ESPAÑOL

MANUAL DEL USUARIO

ESTUFA ELÉCTRICA

Lea atentamente este manual del usuario antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento y téngalo a mano en todo momento para su referencia.

LRE3194**

MFL57206016

www.lg.com

Copyright © 2018 - 2020 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

9 Piezas
9 Accesorios

10 INSTALACIÓN

10 Descripción general de la instalación
10 Especificaciones del producto
11 Antes de instalar la estufa
12 Instalación de la estufa
14 Conexión de la electricidad
18 Colocación del dispositivo antivuelco
18 Prueba de funcionamiento

19 FUNCIONAMIENTO

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

24 Uso de la placa de cocción
- 24 Áreas de cocción
- 24 Indicador de superficie caliente
- 24 Uso de las hornallas de la placa de cocción
- 26 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 27 Uso de batería de cocina adecuada
- 27 Elección de la batería de cocina
- 27 Sugerencias para preparar conservas caseras

28 Uso del horno
- 28 Antes de usar el horno
- 28 Ventilación del horno
- 28 Uso de los estantes del horno
- 28 Bake (Hornear)
- 29 Modo de convección
- 30 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 31 Broil (Asar)
- 32 Guía de recomendaciones para asar
- 33 Warm (Calentar)
- 33 Proof (Leudar)
- 34 Modo sabbath

35 MANTENIMIENTO

35 Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica
36 EasyClean®
39 Self Clean (Autolimpieza)
40 Cambio de la luz del horno
41 Limpieza del exterior
42 Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón
43 Instrucciones para el cuidado de la puerta

44 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

44 PREGUNTAS FRECUENTES
46 Antes de llamar al servicio técnico

50 FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)

51 GARANTÍA LIMITADA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la estufa 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.

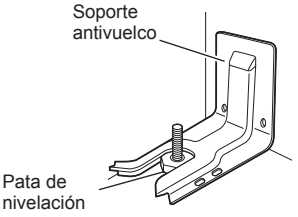
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO

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 ESTUFA 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 estufa 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 estufa.
- No ponga en funcionamiento la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y enganchado.
- Nunca retire las patas del horno. La estufa 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 estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La estufa podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.





- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la estufa hacia adelante 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.
- 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 estufa 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.

MATERIALES INFLAMABLES

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

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

SEGURIDAD ELÉCTRICA

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.

⚠ ADVERTENCIA

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

FREIDORA

- Tenga extremo cuidado al trasladar o desechar grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para freír de manera efectiva. Llenar el 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 estufa o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la estufa 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.

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. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- 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 pequeños, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Seleccione los sartenes con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las hornallas. Si utiliza sartenes demasiado pequeños, 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 estufa 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.
- **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.
- Coloque siempre el 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 estufa 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 30 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

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.

- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

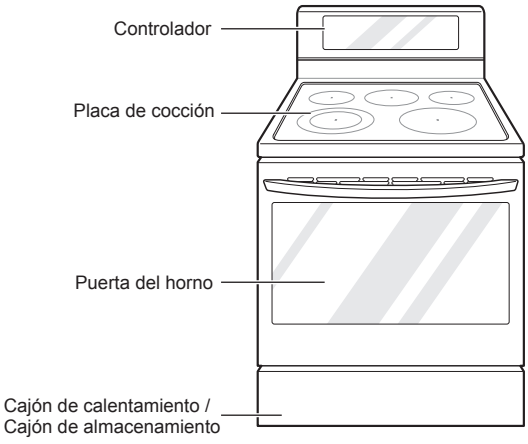
- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción importante. El horno muestra el código de error F y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Es normal que la placa de cocción de la estufa 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.

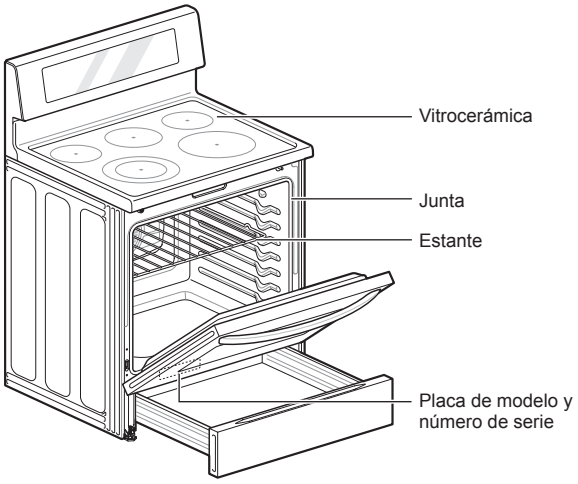
MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- 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 (71,1 °C)
  - Aves: 165 °F (73,9 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

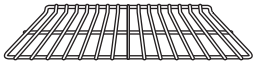
Piezas





Accesorios

Accesorios incluidos



Estante estándar
(2 c/u)

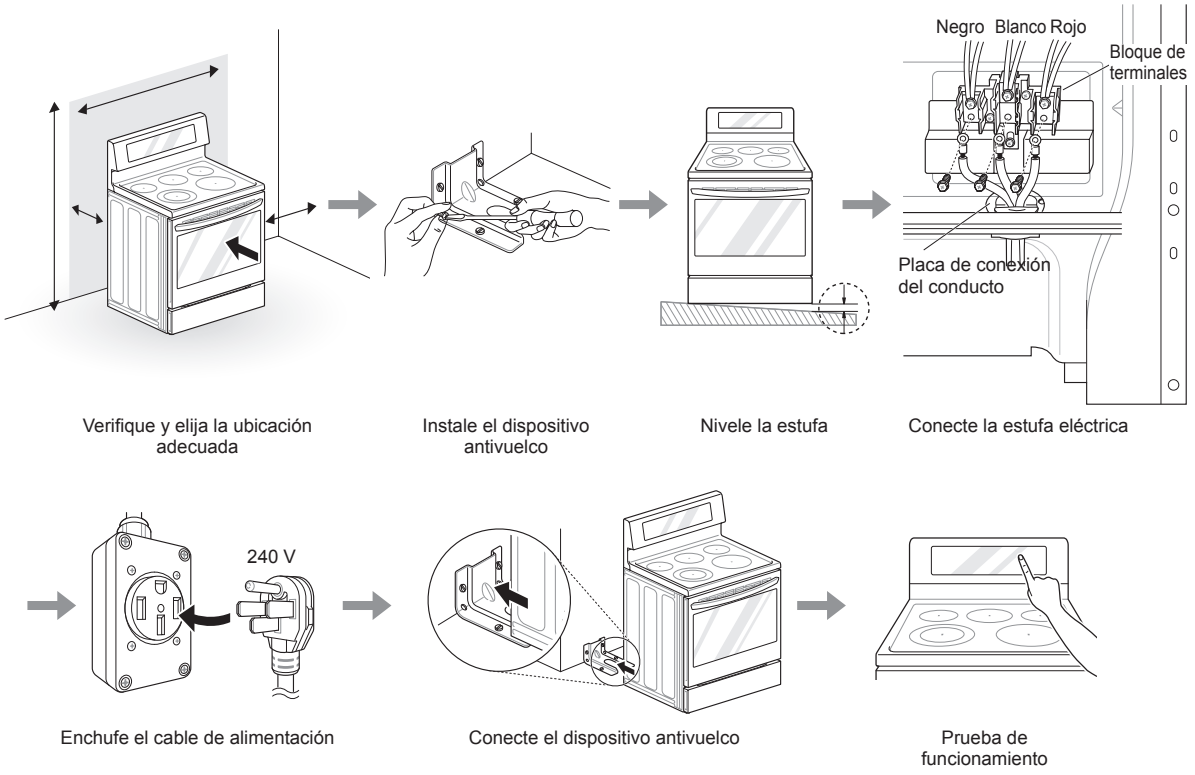
NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si falta 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 estufa

Conecte la estufa 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 estufas con horno	LRE3194
Descripción	Estufa eléctrica con horno simple
Requisitos eléctricos	120/240 V: 13,6 kW, 120/208 V: 10,3 kW
Dimensiones exteriores	29 7/8" (Ancho) x 47 7/16" (Alto) x 26 1/2" (Profundidad) (P con la puerta cerrada y excluyendo la manija de la puerta) 75,7 cm (Ancho) x 120,4 cm (Alto) x 67,3 cm (P con la puerta cerrada y excluyendo la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91,4 cm)
Peso neto	157 lb (71 kg)
Capacidad total	6,3 cu.ft.

