Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA DE GAS

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

ESPAÑOL

LSGS6338

MFL68920537
Rev.14_071626

www.lg.com

Copyright © 2021-2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

Seguridad para una estufa de gas

ADVERTENCIA: Si no sigue con exactitud la información de este manual, puede provocar un incendio o una explosión que cause daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No guarde ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato o cualquier otro.**
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
  - **No intente encender ningún aparato.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.**
  - **Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **Un instalador calificado, una agencia de servicio o la compañía de gas deben realizar la instalación y mantenimiento.**



ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción de superficie de este aparato sin supervisión.

- **El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios, explosiones o riesgos de quemaduras que causen daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **En caso de incendio, manténganse alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al departamento de bomberos local.**

NO INTENTE APAGAR CON AGUA UN INCENDIO PROVOCADO POR ACEITE/GRASA.

ÍNDICE

5 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

5 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR
- 5 Mensajes de seguridad
- 5 Dispositivo antivuelco

6 ADVERTENCIA
- 6 Instalación
- 7 Funcionamiento
- 8 Mantenimiento
- 8 Instrucciones de Conexión a Tierra
- 8 Riesgo de incendio y materiales inflamables

9 PRECAUCIÓN
- 9 Instalación
- 9 Funcionamiento
- 10 Mantenimiento

11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

11 Características del producto
- 11 Interior y exterior
- 11 Especificaciones del producto
- 12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

13 Antes de la instalación
- 13 Herramientas necesarias
- 13 Piezas
- 13 En el Commonwealth de Massachusetts
- 13 Desembalaje y traslado de la estufa

14 Elección de la ubicación adecuada
- 14 Ventilación
- 14 Suelo
- 14 Temperatura ambiente
- 15 Dimensiones y espacios

16 Nivelando
- 16 Nivelación de la estufa

17 Conexión de gas
- 17 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
- 17 Conexión de la estufa al gas
- 19 Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas LP)

19 Conexión de electricidad
- 19 Requisitos eléctricos
- 19 Conexión a tierra

19 Quemadores de superficie
- 19 Ensamblaje de los quemadores de superficie
- 20 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
- 20 Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])

21 Relleno trasero opcional
- 21 Instalación de la placa trasera

21 Dispositivo antivuelco
- 21 Instalación del dispositivo antivuelco

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

24 FUNCIONAMIENTO

24 Panel de control
- 24 Funciones del panel de control
- 25 Luz de perilla

25 Cambio de configuración del horno
- 25 Reloj
- 25 Luz del horno
- 26 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 26 Wi-Fi
- 26 Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Calibración de la temperatura del horno, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)
- 28 Bloqueo de control
- 28 Hora de inicio (Cocción programada retrasada)
- 29 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])
- 30 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

31 Quemadores de superficie de gas
- 31 Antes de usar los quemadores de superficie a gas

32 Ubicaciones de los quemadores
33 Uso de los quemadores de gas de superficie
33 Ajuste del tamaño de la llama
34 Uso de los utensilios de cocina adecuados
34 Uso de un wok
34 Uso de la rejilla para wok
35 Uso de las rejillas en superficie
35 Uso de la parrilla
36 En caso de corte de energía eléctrica

36 Horno
36 Antes de usar el horno
37 Ventilación del horno
38 Uso de los estantes del horno
38 InstaView
38 Bake (Hornear)
39 Modo de convección
40 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
41 Broil (Asar)
43 Guía de recomendaciones para asar
45 Proof (Leudar)
45 Calentar
46 Keep Warm (Mantener caliente)
46 Freír con aire
47 Guía para freír con aire recomendada
49 Cocción al vacío con aire
50 Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada
50 Frozen Meal (Comida congelada)
50 Inicio remoto
51 Meat Probe (Sonda para carne)
52 Uso del Modo Sabbath

53 FUNCIONES INTELIGENTES

53 Aplicación LG ThinQ
53 Funciones de la aplicación LG ThinQ
53 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
54 Instalación de la aplicación LG ThinQ
54 Conexión a Wi-Fi
54 Especificaciones del equipo de radio
54 Declaración de la FCC
55 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
55 Software de código abierto

55 Función Smart Diagnosis™
55 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas
55 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

57 MANTENIMIENTO

57 Limpieza
57 Interior
57 Exterior
59 Quemadores de superficie de gas
61 EasyClean
64 Self Clean (Autolimpieza)
66 Remover/Ensamblar puertas elevables de horno
67 Extracción y colocación de cajones
68 Extracción/montaje de la moldura de ventilación

68 Mantenimiento periódico
68 Cambio de la luz del horno

70 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

70 Preguntas Frecuentes
70 Preguntas frecuentes

72 Antes de llamar al servicio técnico
73 Cocción
75 Partes y Características
77 Ruidos
77 Wi-Fi

79 GARANTÍA LIMITADA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

Mensajes de seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

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

Dispositivo antivuelco

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

⚠ ADVERTENCIA

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

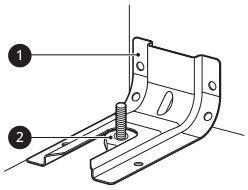


- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo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

⚠ ADVERTENCIA

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

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



❶ Soporte antivuelco

❷ Pata de nivelación

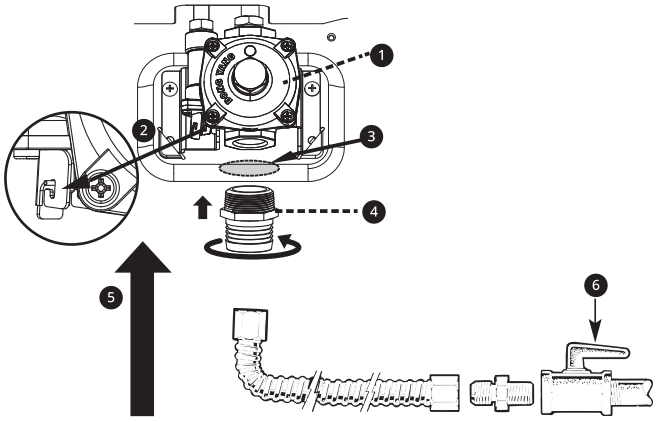
ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación

- No intente abrir o cerrar la puerta ni usar el horno hasta que la puerta esté correctamente instalada.
- Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas de la estufa y cómo cerrarla si es necesario.
- Para cerrar el suministro de gas de la estufa, cierre la válvula de corte de gas, girándola hacia la derecha.



❶ Regulador de presión

❷ Posición abierta de la palanca (uso)

❸ Retire el precinto

❹ Adaptador (1/2"-14 NPT)

❺ Flujo de gas a la estufa

❻ Válvula de corte de gas de la estufa

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará ajuste su estufa correctamente. Su estufa se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Un técnico de servicio calificado debe completar estos ajustes de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. El incumplimiento de estas

instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el mantenimiento al electrodoméstico.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.
  - Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el rendimiento de la unidad.
- Sitúe la estufa fuera de las áreas transitadas de la cocina y fuera de lugares con corrientes de aire para evitar una circulación de aire inadecuada.

Funcionamiento

ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno, ni cubra un estante completo con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, se bloqueará la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice este electrodoméstico como un calentador para calefaccionar o calentar una habitación. Si lo hace, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y un recalentamiento del horno.

