener una base metálica magnética. Consulte la sección Tipos de recipientes para inducción.
- Las sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes gruesas.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Use solamente woks de fondo plano.

¿Por qué los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso de la placa de cocción o del horno?

Según el ajuste de la hornalla de la placa de cocción o la temperatura seleccionada en el horno, es NORMAL que los elementos calentadores (hornallas o quemadores) se enciendan y se apaguen.

Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección de Ajuste de temperatura del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

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

Su nueva cocina está diseñada para mantener un control estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.

¿Por qué parpadean los dos puntos del reloj?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para eliminar el parpadeo de los dos puntos del reloj, toque cualquier botón o restablezca el reloj si fuera necesario.

Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?

Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno o el cajón calentador. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas. (Si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

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

¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de Autolimpieza?

No, aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo de Autolimpieza.

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

Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un deslizamiento mejor.

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

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha con una espátula mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del propietario para obtener más instrucciones.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la cocina no esté en modo Bloqueo. El icono del candado aparecerá en la pantalla si el modo bloqueo está activado. Para desactivar el modo de bloqueo, presione **Probe** (Para los modelos: LSE4617) o **Clock** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

Mi cocina todavía está sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean®. ¿Qué más debo hacer?

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

Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean®, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?

La función EasyClean® tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso EasyClean® utilizando suficiente agua.
La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Autolimpieza para limpiar bien el horno.

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

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

¿EasyClean® quita toda la suciedad y las manchas completamente?

Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Si todavía quedan manchas rebeldes o de acumulación, use la función Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario.

¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?

Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar completamente con agua la suciedad. Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo de Autolimpieza. Consulte la sección de Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

¿Es seguro que el ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean®?

Sí. El ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni de los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

¿Debo usar toda el agua (1 ¼ tazas [10 oz o 300 ml]) para realizar el ciclo de EasyClean®?

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

Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante EasyClean®. ¿Es normal?

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

EasyClean® se puede usar las veces que desee. EasyClean® funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean® del manual del propietario para obtener más información.

¿Qué se necesita para EasyClean®?

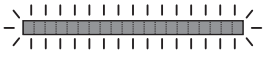
Un envase rociador con 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su cocina nueva.

¿Cómo puedo garantizar la seguridad de los niños alrededor de la estufa?

Los niños deben estar supervisados alrededor de la estufa cuando esté en uso, y después de su uso hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función Bloqueo para poder prevenir que los niños enciendan accidentalmente la placa de cocción o el horno. La función Bloqueo desactiva la mayoría de los botones del panel de control y los diales de control de la placa de cocción. En algunos modelos, también bloquea la puerta del horno. Consulte la sección Bloqueo del manual Del propietario para obtener detalles.
(En los modelos sin la opción de autolimpieza, los controles son bloqueados por la función Bloqueo, excepto la puerta del horno.)

Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este aparato.

<table>
<tr><th>Síntomas</th><th>Causas / soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>La cocina no está nivelada.</td><td>• Mala instalación. Coloque el estante en el centro del horno. Coloque un nivelador en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación que se encuentran en la base de la cocina hasta que el estante quede nivelado.
• Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la cocina.
• Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación.
• La alineación del armario de la cocina puede hacer que parezca que la cocina está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la cocina.</td></tr>
<tr><td>No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.</td><td>• Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico.
• El tapete interfiere con la cocina. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la cocina sobre el tapete.
• El dispositivo antivuelco está activado.</td></tr>
<tr><td>El control del horno suena y muestra un error de código F.</td><td>• El control electrónico ha detectado una falla. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición Off para borrar la pantalla y apagar el tono. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de la falla. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición Off y comuníquese con un representante de servicio técnico.
<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Clave de error de cortocircuito</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>El control de las hornallas suena y toda la barra de LED parpadea.
</td><td>• El control eléctrico ha detectado una falla. Gire la perilla de control hasta la posición Off para borrar la pantalla y detener el tono. Comuníquese con el servicio técnico.
<table>
<tr><th>Numero de destellos</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Termistor superior abierto/en corto</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Termistor de disipador abierto/ en corto</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Error de comunicación</td></tr>
<tr><td>4</td><td>El ventilador de la caja no funciona"</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Las hornallas superficiales no mantienen un hervor o la cocción no es lo bastante rápida</td><td>• Se utiliza la batería de cocina incorrecta.
- Use ollas que sean planas y que coincidan con el diámetro de la hornalla seleccionada.
• En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo.
- Cubra la olla con una tapa hasta que se logre el calor deseado.</td></tr>
<tr><td>Las hornallas no funcionan correctamente.</td><td>• Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa.
- Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
• Los controles de la placa de cocción están mal configurados.
- Verifique si el control correcto está configurado para la hornalla que está usando.
• El recipiente de cocción no es del tamaño correcto o no sirve para inducción.
- Consulte la sección de Recipientes para inducción para obtener más información.
• The maximum operating time for all element levels except the Boost mode is 12 hours.</td></tr>
<tr><td>Áreas con cambios de color en la placa de cocción</td><td>• Los derrames de alimentos no se limpiaron antes del siguiente uso.
- Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica.
• Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro.
- Esto es normal. La superficie puede cambiar el color cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.</td></tr>
</table>