Antes de instalar la estufa

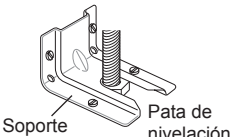
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco



Es posible que un niño o un adulto inclinen la estufa 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 estufa. No ponga en funcionamiento la estufa 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 estufa 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



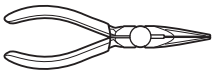
Destornillador phillips



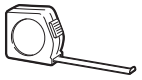
Destornillador plano



Llave para tuercas de 1/4"



Pinzas



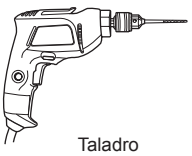
Cinta medidora



Nivel



Llave ajustable



Taladro



Gafas de seguridad

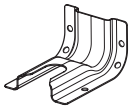


Guantes

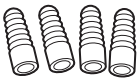
Piezas incluidas



Plantilla (1)



Juego del soporte antivuelco (1)

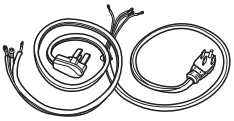


Casquillos de anclaje (4)

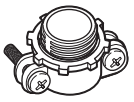


Pernos de fijación (4)

Piezas no incluidas



Cable eléctrico de 4 o 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 estufa esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.

Instalación de la estufa

Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ PRECAUCIÓN

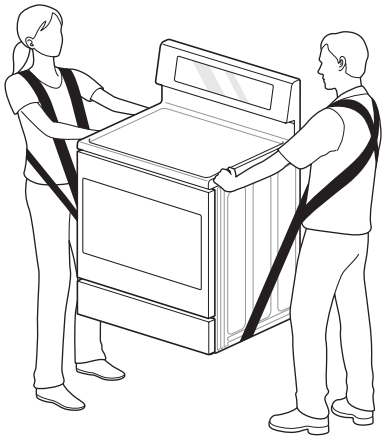
- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la estufa (Peligro de peso excesivo)**. De no hacerlo, podría sufrir lesiones en la espalda o de otra clase.
- **No utilice la manija de la puerta para empujar ni para tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para tareas de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

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

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 estufa.

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



Elección de la ubicación adecuada

⚠ PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la estufa.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la estufa, 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 estufa puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la estufa.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la estufa 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 estufa si la instala sobre piso alfombrado.**

La estufa 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

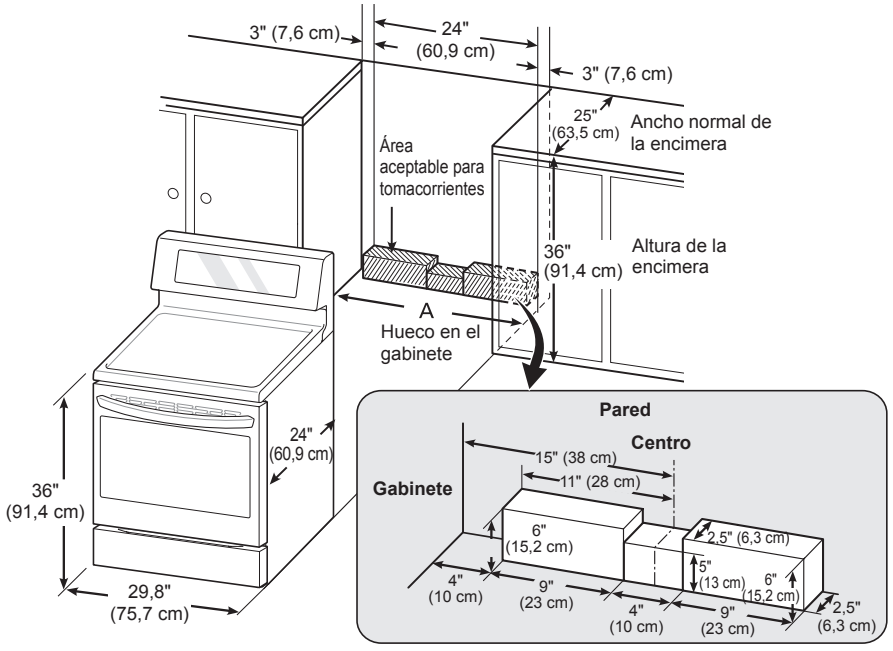
La instalación de esta estufa debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse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

- Cuando se instala esta estufa en una casa rodante, debe estar sujeta al piso durante el tránsito. Cualquier método de fijación de la estufa 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

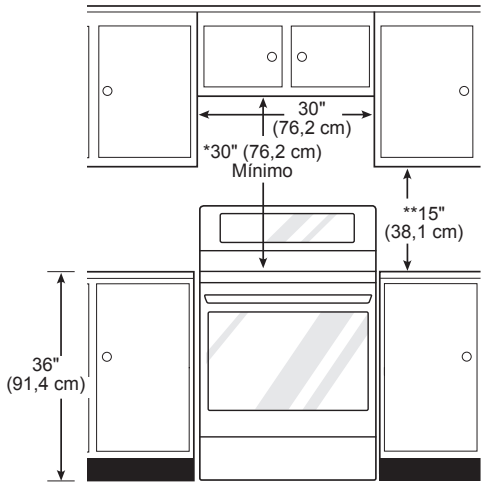
NOTA

Guarde para el uso del inspector eléctrico local.



A = 30" (76,2 cm) para EE. UU.
= 30" (76,2 cm) ~ 31" (78,7 cm) para CANADÁ

En Canadá, una estufa independiente no se debe instalar a una distancia menor a $^{15}/_{32}$" (12 mm) con respecto a cualquier superficie adyacente.



Dimensiones mínimas

* 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o 24" (60,9 cm) de espacio mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por no menos de $^1/_4$" (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 encimera y la parte inferior del gabinete adyacente.

Instalación del dispositivo antivuelco

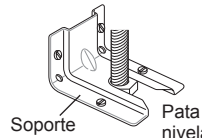
⚠ ADVERTENCIA

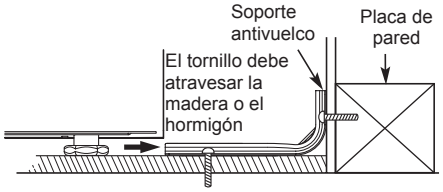
Riesgo de vuelco



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



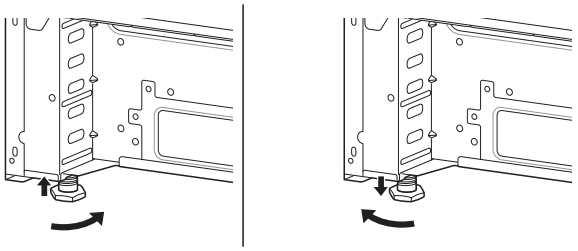


Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

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 estufa (plantilla).

Nivelación de la estufa

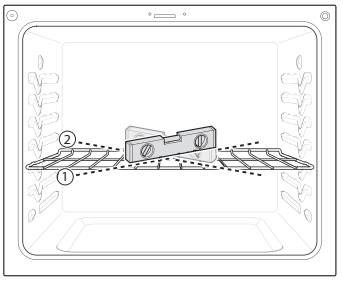
Nivele la estufa al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



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

Primero verifique la dirección ①.

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



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 estufa 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 estufa 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 estufas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/240. Si se utiliza un cable para estufas de 50 amperios, debe estar marcado para uso con aberturas para conexión de $1^3/_8$" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si utiliza un conducto, vaya a la página 17 para leer acerca de las **conexiones de conductos de 3 hilos** o **4 hilos**.

⚠ ADVERTENCIA

- **Deje de 2 a 3 pies (61,0 cm a 91,4 cm) de lugar libre en la línea, para que se pueda mover la estufa 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 estufa 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 estufa ni por objetos pesados.** Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.

Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación				
Tensión nominal de la estufa, en vatios		Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios	Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la estufa	
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



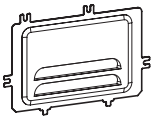
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



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

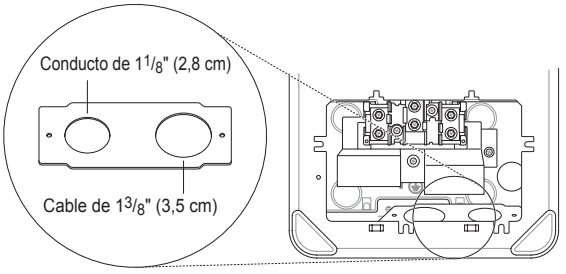
Conexión del cable de alimentación

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



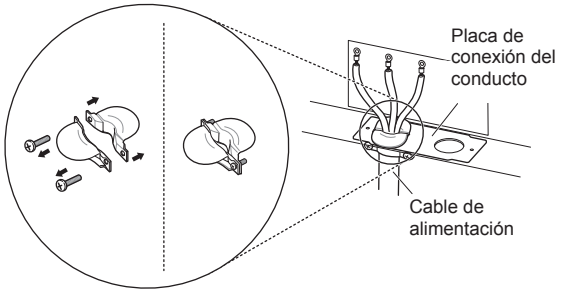
Cubierta de acceso

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 1 3/8 pulgadas (3,5 cm).