- Los aparatos a gas causan una exposición mínima a cuatro sustancias potencialmente peligrosas: benceno, monóxido de carbono, formaldehido y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP. Los quemadores ajustados de manera correcta, cuya indicación es una llama azul en lugar de amarilla, minimizarán la combustión incompleta.
  - La exposición a estas sustancias puede minimizarse con una ventana abierta, el uso de un ventilador o una campana de ventilación.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione adecuadamente con una combustión correcta.
  - Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la estufa.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Si lo hace, restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta estufa podría causar lesiones personales graves y daños a la estufa. No permita que los niños trepen a la estufa o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la estufa se incline, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra de la puerta y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpea por accidente, la bisagra se cerrará de pronto contra el marco delantero y se lesionaría los dedos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión donde haya una estufa caliente o en funcionamiento. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón calentador ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la estufa e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre la puerta del horno abierta. Esto podría inclinar la estufa, romper la puerta o lesionar al usuario.

- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador o cable de extensión, ni retire la punta con conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. Si lo hace podría causar lesiones graves, incendio o incluso la muerte a niños o adultos.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la estufa antes de encenderla para evitar un incendio o daños causados por el humo si se encendieran los materiales de empaque.
- Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la estufa. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la estufa.
- Cuando el horno está en funcionamiento, la superficie superior de la cavidad del cajón se calienta y puede causar quemaduras. Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la placa de cocción.
- No ponga la mano dentro del cajón mientras el horno está en funcionamiento.

Mantenimiento

- Las rayas grandes o los golpes en las puertas de vidrio pueden romper o hacer estallar el vidrio.
- No guarde artículos 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.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de la estufa, a menos que se mencione específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser derivados a un técnico calificado.

Instrucciones de Conexión a Tierra

- Enchufe su estufa a un tomacorriente de pared conectada a tierra de 120 voltios solamente. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca de la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. No use un cable de extensión ni un adaptador con esta estufa.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la estufa. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la placa de cocción.
- No deje grasa de cocina u otros materiales inflamables dentro de la estufa o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que quede ajustada, una placa para hornear o una bandeja plana. Use un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
  - La grasa en llamas se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, mediante un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
  - Las llamas en el horno o el cajón de almacenamiento se pueden extinguir por completo si se cierra la puerta del horno o cajón de almacenamiento y se apaga el horno o si se usa un extintor multiuso de sustancia química seca o de tipo espuma.

- La prueba para detectar fugas del electrodoméstico se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Es posible que no se detecten fugas de gas solo con el olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para reducir la posibilidad de incendios provocados por grasa asegúrese de ubicar la asadera correctamente.
- Siempre retire la asadera de la estufa después de usarla. La grasa que queda en la asadera podría provocar un incendio si se usa el horno sin remover la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la asadera, apague la función de cocción que estaba usando y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Si la carne está muy cerca de la llama durante la cocción, la grasa puede encenderse. Recorte el exceso de grasa para evitar más estallidos.

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones menores a personas, mal funcionamiento o daños en el producto o la propiedad durante el uso de este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Instalación

- Después del uso prolongado de la estufa, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso. Nunca instale la estufa sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

Funcionamiento

- No use el horno para guardar alimentos o utensilios de cocina. Los elementos guardados en el horno pueden incendiarse.
- Para prevenir daños en la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en la pantalla (en algunos modelos).
- No use el horneado retrasado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o mariscos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes en el horno según la posición deseada mientras el horno esté frío.
- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabe, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada. Hornear o asar con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas. No deje la puerta abierta durante la cocción o mientras el horno se esté enfriando.
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F
  - Aves: 165 °F

- Carne de res, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
- Pescado/mariscos: 145 °F

Mantenimiento

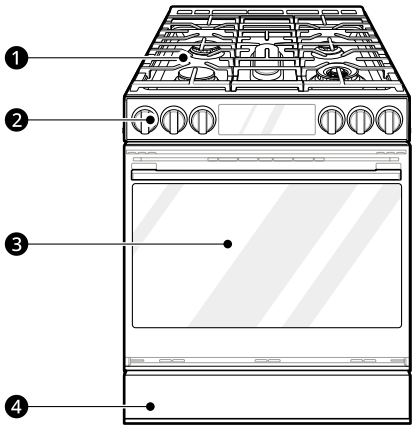
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el electrodoméstico después de cada uso.
- Use guantes al limpiar la estufa para evitar lesiones o quemaduras.
- Limpie 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.

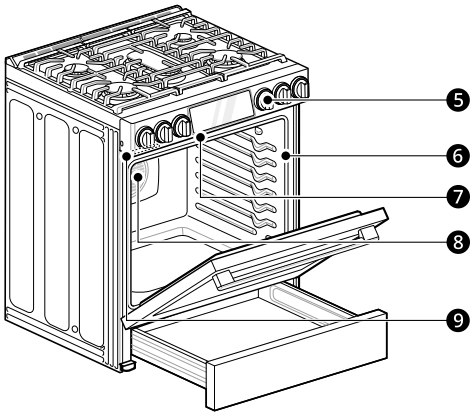
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Interior y exterior





❶ Placa de cocción

❷ Controlador de la placa de cocción

❸ Puerta del horno

❹ Cajón de almacenamiento

❺ Perilla de modo del horno

❻ Junta

❼ Quemador de asado

❽ Quemador de convección

❾ Placa con el número de serie y modelo

Especificaciones del producto

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

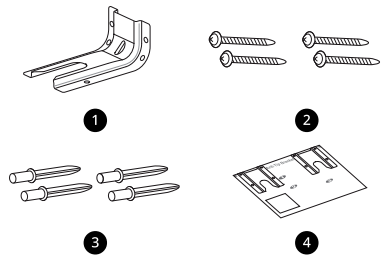
Modelos de estufas con horno	LSGS6338
Descripción	Estufa con horno deslizante
Requisitos eléctricos	0.5 kW 120 VCA
Dimensiones exteriores	29 7/8" (ancho) x 37 1/4" (alto) x 26 7/8" (profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 75.8 cm (Ancho) x 94.6 cm (Alto) x 68.3 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	37 1/8" (94.3 cm)
Peso neto	158.7 lb (72 kg)

Modelos de estufas con horno	LSGS6338
Capacidad total	6.3 pies cúbicos

Accesorios

Accesorios incluidos

Kit antivuelco



❶ Soporte antivuelco (1 c/u)

❷ Tornillos (4 c/u)

❸ Anclajes (4 c/u)

❹ Plantilla (1 c/u)

Kit de conversión para boquilla de LP

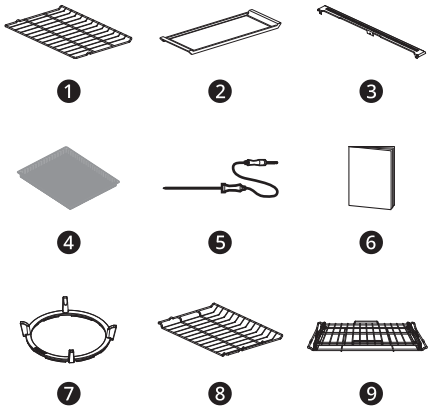


❶ Boquillas de placa de cocción (6 c/u)

❷ Boquillas de horno (2 c/u)

❸ Guía de instalación (1 c/u)

Otros accesorios



❶ Estante resistente (1 c/u)

❷ Parrilla (1 c/u)