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Ciclos frecuentes de encendido y apagado en las hornallas	• Esto es normal. - La hornalla se enciende y apaga con frecuencia para mantener el ajuste de calor.
El horno no funciona	• El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. - Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. • Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. - Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • Horno demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación de horno.	• Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Esto es normal.
El electrodoméstico no funciona.	• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en el toma. Revise los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. • Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.
La luz del horno no funciona.	• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno de este manual del propietario.
El horno emite mucho humo cuando asa.	• El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. • La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. • La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza. • El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. - Las salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte la sección Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
La comida no se asa correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Broil**. • Se está usando el estante en una posición incorrecta. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • La batería de cocina no es adecuada para asar. - Use una asadera con rejilla. • Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. - Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte la sección Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
Hay rayas o abrasiones en la superficie de la placa de cocción	• Las partículas ásperas como las de sal o arena entre la placa de cocción y los utensilios pueden producir rayas. Asegúrese de que la superficie de la placa y la parte inferior de los utensilios estén limpias antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo. • Se han usado materiales de limpieza no recomendados para placas de cocción de vitrocerámica. Consulte Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica de la sección MANTENIMIENTO. • Se ha usado una batería de cocina con fondo irregular. Use batería de cocina con fondo plano y liso.
Marcas de metal	• Raspado de utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción. No deslice utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción. Use una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica para quitar las marcas. Consulte Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica de la sección MANTENIMIENTO.
Vetas o puntos marrones	• Se quemaron ebulliciones en la superficie. Use una espátula de hoja para quitar la suciedad. Consulte Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica de la sección MANTENIMIENTO.
Áreas con cambios de color en la placa de cocción	• Depósitos minerales de agua y comida. Quítelos con una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica. Use baterías de cocina que tengan el fondo limpio y seco.
El horno no se limpia automáticamente *	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
Sonido de “crujido” o “explosión”	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. - Esto es normal.
Ruido del ventilador	• Es posible que el ventilador de convección y el ventilador de la placa de cocción se enciendan y apaguen de forma automática. - Esto es normal. • El ventilador de la placa de cocción puede encenderse para reducir la temperatura del producto, aún y cuando los elementos calentadores no estén en uso.
El ventilador de convección se detiene	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal.
Los dos puntos del reloj parpadean en la pantalla	• Esto es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Presione **Cook Time** durante tres segundos y restablezca el reloj, o presione cualquier botón para detener el parpadeo.
Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza *	• Suciedad excesiva. - Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**. Abra las ventanas para sacar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de Autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza *	• El horno está demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. • Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca el candado en la pantalla. • Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
El horno no se limpia después de un ciclo de Autolimpieza *	• Los controles de horno no están bien configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • El horno está muy sucio. - Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de Autolimpieza o por un periodo más prolongado.
Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla *	• Se ha seleccionado el ciclo de Autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Aparece Bloqueada en la pantalla cuando quiere cocinar *	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo. - Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**. Deje que el horno se enfríe.
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación	• Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza.
Es difícil deslizar los estantes del horno *	• Los estantes plateados y brillantes se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno.
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno	• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad. • Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.
Red Wi-Fi no se conectarlo correctamente	• Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi. • Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica. • Según el proveedor de servicios de Internet, la conexión de la red puede no funcionar correctamente. • El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
Con frecuencia, las hornallas se encienden y apagan.	• La hornalla se encenderá y apagará para mantener el nivel de potencia en el que se ha configurado. Esto forma parte del funcionamiento normal y no constituye una falla del sistema.
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	• La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada incorrectamente. - Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo. • Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. - Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente previo a registrar el electrodoméstico. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. - El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice caracteres especiales) • La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. - Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador. • La distancia entre el enrutador y el electrodoméstico es muy grande. - Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