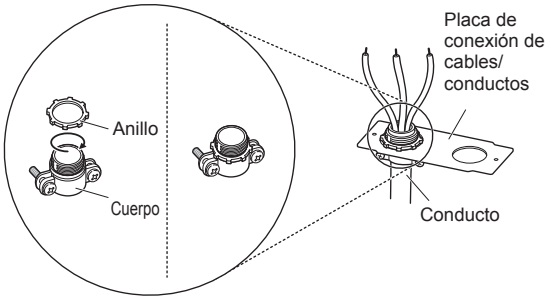
Retire la placa de conexión de conductos

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

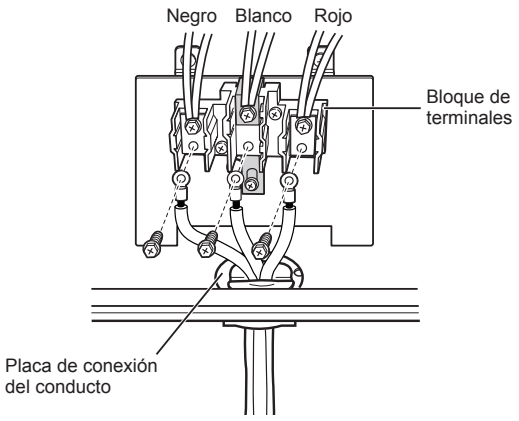
Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

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 terminales y consérvelos.
2. Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de las terminales del cable de alimentación y en los cables inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el hilo central (neutro), que es blanco, esté conectado a la posición central inferior del bloque de bloque de terminales.
3. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. 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

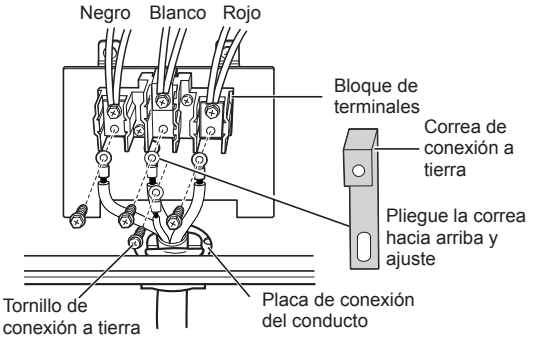
- **Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en terminales de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación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

Conexión con cable de 4 hilos



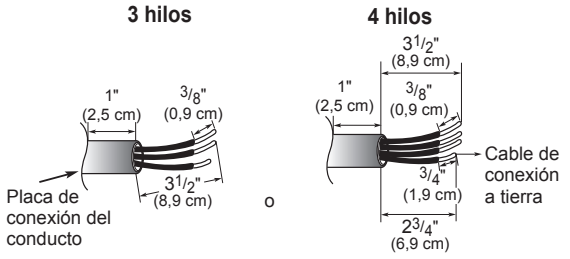
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 3 hilos: Conducto

Instale el conducto de la siguiente manera:

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

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

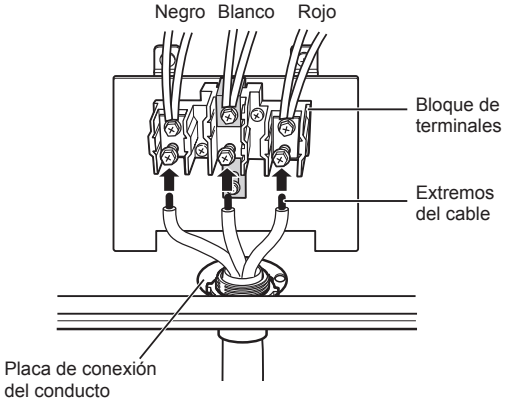


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

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

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

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.

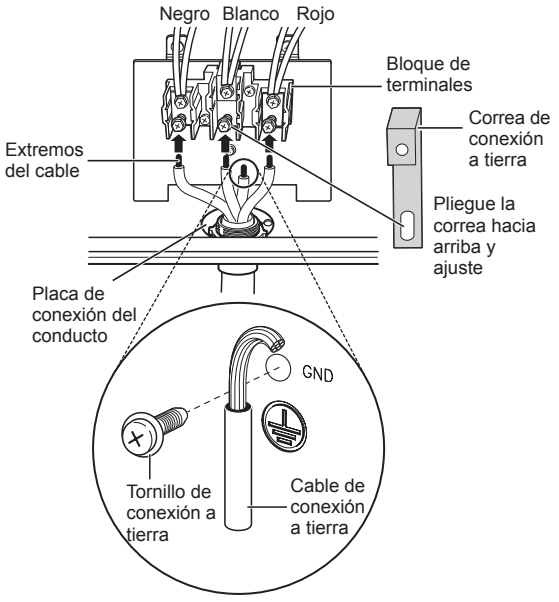
Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

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

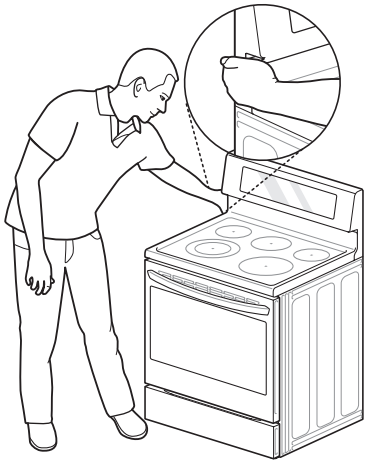
Conexión con cable de 4 hilos



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



Prueba de funcionamiento

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

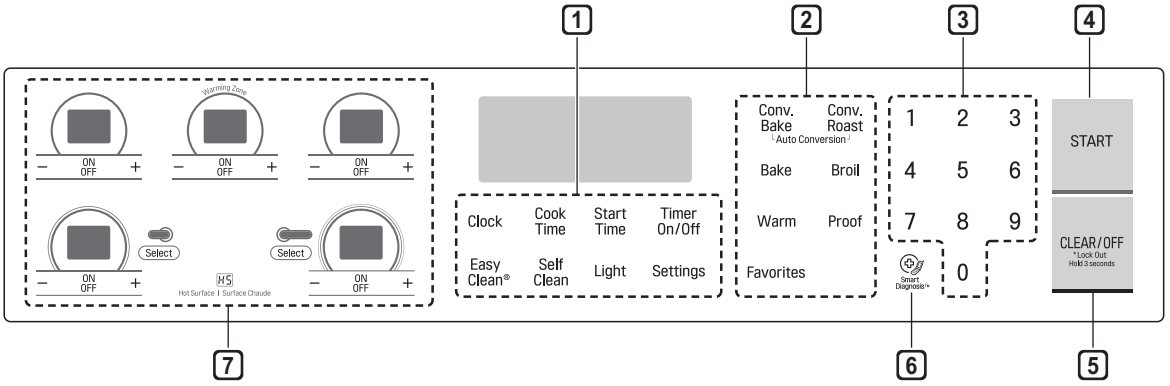
1. Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
2. Presione **Clear/Off** para iniciar la prueba.
3. Encienda todos los quemadores en la posición HI para verificar que los elementos funcionan apropiadamente. Las hornallas deben emitir un brillo rojo e irradiar calor y deben cumplir el ciclo de encendido y apagado periódicamente, incluso cuando las perillas estén en la posición **Hi**. Este ciclo evita que la vitrocerámica se quiebre debido al choque térmico.
   IMPORTANTE: La zona de calentamiento no consume energía suficiente como para emitir un brillo rojo.
4. Después de controlar todas las hornallas superficiales, verifique el sistema de bloqueo presionando **Clear/Off** durante tres segundos. La puerta del horno debe bloquearse y la placa de cocción no debe funcionar mientras que la función Bloqueo está encendida. Presione **Clear/Off** durante tres segundos para inhabilitar el bloqueo.
   La función de Lockout [Bloqueo] debe deshabilitar la operación del horno y la cubierta.
5. Ahora verifique el funcionamiento del horno. Presione **Bake** y presione las teclas numéricas necesarias, para configurar la temperatura del horno a 350 °F.
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 estufa se usa por primera vez, podría salir humo.