❸ Placa trasera (1 c/u)

❹ Estante de freír con aire (1 c/u)

❺ Sonda para carne (1 c/u)

❻ Manual del propietario (1 c/u)

❼ Rejilla para wok (1 c/u)

❽ Estante desplazable (1 c/u)

❾ Estante deslizante (1 c/u)

Accesorios opcionales (se venden por separado)



❶ Rejilla

❷ Asadera

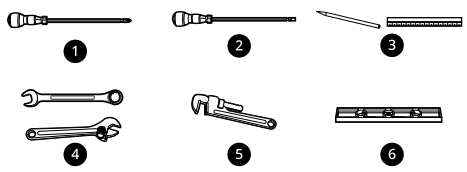
NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si le falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Herramientas necesarias



❶ Destornillador Phillips

❷ Destornillador plano

❸ Lápiz y regla

❹ Llave para rincones o llave ajustable

❺ Llave de tubos (2) (uno para soporte)

❻ Nivel

Piezas

Piezas que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D.I.)
  - Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador de unión acampanada para conexión a línea de suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D.I.)
- Adaptador de unión acampanada para conexión al regulador de presión de la estufa (1/2" NPT x 1/2" D.I.)
- Detector de líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de 1/2" D.E (solo para pisos de hormigón)

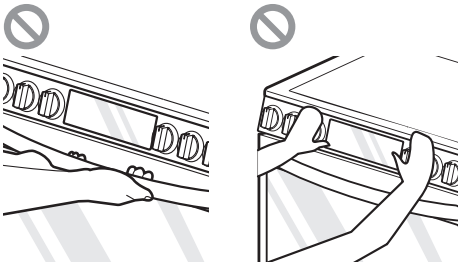
En el Commonwealth de Massachusetts

- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser manijas en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

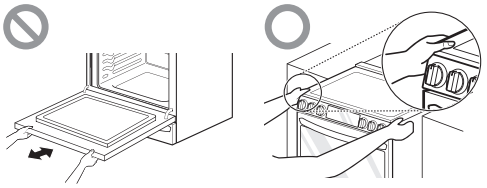
Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

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



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



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

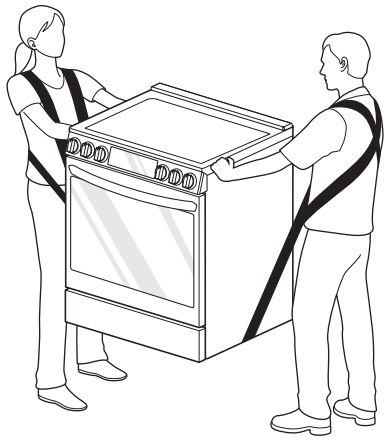


⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA

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



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

Elección de la ubicación adecuada

Ventilación

- No instale la estufa donde pueda estar sujeta a corrientes de aire fuertes. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.
- Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la estufa. Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

Suelo

- Su estufa, al igual que muchos otros electrodomésticos, 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.
- Cuando el revestimiento del piso termine frente a la estufa, el área donde se instalará la estufa se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más arriba que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la estufa para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la estufa.
- Asegúrese de que el revestimiento del piso pueda resistir temperaturas de 167 °F (75 °C) como mínimo. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

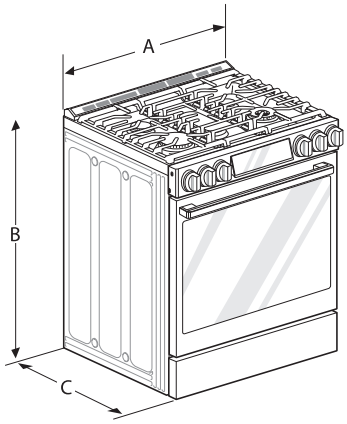
Temperatura ambiente

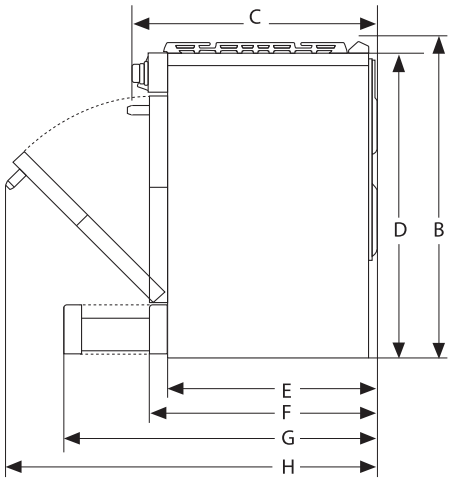
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodeen su estufa puedan resistir el calor de hasta 194 °F (90 °C) generado por la estufa. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Dimensiones y espacios

- Deje suficiente espacio entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.
- Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su estufa.
- Se debe modificar la ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte "Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico" a continuación) para cumplir los requisitos específicos.
- Se debe instalar la estufa dejando un espacio de 0" (al ras) de la pared posterior.

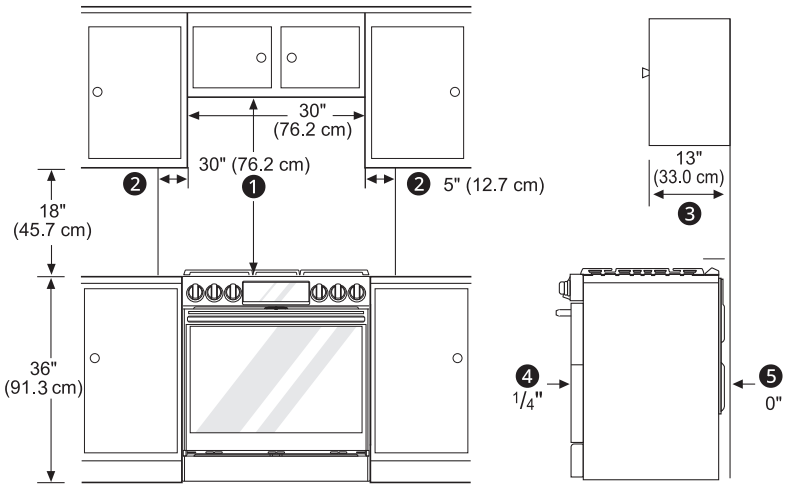
Dimensiones





-	Dimensiones	LSGS6338
A	Ancho	29 7/8" (758.8 mm)
B	Alto	37 1/4" (946 mm)
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	29 3/8" (745.2 mm)
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	36" (913.0 mm)
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	24 3/4" (629.4 mm)
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	26 7/8" (683 mm)
G	Profundidad cuando el cajón está totalmente abierto	36 1/16" (916.2 mm)
H	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	48 5/8" (1235.9 mm)

Espacios libres



❶ Mínimo

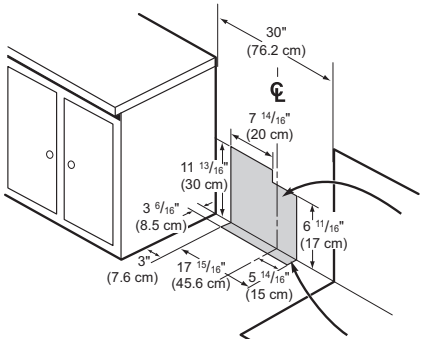
❷ Espacio mínimo a la izquierda/derecha de la pared