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

En caso de que su cocina eléctrica LG (“Producto”) presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG Electrónicos ("LG"), a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

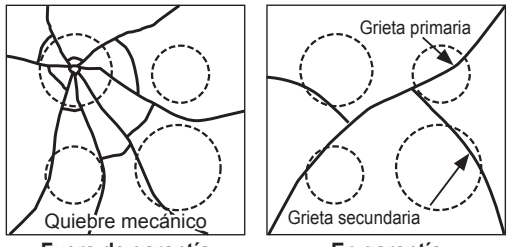
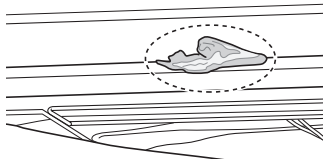
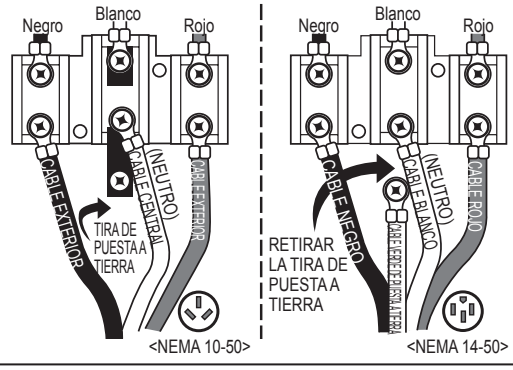
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos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

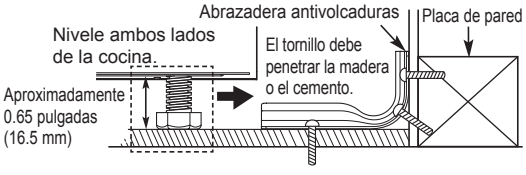
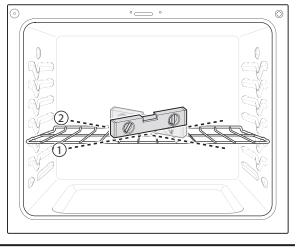
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daño o fallo resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o códigos de ventilación / fontanería.
- Daños o fallos causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos “En el estado actual”, “En el sitio actual”, “Con todos sus defectos” o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.

- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.
- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

Problema	Causa	Prevención
• Grieta en el anafe	Grieta en el anafe debida al impacto de un objeto  **Fuera de garantía** **En garantía** • Daños causados después de entrega. (No cubierto por la garantía)	• No almacene objetos pesados sobre la superficie de los anafes ya que podrían caerse y dañarlos. • NO raye los anafes o estos podrían agrietarse. • Limpie los anafes antes y después de usarlos.
• El esmalte de los anafes está saltado.	Uso inadecuado 	• No golpee el esmalte de los anafes.
• Despostillamiento en la placa de cocción	• Si no se remueve inmediatamente, los derrames de alimentos que contienen azúcar (como conservas, kétchup, salsa de tomate, mermeladas, dulce, caramelo, jarabes y chocolate), plástico o papel de aluminio derretido pueden causar despostillamiento en la placa de cocción. (No cubierto por la garantía).	• Remueva el material derretido INMEDIATAMENTE con un raspador metálico filoso. • Por su seguridad, use un guante de cocina o agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
• La unidad no tiene energía eléctrica.	1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) 2. El interruptor se activó. 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente. **3- CONEXIÓN DEL CABLE** **4- CONEXIÓN DEL CABLE** 	• Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. • El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente • Instale correctamente el cable de alimentación.

Problema	Causa	Prevención
• El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	• Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. • Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
• La superficie es despareja. • El horno está inclinado.	1. La cocina no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.   Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	• Verifique primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo bajo las circunstancias excluidas anteriores correrá a cargo del consumidor.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

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

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department-Arbitration 111 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes pueden proceder a presentar una demanda de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva. En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin prejuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante “Normas de la AAA”) y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se pueden introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de $25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro pueden otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por $25,000 o menos, usted pueden optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede $25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted pueden quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a optout@lge.com con el siguiente Asunto: “Exclusión del arbitraje” o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial pueden ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued al hacer clic en “Find My Model & Serial Number”).

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

MEMO



LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA 1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!
www.lg.com

Printed in Korea