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control



1 **Funciones**

2 **Control del horno**

3 **Teclas numéricas**

4 **Tecla de inicio**

5 **Tecla Borrar apagado / Bloqueo**

6 **Smart Diagnosis™ (en algunos modelos)**

7 **Hornallas de la placa de cocción**

Indicador de superficie caliente

El indicador de HS (superficie caliente) permanecerá encendido en el tablero mientras cualquier área de la superficie de cocción se encuentre demasiado caliente para tocarla. Permanecerá encendido hasta que sea apagado y hasta que la superficie se haya enfriado aproximadamente a 150°F. También, el indicador de HS (superficie caliente) se mostrará durante el ciclo de self clean.

Temporizador intermitente

Si el horno muestra un reloj intermitente, toque **Clock** y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el indicador intermitente.

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. Presione **Clock**.
2. Presione los números para ingresar la hora. Por ejemplo, para configurar el reloj a las 10:30, presione los números: **1**, **0**, **3** y **0**.
3. Presione **Start**.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza (en algunos modelos).
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, presione **Clock**.
- Si no se presiona ninguna otra tecla en el lapso de 25 segundos después de haber presionado **Clock**, la pantalla volverá a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber un fallo en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

Configuración del modo de hora

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

1. Mantenga presionado **Clock** por tres segundos.
2. Presione **1** para 12 horas o presione **2** para 24 horas.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Oven Light (Luz del horno)

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

NOTA

La luz del horno no se puede encender si la función Autolimpieza (en algunos modelos) está activa.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

Todas las funciones detalladas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura, que puede ingresarse en el control. Cada vez que se 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	0:01 min / seg	11:59 h / min	
	24 h	0:01 min / seg	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)		Lo (Bajo)	Hi (Alto)	Hi (Alto) / 3 h
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Leudar)				12 h
Warm (Calentar)				3 h
Self Clean (Autolimpieza) (en algunos modelos)		3 h	5 h	4 h
EasyClean®				10 min

* Uso de la conversión automática

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

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la estufa 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 del Temporizador

Pasos	Horas y Minutos		Minutos y Segundos	
1	Presione **Timer On/Off** una vez. (Aparece 0:00 y el Timer parpadea en la pantalla.)		Presione **Timer On/Off** dos veces. (Aparece 0:00 y el Timer parpadea en la pantalla.)	
2	Para programar 5 horas, presione 5, 0, 0. **(5:00)**	Para programar 5 minutos, presione 5. **(0:05)**	Para programar 5 minutos, presione 5, 0, 0. **(5:00)**	Para programar 5 segundos, presione 5. **(0:05)**
3	Presione **Timer On/Off** o **START** para iniciar.			

NOTA

- Si no se presione **Timer On/Off**, el temporizador regresa a la hora del día.
- Cuando el tiempo configurado termina, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presione **Timer On/Off**.

Cancelación del Temporizador

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

NOTA

Timer On/Off no puede ser desactivado con el botón **Clear**, para desactivar es necesario presionar **Timer On/Off** una vez más.

Settings (Ajustes)

Presione la tecla **Settings** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones y modificarlas.

La tecla **Settings** le permite

- habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- ajustar la temperatura del horno
- ajustar el idioma
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando selecciona **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función de 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 **Conv. Bake**, ingrese 350 °F y aparecerá 325 °F en la pantalla después de precalentar.

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

1 Presione **Settings** varias veces hasta que **Auto** aparezca en la pantalla.

2 Presione **1** para habilitar o presione **2** para deshabilitar.

3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste de temperatura del horno

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

NOTA

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

Para incrementar la temperatura

1. Presione **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
2. Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados que se desea ajustar la temperatura del horno.
3. Presione **START** para aceptar el cambio.

Para reducir la temperatura

1. Presione **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
2. Use las teclas numéricas para ingresar el numero de grados que se desea ajustar la temperatura del horno.
3. Presione **Settings** una vez para agregar un signo de menos (-) a la temperatura seleccionada.
4. Presione **START** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar o Autolimpieza (en los modelos que cuentan con estas funciones). El ajuste se retiene en la memoria después de un fallo eléctrico.
- La temperatura del horno puede ser incrementada o reducida por un máximo de 35°F (19°C).
- Cuando haya subido o bajado la temperatura, la pantalla muestra la temperatura ajustada hasta que se reajuste.

Idioma

El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Puede cambiarse a español o francés.

1. Presione el botón **Settings** hasta que aparezca **"Lng"** en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para inglés, el botón **2** para español, o el botón 3 para francés.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1. Presione **Settings** varias veces hasta que **PrE** aparezca en la pantalla.
2. Presione **1** para encender o presione **2** para apagar.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1. Presione **Settings** varias veces hasta que **BEEP** aparezca en la pantalla.
2. Presione **1** para NORMAL o presione **2** para SILENCIO.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

1. Presione **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en la pantalla.
2. Presione **1** para °F(Fahrenheit) o presione **2** para °C(Celsios)
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Lockout (Bloqueo)

La función "Bloquear" bloquea automáticamente la puerta del horno e impide la activación de la mayoría de los controles del horno, pero no desactiva el temporizador ni la luz interior del horno.

1. Presione y mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos.
2. Suena la melodía de bloqueo, aparece **OVEN LOCKOUT** en la pantalla y el candado parpadea.
3. Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo deja de parpadea y permanece encendido.
4. Para desactivar la función de bloqueo, presione y mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se desbloquean.

NOTA

En los modelos sin la función de Auto Limpieza, la opción de Lockout (Bloqueo) deshabilita la operación a excepción de la puerta del horno. El indicador de bloqueo no parpadea.

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

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

Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Configure la temperatura: presione **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time** y configure el tiempo de horneado.
4. Presione **Start Time**.
5. Configure la hora de inicio: presione **4, 3** y **0** para 4:30.
6. Presione **Start**. Suena un tono corto y **Timed Delay** y la hora de inicio aparecen en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Cocción temporizada retardada, presione **Clear/Off** en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **Start**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que presione **Clear/Off**.
- Cuando **Warm** está configurado, se activa la función para calentar después de que termina el tiempo de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

Configuración de la función Tiempo de cocción

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

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Configure la temperatura.
   Presione **3**, **0** and **0**.
3. Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en pantalla. Bake(Hornear), 0:00 y 300 °F aparecen en pantalla.
4. Configure el tiempo de horneado: presione **3** y **0** (para 30 minutos). El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione **Start**.

NOTA

Para activar la función Calentar al final del ciclo de cocción temporizada, repita los pasos del 1 al 4 y luego presione **Warm**. **Warm** aparece en la pantalla.
(Consulte la sección Calentar en la página 33).

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que presione **Clear/Off**.
- Cuando **Warm** está configurado, se activa la función para calentar después de que termina el tiempo de cocción.

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

1. Presione **Cook Time**.
2. Cambie el tiempo de horneado: presione **1**, **3**, **0**.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Uso de la placa de cocción

Áreas de cocción

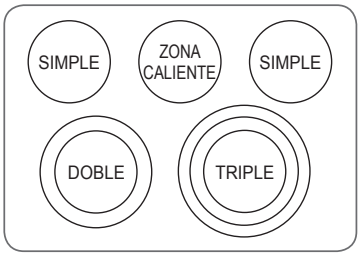
Las áreas de cocción de la estufa están identificadas por círculos permanentes en la superficie de vidrio de la placa de cocción. Para una cocción más eficiente, utilice el tamaño correcto de batería de cocina para el tamaño de cada hornalla.

La batería de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada del área de cocción.

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

NOTA

Es normal que las hornallas de la superficie se enciendan y apaguen durante la cocción, incluso en configuraciones muy elevadas. Esto sucede con más frecuencia si se cocina en un ajuste de temperatura inferior.



NOTA

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

Indicador de superficie caliente

Una vez que el elemento es apagado, HS (el indicador de superficie caliente) aparecerá en la pantalla durante todo el momento que la superficie sea demasiado caliente para ser tocada.

Se mantiene encendido hasta que la superficie se haya Enfriado aproximadamente a 150°F.

NOTA

Durante Auto Limpieza (en algunos modelos), HS se mantiene encendido.