❸ Profundidad máxima para gabinetes ubicados sobre la mesada

❹ Borde frontal del panel lateral de la estufa delante del gabinete

❺ Para gabinetes debajo de la placa de cocción y en la parte posterior de la estufa

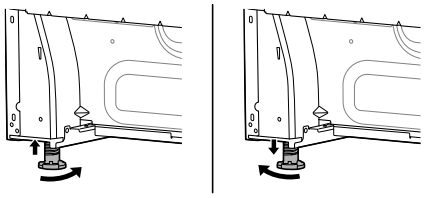
Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico



Nivelando

Nivelación de la estufa

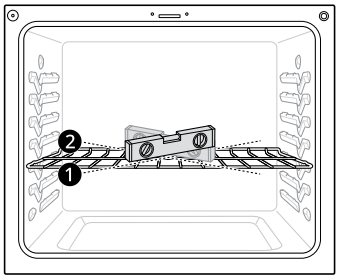
Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Verificación de los ajustes

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

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



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

Conexión de gas

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

- Su estufa está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua con gas natural o 10" de columna de agua con LP.
- Asegúrese de suministrarle a su estufa el tipo de gas para el cual está configurada.
- Esta estufa es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la estufa con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la estufa.
- Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.
- Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.
- El regulador de presión ubicado en la entrada de la estufa debe permanecer en la línea de suministro, independientemente del tipo de gas que se utilice.
- Un conector metálico flexible utilizado para unir la estufa al suministro de gas debe tener un diámetro interior de 5/8" y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

Conexión de la estufa al gas

⚠ ADVERTENCIA

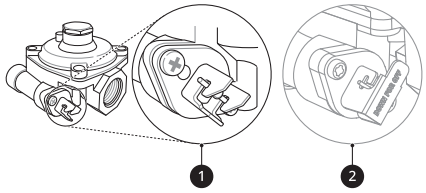
- Aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- El electrodoméstico y su válvula de corte individual deben estar desconectados del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión que se realice a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

- Corte el suministro de gas a la estufa con la válvula antes de retirar la estufa anterior y déjela de ese modo hasta que se haya completado la nueva instalación.
- Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la estufa, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional de la Asociación de Normalización Canadiense (Canadian Standards Association, CSA), excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.
- Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la estufa con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.
- Nunca reutilice un conector usado cuando instale una estufa nueva.
- Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

1 Instale un adaptador de unión acampanada macho de 1/2" o 3/4" a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.

2 Instale un adaptador de unión acampanada macho de 1/2" a la rosca interna de 1/2" NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.

- Compruebe que el regulador de la válvula de gas se encuentre en posición abierta.



❶ Posición abierta de la palanca

❷ Posición cerrada de la palanca

NOTA

- El regulador de presión de gas está en posición abierta desde fábrica. Si la estufa no funciona bien después de la instalación, asegúrese que el regulador de la válvula esté en posición abierta.

3 Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la estufa. Ubique la estufa para permitir la conexión en la válvula de corte.

4 Una vez realizadas todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en posición OFF (APAGADO) y que la válvula del regulador de presión esté abierta antes de abrir el paso principal de gas.

- Podría haber fugas de gas y crear una situación peligrosa. Las fugas de gas no pueden determinarse solo por el olor.

5 Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

- Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA

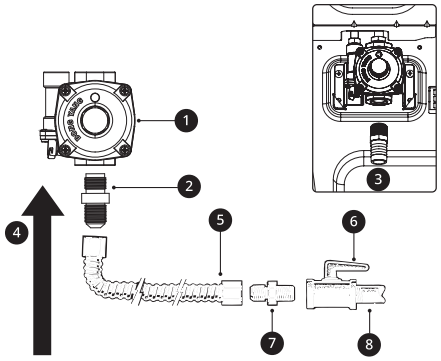
- No use una llama para detectar fugas de gas.

NOTA

- La instalación debe cumplir los códigos locales o, en ausencia de estos, con lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.

Montaje del conector flexible

Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas de la estufa y cómo cerrarla si es necesario.



❶ Regulador de presión

❷ Adaptador de 1/2"

❸ Adaptador de 1/2"

❹ Flujo de gas a la estufa

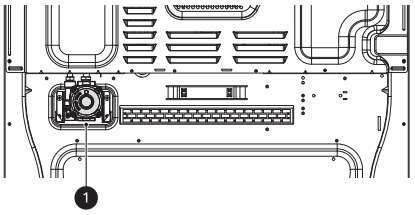
❺ Conector flexible (6 pies máx.)

❻ Válvula de corte de gas

❼ Adaptador de 1/2"

❽ Tubería de gas de 1/2" o 3/4"

Posición del regulador de presión



❶ Regulador de presión

Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas LP)

La estufa viene de fábrica con los obturadores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas natural. Si la estufa se convierte a gas LP, siga las instrucciones del kit de conversión para ajustar los obturadores de aire adecuadamente. Un técnico calificado debe realizar la conversión a gas LP.

Conexión de electricidad

Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 voltios, 60 Hz protegido por un disyuntor de 15 o 20 A o fusible de fusión lenta.

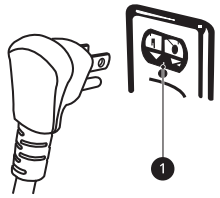
Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, con lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, NFPA70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02

Conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

- Por razones de seguridad personal, este aparato debe contar con una conexión a tierra adecuada.
- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de toma de tierra con tres clavijas para su protección contra el riesgo de descargas eléctricas y debe estar enchufado directamente en un tomacorriente con una toma de tierra adecuada.
- No corte ni retire la clavija de toma a tierra de este enchufe.
- El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo en la pared y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.

- El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas (conexión a tierra) que se conecta a un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, a fin de minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.
- Si se encuentra un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo por uno con tres puntas con la conexión a tierra adecuada.
- Asegúrese de que haya una conexión a tierra ❶ adecuada antes del uso.



- No utilice un enchufe adaptador. Desconectar el cable de alimentación genera tensión indebida en el adaptador y una falla eventual en el terminal a tierra del adaptador.

Quemadores de superficie

Ensamblaje de los quemadores de superficie

⚠ PRECAUCIÓN

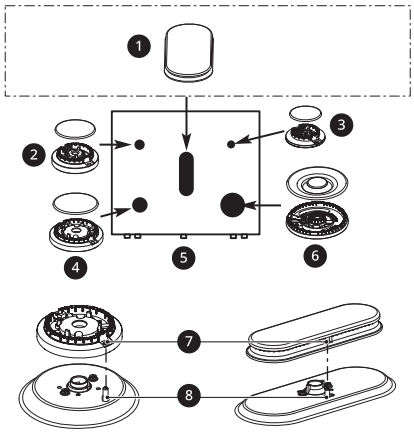
- No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

1 Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción.

- Hay tapas y cabezales de quemadores de tamaño pequeño, mediano, grande, ovalado (en el centro) y extragrande.

2 Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas.

3 Asegúrese de que el orificio del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.



❶ Juego de cabezal/tapa del quemador ovalado (central)

❷ Cabezal y tapa del quemador mediano

❸ Cabezal y tapa del quemador pequeño

❹ Cabezal y tapa del quemador grande

❺ Frente de la estufa

❻ Cabezal y tapa del quemador doble

❼ Orificio

❽ Electrodo

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición **Lite** Escuchará un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición **Lite** Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

Calidad de las llamas

Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.

Llamas amarillas
Llamar al servicio técnico.



Puntas amarillas en conos externos
Esto es normal para el gas LP.



Llamas azul claro
Esto es normal para el gas natural.



NOTA

- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

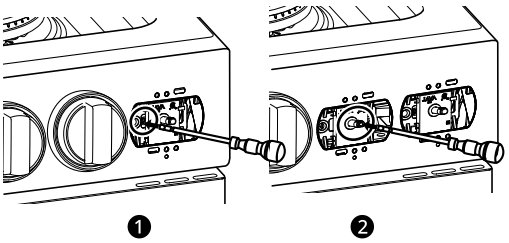
Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])

1 Encienda todos los quemadores.

2 Gire la perilla del quemador que se está ajustando hasta la posición **LO**.

3 Quite la perilla y el anillo de la perilla.

4 Inserte un destornillador pequeño de hoja plana con una longitud mínima de 3" (76.2 mm) y un diámetro de 3/32" (2.4 mm) en la abertura marcada a continuación.



❶ Calentador doble a fuego lento

❷ Calentador a fuego lento sin incluir el calentador doble

5 Gire el tornillo para ajustar.

- Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.

6 Vuelva a colocar la perilla.

7 Pruebe la estabilidad de la llama.

- Prueba 1: Gire la perilla de **HI** a **LO** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.
- Prueba 2: Con el quemador en la configuración **LO** abra y cierre la puerta del

horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada debido al movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.

8 Repita los pasos del 1 al 7 para cada quemador de superficie.

NOTA

- El producto se envía con el ajuste de llama baja (Simmer/Fuego lento) en el límite inferior. No se puede establecer más bajo.

Relleno trasero opcional

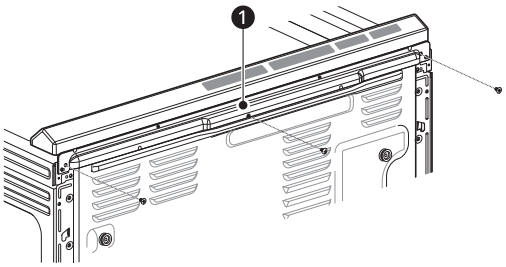
Instalación de la placa trasera

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

NOTA

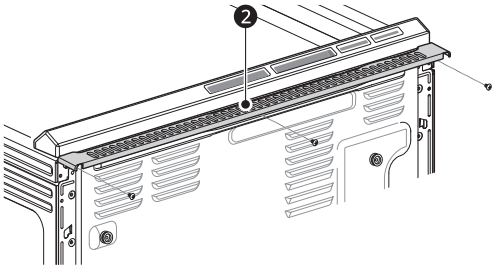
- Si la profundidad de la encimera es mayor que 25 3/8", habrá un espacio entre el kit del filtro y la pared posterior.
- Si la profundidad de la encimera es menor que 24 3/4", el panel de control no se colocará al ras de la encimera.

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



❶ Soporte trasero

2 Fije el soporte y la placa trasera como se muestra en la imagen, con los tres tornillos que retiró en el paso 1.



❷ Placa trasera

Dispositivo antivuelco

Instalación del dispositivo antivuelco

Peligro de vuelco

⚠ ADVERTENCIA

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

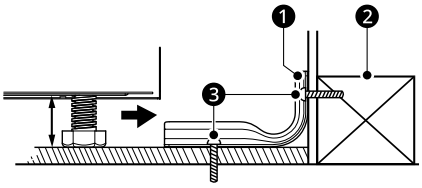


- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo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

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

Uso de la plantilla de soporte antivuelco

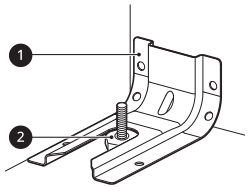
- Se incluye un soporte antivuelco con una plantilla de instalación. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la estufa.
- Los tornillos ❸ deben ser aptos para madera u hormigón.



❶ Soporte antivuelco

❷ Placa de pared

Colocación del dispositivo antivuelco



❶ Soporte antivuelco

❷ Pata de nivelación

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

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

Prueba de funcionamiento

Pruebe la estufa antes de usarla

NOTA

- No intente encender los quemadores de Hornear o Asar durante un corte de energía. La estufa tiene un sistema de encendido eléctrico y no se puede utilizar sin energía eléctrica.

Verificación del funcionamiento de los quemadores para hornear

Para verificar el encendido del quemador para hornear, siga los pasos que se indican a continuación:

1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.

2 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.

- Asegúrese de que la puerta esté cerrada.

3 Presione **START**.

NOTA

- El quemador podría demorar entre 30 y 90 segundos para comenzar a calentar.

Verificación del funcionamiento de los quemadores para asar

Para verificar el encendido del quemador para asar, siga los pasos que se indican a continuación:

1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.

2 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Broil**. **HI** aparece en la pantalla.

- Asegúrese de que la puerta esté cerrada.

3 Presione **START**.

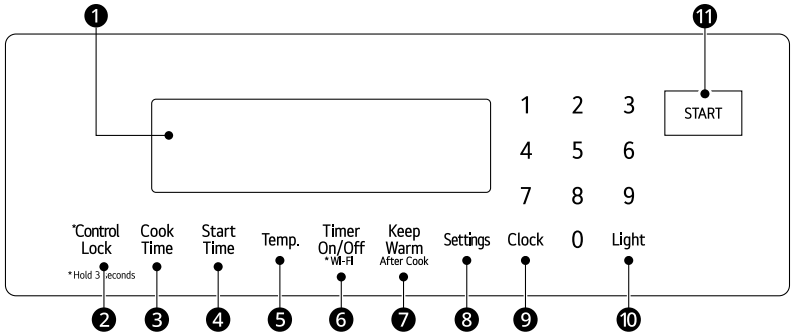
NOTA

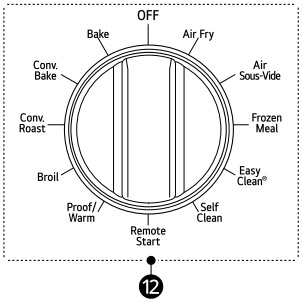
- El quemador podría demorar entre 30 y 90 segundos para comenzar a calentar.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Funciones del panel de control





❶ Pantalla

Presione cualquier botón del panel de control para activar la pantalla.

❷ Control Lock

Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para bloquear el panel de control.

❸ Cook Time

Presione el botón y establezca la cantidad de tiempo deseada para la cocción de los alimentos. El horno se apaga cuando finaliza el tiempo de cocción.

❹ Start Time

Presione el botón para establecer la cocción programada retrasada. El horno inicia a la hora establecida.

❺ Temp.

Presione el botón para configurar la temperatura durante el uso del horno.

❻ Timer On/Off / Wi-Fi

Presione el botón para configurar o cancelar el temporizador del horno.

Mantenga presionado el botón durante tres segundos para conectar el electrodoméstico a una red Wi-Fi.

❼ Keep Warm

Presione el botón para mantener la comida caliente después de la cocción.

- Esta función debe usarse después de cocinar en el horno.

❽ Settings

Presione el botón para seleccionar y ajustar las configuraciones del horno.

❾ Clock

Presione el botón para configurar la hora del día.

❿ Light

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

⓫ START

Presione el botón para iniciar todas las funciones del horno.