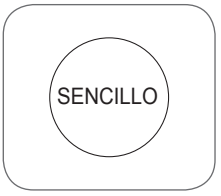
Uso de las hornallas de la placa de cocción

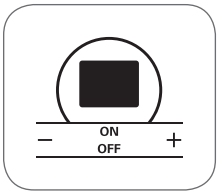
⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente batería de cocina y fuentes que sean seguras para uso en el horno y la placa de cocción.
- Use siempre agarraderas o guantes para horno al retirar alimentos de la placa de cocción y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir alimentos mientras estén sobre la placa de cocción. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resulta muy difícil de limpiar.
- **NUNCA deje alimentos sin supervisión sobre la placa de cocción. Los derrames podrían causar humo. Los derrames grasosos podrían iniciar un incendio.**
- Es posible que la hornalla parezca que se ha enfriado después de apagarla. La hornalla aún podría estar caliente y tocarla antes de se haya enfriado lo suficiente puede causar quemaduras.

Encendido de una hornalla simple

1. Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar.
2. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
3. Use los botones **– / +** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
4. Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.



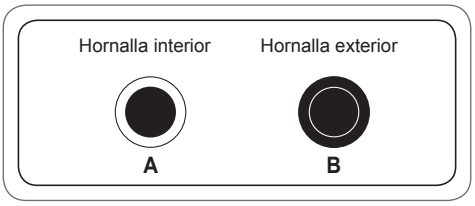


NOTA

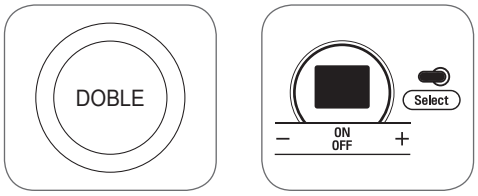
- **Hi** es la temperatura más alta disponible.
- **Lo** es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+** o **–** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

Encendido de las dos hornallas.

Usted puede ajustar las hornallas duales de acuerdo al tamaño de la olla/sartén que está usando.



1. Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar.
2. Presione el botón **SELECT** para seleccionar la función de la hornalla interior (más pequeña) o exterior (más grande). Las hornallas duales se activan en forma predeterminada en la función de hornalla interior. Las barras luminosas por encima del botón **SELECT** indican si la hornalla está ajustada en la función de hornalla interior o exterior. Se mostrará una barra para la hornalla interior y dos barras para la hornalla exterior.
3. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
4. Use los botones **– / +** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
5. Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.

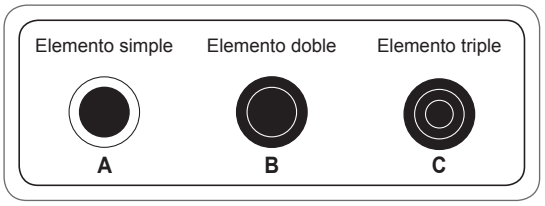


NOTA

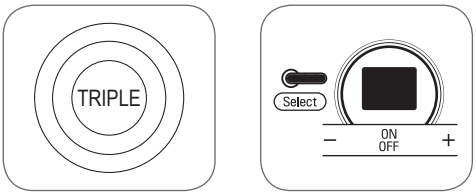
- Hi es la temperatura más alta disponible.
- Lo es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+** o **–** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

Encendido de las tres hornallas.

Usted puede ajustar las hornallas triple de acuerdo al tamaño de la olla/sartén que está usando.



1. Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar.
2. Presione el botón **SELECT** varias veces para cambiar el tamaño del elemento triple a pequeño, mediano o grande.
   Por defecto, el elemento está configurado para funcionar como un elemento pequeño.
   Las barras de LED encima del botón **SELECT** indican la configuración actual.
   La pantalla muestra 1 barra para la función de elemento pequeño, 2 barras para medio y 3 barras para grande.
3. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
4. Use los botones **– / +** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
5. Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.



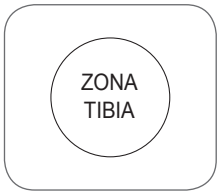
NOTA

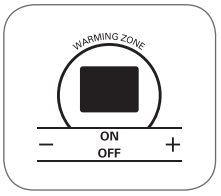
- Hi es la temperatura más alta disponible.
- Lo es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+** o **–** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

Encendido de Warming Zone

Use la Zona de Calentamiento para mantener la comida caliente luego de que ya haya sido cocinada. La zona de calentamiento no fue pensada para cocinar alimentos. Intentar cocinar alimentos sin cocinar o fríos en la zona de calentamiento puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

1. Presione el botón **ON/OFF** de la zona de calentamiento. La luz indicadora de la zona de calentamiento parpadeará.
2. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura en Lo (Baja). La secuencia de nivel de potencia es desde **–** Lo, 2, 3, 4, Hi o desde **+** Hi, 4, 3, 2, Lo.
3. Use los botones **– / +** para ajustar la configuración de la temperatura. La temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
4. Para apagar la zona de calentamiento, presione el botón **ON/OFF** una vez.





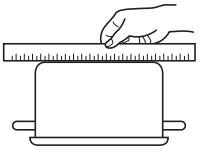
Configuración recomendada de cocción en superficie

Configuración	Uso recomendado
8,5 a Hi (alto)	• Llevar líquidos al hervor • Comenzar a cocinar
5,5-8,0	• Mantener un hervor rápido, rehogado o fritura • Dorado o sellado rápido de alimentos
3,5-5,0	• Mantener un hervor lento • Fritura o salteado de alimentos • Cocinar sopas, salsas y aderezos
2,2-3,0	• Cocinar alimentos estofados o al vapor • Cocción a fuego lento
Lo (bajo) a 2,0	• Mantener calientes los alimentos • Derretir chocolate o manteca • Cocción a fuego lento

Uso de batería de cocina adecuada

El tamaño y tipo de batería de cocina influye en los ajustes necesarios para obtener resultados óptimos de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para utilizar la batería de cocina adecuada.

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



Recomendaciones para la batería de cocina

- Con fondo plano y lados rectos
- Sartenes gruesos.
- Sartenes cuyos tamaños coincidan con la cantidad de alimentos a preparar y el tamaño de la hornalla
- El peso de la manija no debe inclinar el sartén. El sartén debe estar bien equilibrado.
- Tapas que queden bien ajustadas
- Woks con fondo plano

La batería de cocina

- No debe tener fondo curvo ni torcido.



- No debe ser ni más pequeña ni más grande que la hornalla.



- No debe tener una manija pesada que la incline.



- No debe ser un wok con base circular.



- No debe tener manijas flojas ni rotas.
- No debe tener tapas flojas.

NOTA

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

Elección de la batería de cocina

El material de la batería de cocina determina la uniformidad y la rapidez en que se transfiere el calor de la hornalla al fondo del recipiente. Los materiales más populares disponibles son:

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

Sugerencias para preparar conservas caseras

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

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

Uso del horno

Antes de usar el horno

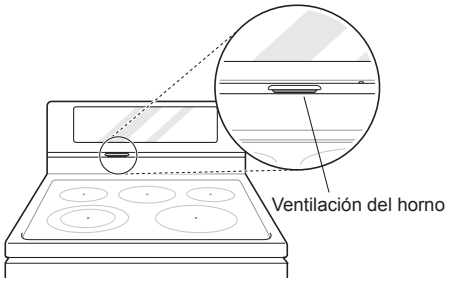
NOTA

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



Uso de los estantes del horno

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

Extracción de los estantes

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

Colocación de los estantes

1. Coloque el extremo del estante sobre el soporte.
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)

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. Presione **Bake**.
2. Configure la temperatura del horno: presione **3, 7** y **5**.
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 apaga.

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

NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo de cocción normal en el horno. Esto sirve para asegurar resultados uniformes al hornear.

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. Presione **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. La pantalla parpadea y muestra 350 °F.
2. Configure la temperatura del horno: presione **3**, **7** y **5**.
3. Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura del horno comienza a 100 °F.