⓬ Perilla de modo del horno

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

NOTA

- **Reloj intermitente**

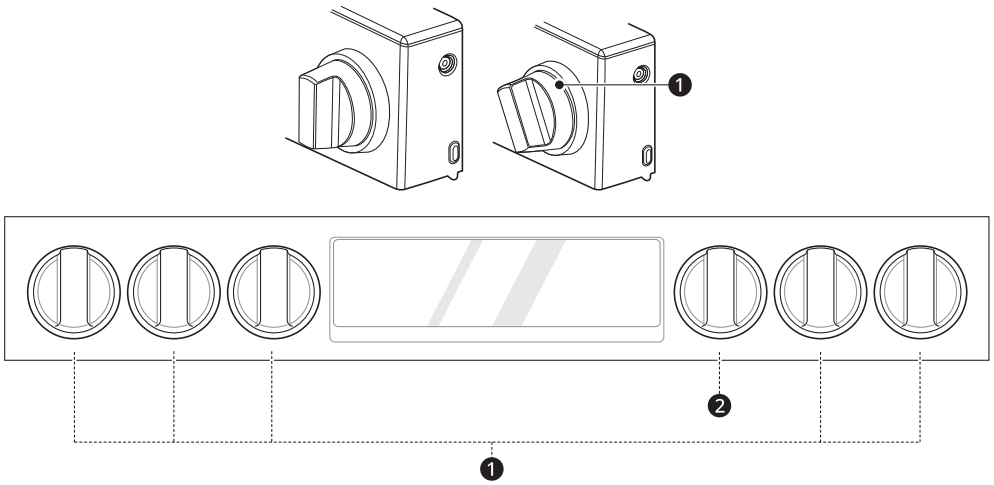
  Si el signo de dos puntos parpadea en la pantalla del reloj, presione **Clock** y restablezca la hora, o presione cualquier botón para detener el parpadeo.

- **Configuración de la hora, el temporizador y la temperatura**

  Si introduce un dígito de un número incorrectamente, introduzca el número complete nuevamente para corregirlo. Por ejemplo, si presiona 1, 0, 3 y 1 para programar el reloj a las 10:30, presione 1, 0, 3 y 0 para ingresar la hora correcta.

Luz de perilla

La luz de perilla ilumina el borde de la perilla al girarla para operar los elementos calentadores (sin incluir la perilla de Modo).



❶ Luz de perilla

❷ Perilla de modo

NOTA

- La perilla de modo del horno no acciona la luz de perilla.
- La activación de **Control Lock** no impide que la luz de la perilla o los elementos de la placa de cocción se enciendan al girar una perilla de la placa de cocción.

Cambio de configuración del horno

Reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador automático del horno funcionen correctamente.

1 Presione **Clock**.

2 Presione los números para ingresar la hora.
Por ejemplo, para configurar 10:30, presione los botones: 1, 0, 3 y 0.

3 Presione **START**.

NOTA

- La hora del día no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.
- Para comprobar la hora mientras se muestra otra información en pantalla, presione **Clock**.
- Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 25 segundos después de presionar el botón **Clock** la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si puede verse una hora parpadeando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.
- El control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si desea configurar el reloj en el modo de 24 horas, consulte la sección Configuración.

Luz del horno

La luz interior del horno se enciende de forma automática cuando se abre la puerta.

- Presione **Light** para encender la luz del horno de forma manual.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender si está activa la función Self Clean.
- La luz del horno se apaga automáticamente luego de 90 segundos.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

El Temporizador sirve de temporizador adicional en la cocina y emite un pitido cuando se ha agotado el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

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

Por ejemplo, para configurar 5 minutos:

1 Presione **Timer On/Off** una vez.
En la pantalla aparece 0:00 y parpadea **Timer**.

NOTA

- Presione **Timer On/Off** dos veces para configurar el tiempo en minutos y segundos.
- Presione **Timer On/Off** una vez para configurar el tiempo en horas y minutos.

2 Presione **5**.
En la pantalla aparece 0:05.

3 Presione **Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado) para iniciar el temporizador. Aparece en pantalla la cuenta regresiva del tiempo restante.

NOTA

- Si no se presiona **Timer On/Off**, la pantalla vuelve a mostrar la hora del día.
- Si no aparece el tiempo restante en la pantalla, recupérelo al presionar **Timer On/Off**.

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

Cancelación del temporizador

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

Wi-Fi

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

1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**.

2 Mantenga presionado **Timer On/Off** durante 3 segundos.

3 Se emite el sonido de encendido, en la pantalla aparece **SEt** (Ajustes), y parpadea el icono de Wi-Fi (ᯤ).

4 Conecte el electrodoméstico en la red de Wi-Fi con la aplicación del teléfono inteligente **LG ThinQ**.

5 Para desconectar el artefacto de la red, elimínelo de los artefactos registrados en la aplicación.

NOTA

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

Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Calibración de la temperatura del horno, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)

Presione el botón **Settings** (Ajustes) varias veces para alternar entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

El botón **Settings** permite:

- **Configurar el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)**

- **Habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección**
- **calibrar la temperatura del horno**
- **Activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento**
- **Configurar el volumen del indicador sonoro**
- **Cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius**

Configuración del modo de la hora

El control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si desea configurar el reloj en el modo de 24 horas, siga los pasos a continuación.

1 Presione **Settings** una vez.

2 Presione **1** para ir cambiando entre un reloj de 12 horas y uno de 24 horas.

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

Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función Conversión automática a convección convierte de manera automática la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al restar 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, si selecciona **Conv. Bake** e ingresa 350 °F, en la pantalla aparecerá 325 °F después de precalentar.

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

2 Presione **1** para habilitar o inhabilitar la conversión automática.

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

NOTA

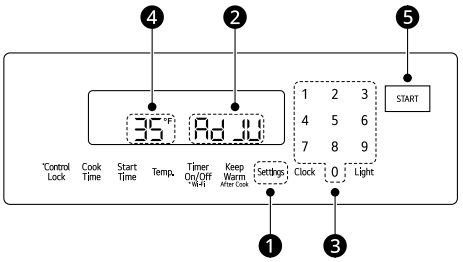
- El modo de cocción por convección utiliza la circulación de aire para cocinar más rápido y de forma más pareja que el modo de cocción normal, por lo que se pueden obtener mejores resultados de cocción que con el horneado normal, incluso cuando la temperatura se reduce en 25 °F/14°C.

Calibración de la temperatura del horno

Cuando empiece a utilizar el horno, preste mucha atención a las temperaturas, los tiempos y las posiciones de los estantes recomendados en el manual. Este horno podría ser diferente de su horno anterior, por lo que podría llevarle algún tiempo acostumbrarse a él. Si ha seguido las guías de recomendaciones de este horno y todavía cree que la temperatura es más alta o más baja de lo esperado, puede calibrar manualmente la temperatura que se muestra en el horno.

Hay 2 métodos para ajustar la pantalla de temperatura.

- Método 1: Intente calcular cuánto debe aumentar o disminuir la temperatura indicada probando recetas conocidas a temperaturas superiores o inferiores a las recomendadas. Esto podría ayudarle a decidir cuánto desea ajustar la temperatura.
- Método 2: Suba o baje la temperatura 15 °F (8 °C) al principio. Pruebe el horno con este ajuste. Si aún necesita ajustar la temperatura del horno, use los resultados del primer ajuste como referencia y cambie la cantidad de ajuste de temperatura hasta que logre calibrar la pantalla de temperatura del horno a su gusto.