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

4. Cuando se completa o cancela la cocción, presione **Clear/Off**.

NOTA

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

Sugerencias para hornear por convección

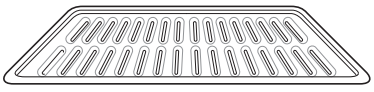
- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 4. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 2 y 4(o 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 Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

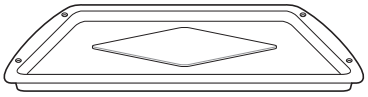
Sugerencias para rostizar por convección

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

1. Coloque el estante del horno en la 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)

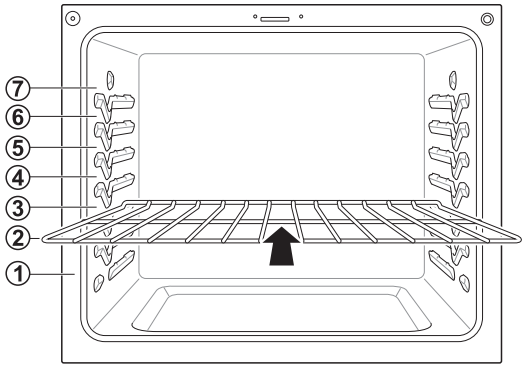
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

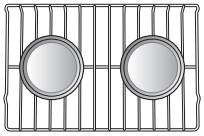
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

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

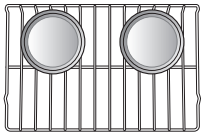


Horneado en un solo estante

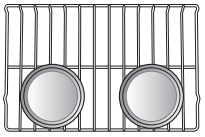


Estante
(Posición 4)

Horneado en varios estantes



Estante
(Posición 2)



Estante
(Posición 4)

Guía de ubicación de los estantes para hornear

Alimento		Posición del estante
Pasteles	• Pasteles en capas	4
	• Pasteles savarín	3
	• Pastel de ángel	3
Galletas	• Galletas azucaradas	4
	• Con chispas de chocolate	4
	• Brownies	4
Pizza	• Fresca	3
	• Congelada	3
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, sirlon	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
	Lomo de ternera	Poco cocidos	2
		Medias	2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, sirlon		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		2
	Piezas de pollo		2
	Pavo		2

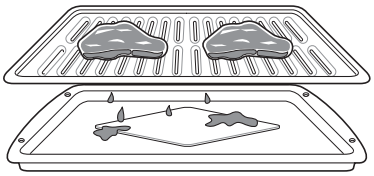
Broil (Asar)

La función Asar usa calor intenso proveniente del elemento calentador superior para cocinar el alimento. Este método de cocción es ideal para cortes de carne tiernos, pescados y verduras finamente cortadas.

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



Configuración del horno en Asar

1. La puerta debe estar cerrada en modo **Broil**.
2. Presione **Broil** una vez para **Hi** o dos veces para **Lo**.
3. Presione **Start**. El horno comienza a calentar.
4. Deje que el horno se precaliente aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos al utilizar Asar.
5. Presione **Clear/Off** para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

Humo

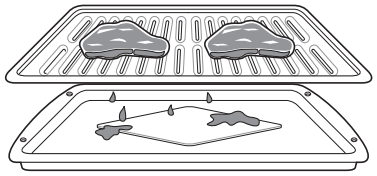
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo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

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

Guía de recomendaciones para asar

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

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



Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne molida de vaca	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	7	4-6	2-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.
Bistecs Poco cocido Medio Bien cocido	1" de grosor 1 a 1 1/2 lb	 7 7 7	 3-5 4-6 5-7	 2-4 2-4 3-5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar un sartén. Corte la grasa.
Poco cocido Medio Bien cocido	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	5 5 5	7-9 9-11 11-13	4-6 6-8 8-10	
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 y limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Pedazos 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.

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

NOTA

La USDA explica que consumir carne, aves o pescado crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias.

La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
- Aves: 165 °F (73,9 °C)
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Consejos para asar

Filete

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

Mariscos

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

Verduras

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

Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 170 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción o puede usarse después de que haya terminado la cocción con Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada.

Configuración de la función Calentar

1. Presione **Warm**.
2. Presione **Start**.
3. Presione **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

Configuración de la función de calentar después de una cocción temporizada

1. Seleccione la función de cocción.
2. Introduzca la temperatura del horno con las teclas numéricas.
3. Presione **Cook Time** e introduzca el tiempo de cocción con las teclas numéricas.
4. Presione **Warm** o **Warm/Proof**.
5. Presione **Start**.
6. Cuando la cocción haya finalizado, presione **Clear/Off** para cancelar la función Calentar.

NOTA

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar

1. Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
2. Presione **Proof** hasta que aparezca **PrF** en la pantalla.
3. Presione **Start**.
4. Presione **Clear/Off** cuando haya terminado de leudar.

NOTA

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

Modo sabbath

El modo Sabbath se usa principalmente en el Sabbath y las fiestas judías. Cuando se activa el modo Sabbath, el horno no se enciende hasta que se desactiva el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función, salvo el botón CLEAR OFF están inactivos. Aparecerá Sb en las pantallas del horno y de la estufa.

NOTA

- Si la luz del horno está encendida y el modo SABBATH está activo, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se desactive el modo SABBATH. Si necesita apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar el modo SABBATH. El modo SABBATH solo puede usarse mientras se hornea (modo HORNEAR).

Configuración del modo SABBATH

1. Presione el botón **Bake**.
2. Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura de horneado.
3. Presione el botón **START**.
4. Presione y mantenga el botón **Settings** durante tres segundos. Aparecerá SB y ☐ en la pantalla cuando se active el modo Sabbath.
5. Para cancelar el modo Sabbath, presione y mantenga el botón Settings durante tres segundos. Para cancelar la función Hornear, presione el botón **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Cambiar la temperatura en el modo SABBATH

1. Presione el botón **Bake**. (No sonará ningún tono y la pantalla no cambiará.)
2. Configure la temperatura usando los botones numéricos.
3. Presione el botón **START**.

NOTA

- Hay un retraso de 15 segundos hasta que el horno reconoce el cambio de temperatura.

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.

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.

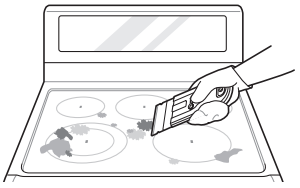
NOTA

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

- 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.
- 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

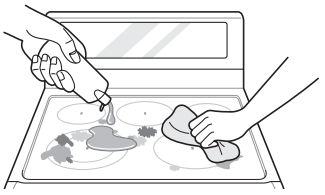
1. Mientras la cocina aún está caliente, retire de la superficie de cocción de vitrocerámica los restos quemados acumulados y los alimentos derramados. Hágalo utilizando una espátula de metal adecuada. Para evitar quemaduras, utilice un guante para horno o una agarradera cuando use la espátula metálica.



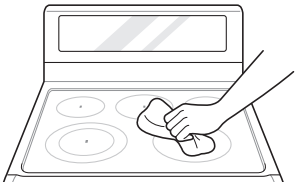
NOTA

- 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.



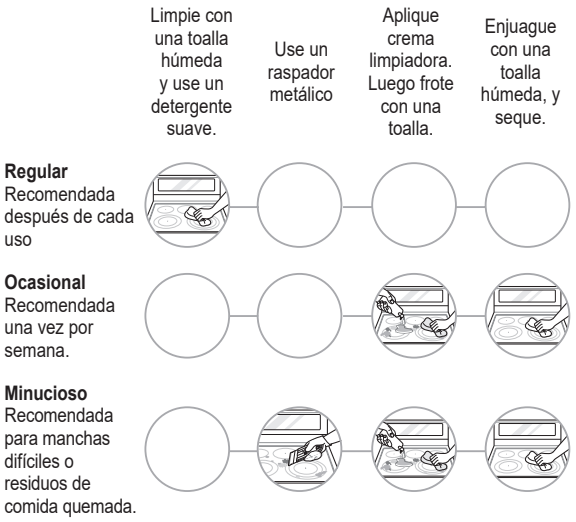
3. Enjuague con agua limpia y seque la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel limpia y seca.



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

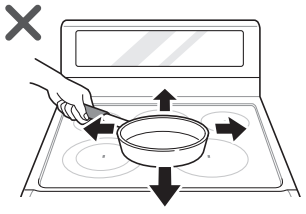
CUALQUIER DAÑO O FALLA DEL PRODUCTO RESULTANTE DE LOS PUNTOS 1 O 2 DETALLADOS A CONTINUACIÓN PUEDE NO SER CUBIERTO POR LA GARANTÍA LIMITADA.

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 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 estufa. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG, ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes, y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

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

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

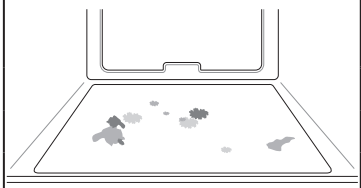
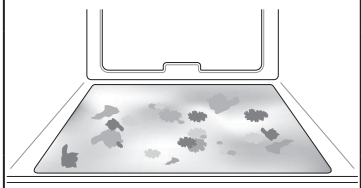
Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; sin limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
  - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede abreviar el tiempo de la autolimpieza

NOTA

Algunos modelos no proveen la opción para la función Self Clean y solo proveen la función de EasyClean®. La función EasyClean® puede no ser efectiva para quitar suciedades EXCESIVAS. Si su estufa no provee la función Self Clean, use la función EasyClean® y limpie su horno continuamente antes de que se generen suciedades EXCESIVAS.