1 Presione **Settings** ❶ (Configuración) varias veces hasta que AdJU ❷ aparezca en la pantalla.

2 Use los botones numéricos ❸ para ingresar la cantidad de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno. El ajuste de la temperatura se muestra junto a AdJU ❹. Puede subir o bajar la temperatura en 35 °F o 19 °C.

3 Para bajar la temperatura, presione **Settings** ❶ (Configuración) para agregar un signo menos (-) al número mostrado. Para subir la temperatura, presione **Settings** ❶ para quitar el signo menos de la pantalla.

4 Presione **START** ❺ para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asado o SelfClean. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. La temperatura del horno puede ajustarse en ±35 °F (±19 °C).
- Una vez ajustada la temperatura, presione **Settings** (Configuración) varias veces hasta que aparezca ADJU para que pueda ver la cantidad ajustada y cambiarla si es necesario.
- Las temperaturas mostradas por un termómetro de horno colocado en la cavidad del horno podrían diferir de la temperatura real configurada del horno en todos los modos.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

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

2 Presione **1** varias veces para seleccionar el encendido o apagado de la luz.

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

Ajuste del volumen del indicador sonoro

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

2 Presione **1** varias veces para seleccionar **HI**, **LO** o bien **OFF**.

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

NOTA

- Ajustar el volumen de la señal acústica no afecta el volumen de la alarma de precalentamiento.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

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

2 Presione **1** varias veces para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).

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

Bloqueo de control

La función **Control Lock** (Bloqueo de Control) bloquea el panel de control y la perilla de modo del horno, pero no bloquea la puerta del horno.

- Cuando la función **Control Lock** está activada, la placa de cocción sigue funcionando pero la perilla del modo de horno no funciona.

1 Mantenga presionado el botón **Control Lock** por tres segundos.

2 Sonará la melodía de bloqueo. En la pantalla, aparecen Loc y el ícono de bloqueo 🔒.

3 Para desactivar la función **Control Lock**, mantenga presionado el botón **Control Lock** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y se destraban los controles.

NOTA

- La activación de **Control Lock** no impide que la luz de la perilla o los elementos de la placa de cocción se enciendan al girar una perilla de la placa de cocción.

Hora de inicio (Cocción programada retrasada)

El temporizador automático de la función Cocción programada retrasada 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**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado con las funciones de Cocción programada retrasada. Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando estén fríos, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse inmediatamente cuando finalice la cocción. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

Configuración de la Cocción programada retrasada

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

1. Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Bake**.
   En la pantalla aparece 350 °F
2. Configure la temperatura: presione los botones **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en la pantalla. **Bake**, 0:00 y 300 °F aparece en la pantalla.
4. Configure la hora de inicio: presione **3** y **0** (durante 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 Time**.
6. Configure la hora de inicio: presione **4**, **3** y **0** para 4:30.
7. 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 programada retrasada, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF** en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3, ingrese el nuevo tiempo, y presione **START**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 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 la perilla del modo de horno gira a la posición **OFF**.

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

Configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo mediante la función Cocción programada. Esta función solo puede usarse junto con los modos **Bake** (Hornear), **Conv. Bake** (Horneado por convección), **Conv. Roast** (Rostizado por convección), **Air Sous-Vide** (Cocción al vacío por flujo de aire), **Air Fry** (Freír con aire), **FrozenMeal** (Comida congelada) y **Proof** (Leudar).

Configuración de la Cocción programada

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

1. Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Bake** 350 °F aparece en la pantalla.
2. Configure la temperatura. Presione los botones **3**, **0** y **0**.

3 Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en la pantalla. **Bake**, 0:00 y 300 °F aparece en la pantalla.

4 Configure la hora de inicio: presione **3** y **0** (durante 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**.

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 la perilla del modo de horno gira a la posición **OFF**.

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

1 Presione **Cook Time**.

2 Cambie el tiempo de horneado: presione **1, 3, 0**.

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

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 un botón de control, suena un pitido.

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

Características		Min. Temp. / Hora	Máx. Temp. / Hora	Predeterminado
Clock	12 horas	01:00 Horas/ min.	12:59 Horas/ min.	
	24 horas	0:00 Horas/ min.	23:59 Horas/ min.	
Timer	12 horas	0:01 min./ seg.	11:59 Horas/ min.	
	24 horas	0:01 min./ seg.	11:59 Horas/ min.	
Cook Time	12 horas	0:01 Horas/ min.	11:59 Horas/ min.	
	24 horas	0:01 Horas/ min.	11:59 Horas/ min.	
Conv. Bake		300 °F / (*275 ° F)	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 horas
Conv. Roast		300 °F / (*275 ° F)	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 horas
Broil		Bajo	Alto	Alto / 3 horas
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 horas
Proof		0:01 Horas/ min.	11:59 Horas/ min.	12 horas
Warm				3 horas
Probe		80 °F / 27 °C	210 °F / 100 °C	150 °F / 65 °C
SelfClean		3 horas	5 horas	4 horas
EasyClean				10 min.
Frozen Meal		300 °F / 150 °C 0:01 Horas/ min.	550 °F / 285 °C 11:59 Horas/ min.	400 °F / 205 °C

Características		Min. Temp. / Hora	Máx. Temp. / Hora	Predeterminado
Air Fry		300 °F / 150 °C 0:01 Horas/ min.	550 °F / 285 °C 11:59 Horas/ min.	400 °F / 205 °C
Air Sous-Vide		100 °F / 38 °C	205 °F / 96 °C	130 °F / 54 °C

NOTA

- * : Uso de la conversión automática
- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se habilitan si no se configura un tiempo de cocción.

Quemadores de superficie de gas

Antes de usar los quemadores de superficie a gas

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se gire a la posición **OFF**. Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- Use el tamaño adecuado de olla. No use ollas inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. A fin de evitar derrames, asegúrese de que el recipiente tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la estufa pueden encenderse. Use ollas con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

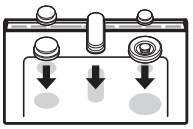
⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin colocar utensilios de cocina en la rejilla.
- El acabado de la rejilla puede saltarse si no hay utensilios de cocina que absorban el calor.
- Tocar las rejillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.
- Qué hacer si huele gas
  - Abra las ventanas.
  - No intente encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
  - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en posición **OFF** antes de suministrar gas a la estufa.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de llama alta. Las salpicaduras o los derrames pueden provocar humo y encenderse.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Controle el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde del utensilio de cocina. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una pieza de los utensilios de cocina. No use toallas ni otros paños abultados. Use siempre agarraderas.
- Al usar utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de los utensilios hacia la parte trasera de la estufa sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.

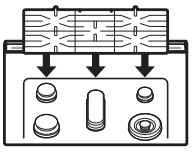
⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede encender objetos inflamables y aumentar la presión de los recipientes cerrados, lo que puede provocar su estallido.
- Vigile con atención los alimentos que se frían con llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use woks sobre los quemadores de superficie si tienen anillos de metal que se colocan sobre la rejilla del quemador para sostenerlos. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la rejilla y el cabezal del quemador. También puede hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede provocar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, en especial una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la placa de cocción; se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **OFF** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Siempre coloque las perillas en posición **OFF** antes de quitar los utensilios de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que puedan volarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

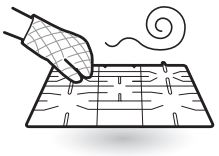
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en las posiciones adecuadas.