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.

En los modelos sin la opción de Auto Limpieza, limpie el horno frecuentemente usando EasyClean® para evitar que se generen suciedades excesivas.

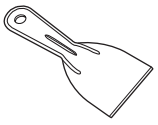
Consejos de limpieza

- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad del horno está a más de 150 °F (65 °C), aparece **Hot** en la pantalla, y el ciclo EasyClean® no se activa hasta que la cavidad se enfríe.
- Se puede usar un raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- Usar el lado áspero de una esponja que no provoca rayones, puede ayudar a remover residuos quemados, mejor que una esponja suave 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 estufa debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean®.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua no se calienta lo suficiente si la puerta permanece abierta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno inferior, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

Guía de instrucciones de EasyClean®

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

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

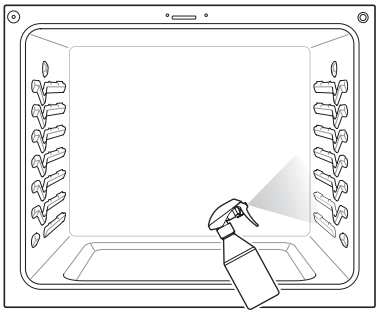


Raspadores plásticos sugeridos:

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

3 Llene el bote con agua y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.

4 Use al menos $^{1}/_{5}$ de agua del bote para mojar las parte sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.



5 Eche 4/5 de agua del atomizador en la parte inferior central de la cavidad. La superficie inferior de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añadir 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.
Presione **EasyClean®**.
Presione **Start.**

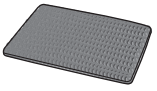
⚠ PRECAUCIÓN

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

7 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar 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).



NOTA

NO use esponjas de acero, paños ni 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 de 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 de Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.
Si la opción de Auto Limpieza no está disponible, raspe y quite las suciedades difíciles con un raspador.

NOTA

- Si olvida saturar con agua el interior del horno antes de comenzar el ciclo EasyClean®, presione **Clear/Off** para finalizar el ciclo. Espere que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. 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®.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que sienta 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 Autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.

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. Presione **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para una limpieza de cinco horas o tres veces para la limpieza de tres 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. Presione **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para una limpieza de cinco horas o tres veces para la limpieza de tres horas.
3. Presione **Start Time**.
4. Use las teclas numéricas para ingresar la hora del día en que desea que inicie la Autolimpieza.
5. Presione **Start**.

NOTA

Puede ser necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o a fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, presione **Clear/Off**.

Durante Autolimpieza

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

Después del ciclo Autolimpieza

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

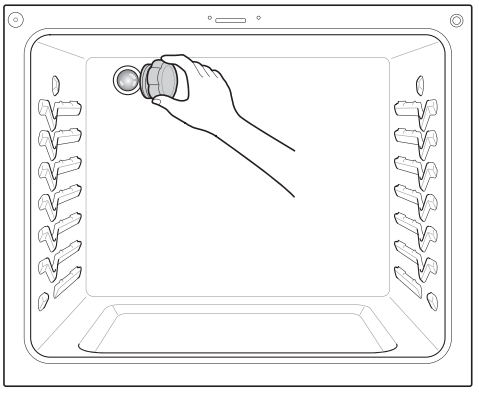
NOTA

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

Cambio de la luz del horno

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

1. Desenchufe la estufa 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 estufa o vuelva a conectar la electricidad.



⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa 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 rayones, no use esponjas de lana de acero.

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

NOTA

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

NOTA

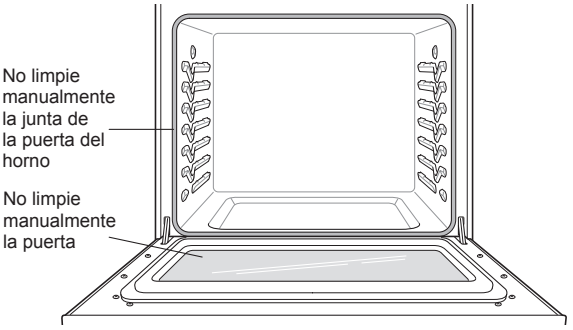
- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Puerta del horno

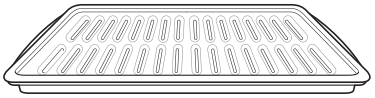
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos 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 estufa.
- No limpie la asadera ni la rejilla en los modos de autolimpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla en agua caliente con una esponja plástica o impregnada con jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel o un repasador húmedos. Si se remoja la asadera, se podrá quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con limpiador para hornos comercial o en el lavavajillas.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

1. Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
2. Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

Si limpia los estantes usando el ciclo de autolimpieza (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y después de que el horno se haya enfriado, frote los costados de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

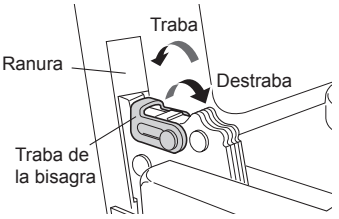
Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

⚠ PRECAUCIÓN

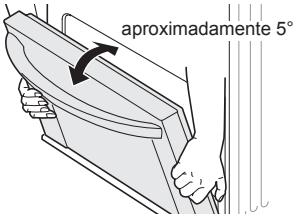
- **Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.**
- **No levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.

Remover la puerta

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



3. Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de removido (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.

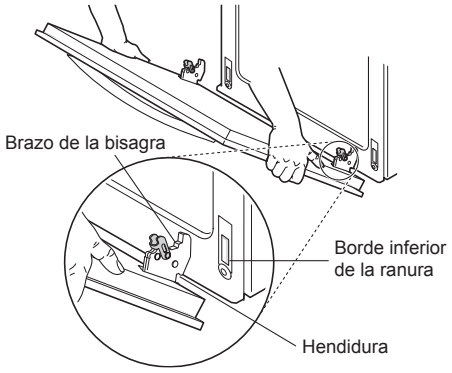


5. Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

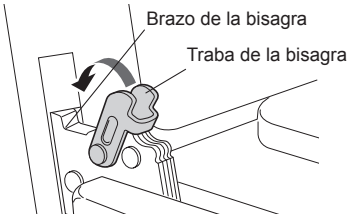
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

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



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

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



5 Cierre la puerta del horno.

Remover el cajón

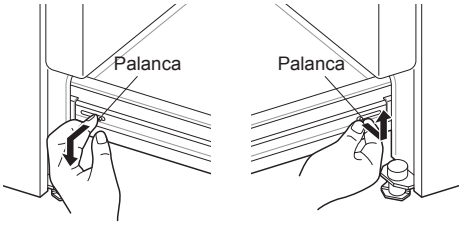
⚠ PRECAUCIÓN

Desconecte la energía eléctrica de la estufa 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. Es posible que necesite tirar levemente de las palancas para evitar los tornillos de las correderas.



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 correderas del chasis.

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

3 Empuje el cajón en la estufa 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?

- Los sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes de metal grueso.
- El tamaño del 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 aparece “HS” en la pantalla de la estufa?

Aparecerá HS (Superficie Caliente) en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de autolimpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150˚F/66˚C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

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

Según el ajuste de su placa de cocción o la temperatura seleccionada en su horno, es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

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

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

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

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

¿Por qué la hora parpadea?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para borrar la hora que parpadea, presione cualquier botón y restablezca el reloj si es necesario.

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

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

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

No utilice nunca papel de aluminio para revestir el fondo o los costados del horno o el cajón de calentamiento. 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, limpie la mancha con un raspador mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del propietario para obtener más instrucciones.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo. El candado 🔒 aparecerá en la pantalla si el bloqueo está activado. Para desactivar el bloqueo, presione y sostenga **Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen.

¿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.)

Mi estufa 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 estufa con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el horno después de ejecutar el ciclo EasyClean®.

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

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

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 estufa con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Intente repetir el proceso EasyClean® se recomienda con más de 1/5 de capacidad en el atomizador.

¿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.
Algunos modelos no incluyen la opción de Auto Limpieza. La función de EasyClean® puede no ser efectiva para remover suciedades difíciles. Si la opción de Auto Limpieza no está disponible, puede que ayude que utilice la función de EasyClean® frecuentemente para evitar que se generen suciedades difíciles.

¿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. Si utiliza un raspador metálico, tenga cuidado de no dañar la superficie del horno. También se recomienda saturar completamente con agua la suciedad.
Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener detalles.

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

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

¿Debo usar toda el contenido del atomizador para realizar el ciclo de EasyClean®?

Sí. Es recomendable rociar o verter 4/5 de agua en la base y el resto del agua ($^1/_5$) en las paredes, para un mejor resultado de limpieza, verter sobre las otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad

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

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

EasyClean® puede ejecutarse con la frecuencia que desee. Aunque, si la opción de Auto Limpieza no está disponible en su estufa, puede usar la función de EasyClean® frecuentemente para evitar suciedades excesivas.
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®?

El atomizador con agua, una espátula, una esponja anti-ralladuras y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

Antes de llamar al servicio técnico

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

<table>
<tr><th>Síntomas</th><th>Causas/soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>La estufa 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 estufa hasta que el estante quede nivelado.
• Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la estufa.
• Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación.
• La alineación del armario de la estufa puede hacer que parezca que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la estufa.</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 estufa. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la estufa sobre el tapete.
• El dispositivo antivuelco está activado.</td></tr>
<tr><td>El control del horno suena y muestra un error de código F.</td><td>• El control electrónico ha detectado una falla. Presione Clear/Off para borrar la pantalla y detener el sonido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de la falla. Presione Clear/Off y comuníquese con un agente de servicio técnico.
<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Clave de error de cortocircuito</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta</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 sartenes que sean planos y que coincidan con el diámetro de la hornalla seleccionada.
• En algunas áreas, la energía (voltaje) puede ser baja.
- Cubra la sartén 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.</td></tr>
<tr><td>La hornalla deja de brillar cuando se cambia a un ajuste más bajo</td><td>• Es normal. La hornalla todavía está encendida y caliente.</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.
- Es normal. La superficie puede cambiar el color cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.</td></tr>
<tr><td>Ciclos frecuentes de encendido y apagado en las hornallas</td><td>• Es normal.
- La hornalla se enciende y apaga para mantener el ajuste de calor.</td></tr>
</table>

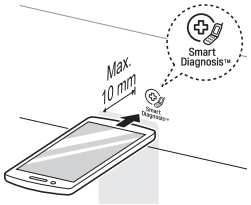
Síntomas	Causas/soluciones posibles
El horno no funciona	• El enchufe de la estufa no está insertado completamente en el tomacorriente. - Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. • Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor 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. 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 en el presente Manual del usuario.
El horno emite mucho humo cuando asa.	• El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. • La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. • La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza. • El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. - Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
La comida no se asa correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Asegúrese de presione **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.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
La comida no se asa correctamente	• Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. - Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
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 rayones. Asegúrese de que la superficie de la placa y la parte inferior de los utensilios estén limpias antes de usarlos. Los rayones pequeños 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 la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en 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 la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.
Vetas o puntos marrones	• Se quemaron ebulliciones en la superficie. Use un raspador de hoja para quitar la suciedad. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en 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 estufa 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. - Es normal.
Ruido del ventilador	• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. - Es normal.
El ventilador de convección se detiene	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la estufa y debe considerarse como funcionamiento normal.
La hora visualizada parpadea	• Es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Presione la tecla **Clock** y restablezca la hora, o presione cualquier tecla para detener el parpadeo.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza (en algunos modelos)	• Suciedad excesiva. - Presione el botón **Clear/Off**. Abra las ventanas para sacar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de Autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza	• El horno está demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. • Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca de bloqueo en la pantalla. • Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.
El horno no se limpia después de un ciclo de Autolimpieza	• Los controles de horno no están bien configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • El horno está muy sucio. - Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de Autolimpieza o por un periodo más prolongado.
CLEAN (limpiar) y door (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 BLOCKED (bloqueado) en la pantalla cuando quiere cocinar	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo. - Presione el botón **Clear/Off**. Deje que el horno se enfríe.
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación	• Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza.
Es difícil deslizar los estantes del horno	• Los estantes plateados y brillantes se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno.
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno	• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad. • Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.

FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)

En caso de experimentar algún problema con el aparato, el mismo tiene la capacidad de transmitir datos a través de su teléfono al Centro de información del cliente de LG. Los modelos equipados con Wi-Fi pueden también transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación LG SmartThinQ.



Smart Diagnosis™ a través del Centro de información al cliente

- Para electrodomésticos con el o logo

Este método le permite hablar directamente con uno de nuestros especialistas calificados. El especialista registra los datos transmitidos desde el aparato y los usa para analizar el problema, así le brinda un diagnostico efectivo y rápido.

1. Llame al centro de atención de LG al: (LG EE. UU.) 1-800-243-0000 (LG Canadá) 1-888-542-2623.
2. Cuando el agente del centro de atención se lo indique, sostenga el micrófono de su teléfono sobre el logotipo Smart Diagnosis™ de la máquina. Sostenga el teléfono a no más de una pulgada de la máquina (pero sin presionarla).

NOTA

No presione ningún otro botón ni icono de la pantalla.

3. Presione y sostenga presionado el botón **Start** durante tres segundos.
4. Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Demora unos 6 segundos y la pantalla mostrará una cuenta regresiva.
5. Una vez que la cuenta regresiva haya terminado y se hayan detenido los tonos, reanude su conversación con el agente del centro de atención, que podrá entonces ayudarlo a usar la información transmitida para un análisis.

NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.
- Si el agente del centro de atención no puede obtener una grabación precisa de los datos, es posible que le pida que lo intente nuevamente.

LG SmartThinQ Smart Diagnosis™

- Para electrodomésticos con el o logo

Use la función de diagnóstico inteligente en la aplicación LG SmartThinQ para ayudar a diagnosticar problemas sin la ayuda del Centro de información del cliente de LG.

Siga las instrucciones en la aplicación LG SmartThinQ para realizar un diagnóstico inteligente usando su teléfono inteligente.

1. Descargue la aplicación LG SmartThinQ en el teléfono al buscar LG SmartThinQ en la aplicación de Play Store.
2. Abra la aplicación LG SmartThinQ en el teléfono.
3. Siga las indicaciones de la aplicación. La aplicación mostrará cómo usar el Diagnóstico audible.
4. Presione [?] en la aplicación LG SmartThinQ para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Smart Diagnosis.

NOTA

- Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que el electrodoméstico se encienda usando el botón **Encendido**. Si no es posible encender el electrodoméstico, entonces la resolución de problemas debe llevarse a cabo sin usar Smart Diagnosis™.
- Las diferencias en la calidad del llamado según la región pueden afectar la función.
- Use el teléfono del hogar para una mejor comunicación, lo que permitirá un mejor servicio.
- La mala calidad de la llamada puede producir una mala transmisión de los datos de su teléfono a la máquina, lo que podría hacer que Smart Diagnosis™ funcione mal.

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.

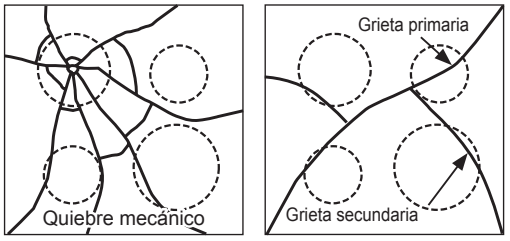
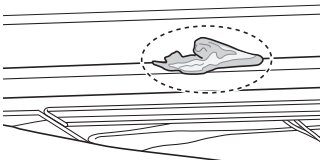
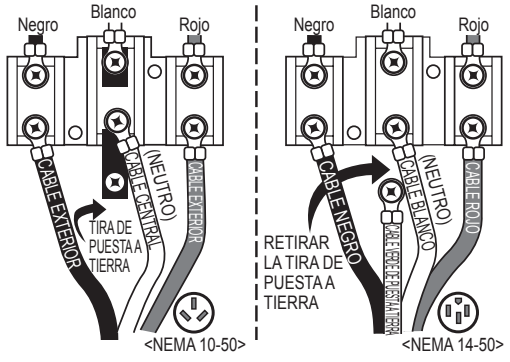
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos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

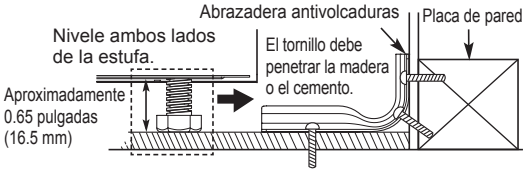
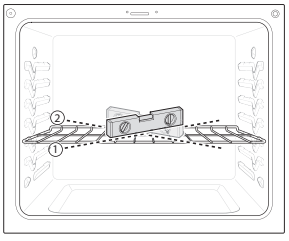
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- 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 la cubierta.	Grieta en la cubierta 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 cubierta 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 dispareja. • El horno está inclinado.	1. La estufa 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 1000 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 1000 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

MEMO

MEMO



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

Printed in Mexico