- Asegúrese de que todas las rejillas estén colocadas en las posiciones adecuadas antes de usar el quemador.
  - Tenga cuidado al instalar o retirar las rejillas, ya que los extremos ásperos pueden causar arañazos en la superficie de la placa de cocción.



- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.



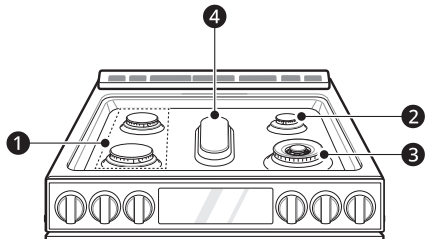
NOTA

- Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su estufa de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según

el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



❶ Quemadores mediano y grande

Los quemadores mediano y grande son los principales para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores para fines generales se pueden regular de **HI** a **LO** para adaptarse a una amplia variedad de necesidades culinarias.

❷ Quemador pequeño

El quemador más pequeño se utiliza para alimentos delicados como salsas o los que requieren calor bajo durante un período prolongado de tiempo de cocción.

❸ Quemador doble

El quemador doble es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **HI** a **LO** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido. Se puede usar con utensilios de cocina de 10 pulgadas o más de diámetro.

❹ Quemador ovalado

El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con parrilla u ollas ovaladas.

Uso de los quemadores de gas de superficie

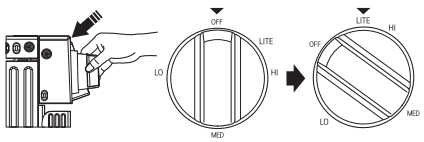
⚠ PRECAUCIÓN

- Haga coincidir el tamaño del elemento o quemador de la placa de cocción con el tamaño del utensilio en uso. El uso un elemento grande para una olla pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta del elemento constituye un riesgo de quemadura o incendio.

1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las rejillas estén colocados en las posiciones adecuadas.

2 Coloque el utensilio de cocina sobre la rejilla.

3 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **Lite** para encender el quemador.



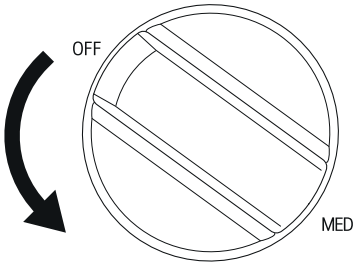
NOTA

- El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

4 Gire la perilla de control para regular el tamaño de llama.

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición **Lite** Una descarga eléctrica podría hacerlo volcar una olla caliente.

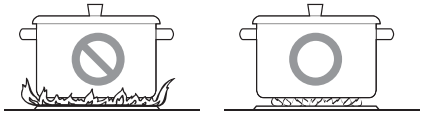


Ajuste del tamaño de la llama

Mire la llama, y no la perilla, mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.



NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad; por ejemplo, si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

Uso de los utensilios de cocina adecuados

- Aluminio
  - Se recomienda el uso de utensilios de cocina de peso medio porque se calientan más rápido y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use ollas con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
- Hierro fundido
  - Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.
- Acero inoxidable
  - Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
- Utensilios de cocina esmaltados
  - En ciertas condiciones, el esmalte de los utensilios de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
- Vidrio
  - Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio: para usar en el horno y en la superficie de la estufa.
- Vitrocerámica refractaria
  - Se puede usar para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de los utensilios de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las estufas de gas.

NOTA

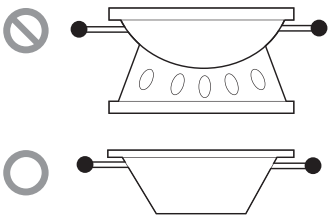
- Haga coincidir el tamaño de los utensilios de cocina con la cantidad de comida que cocine para ahorrar energía al calentar. Calentar 1/2 litro de agua requiere más energía en una olla de 3 cuartos que en una de 1 cuarto.

Uso de un wok

Si utiliza un wok, use uno de 14 pulgadas o menos con fondo plano. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la rejilla.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.



Uso de la rejilla para wok

Utilice la rejilla para wok incluida para sostener un wok de 12" a 14" con base redondeada.

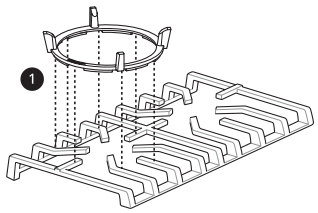
⚠ PRECAUCIÓN

- Apague todos los quemadores y deje que las rejillas para wok y de los quemadores, y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.
- La rejilla para wok se mantiene caliente durante mucho tiempo. Use siempre un guante para horno al instalar o retirar la rejilla para wok. No guarde la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador.
- No use recipientes de base plana o woks de tamaño incorrecto sobre la rejilla para wok. El recipiente o el wok podrían inclinarse y causar lesiones.
- No utilice un wok de más de 14" sobre la rejilla para wok. De lo contrario, las llamas del quemador pueden propagarse de forma excesiva y dañar la superficie de cocción.

1. Apague todos los quemadores y deje que las rejillas y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.

2. Si es necesario, quite la parrilla. No quite las rejillas estándares de los quemadores.

3. Coloque la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador frontal izquierdo o derecho, alineando las ranuras de la rejilla para wok con los dedos de la rejilla del quemador.
   - Asegúrese de que el lateral identificado como **FRONT** (FRENTE) esté orientado hacia el frente.



❶ Delante

NOTA

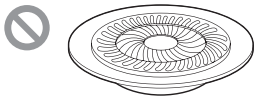
- Asegúrese de que la rejilla para wok esté estable y el wok se apoye firmemente sobre ella.
- No utilice un wok de un tamaño incorrecto que no se apoye de forma segura sobre la rejilla para wok.
- La rejilla para wok y la parrilla no se pueden utilizar de forma simultánea.
- Para un mejor rendimiento, coloque la rejilla para wok sobre el quemador frontal derecho de tamaño extra grande.
- No utilice la rejilla para wok con otros recipientes que no sean woks.
- Limpie la rejilla para wok con agua jabonosa caliente. No utilice limpiadores para horno, lana de acero ni limpiadores abrasivos. No limpie con el modo de autolimpieza.

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use rejillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una rejilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

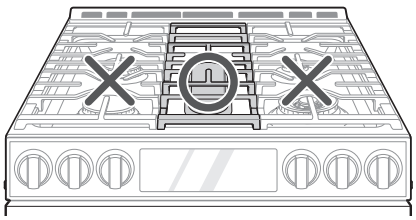


Uso de la parrilla

La parrilla recubierta antiadherente brinda una superficie de cocción extragrande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

⚠ PRECAUCIÓN

- Evite cocinar alimentos demasiado grasos, ya que podría producirse un derrame de grasa.
- La parrilla puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No sobrecaliente la parrilla. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios metálicos que puedan dañar la superficie. No utilice la parrilla como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos en la parrilla.



NOTA

- Es normal que la parrilla se decolore con el tiempo.

Cómo colocar la parrilla

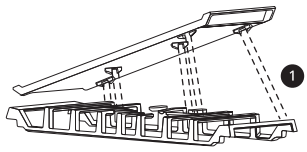
La parrilla solo puede usarse con el quemador central. La parrilla se debe ubicar correctamente en la rejilla central, como se indica a continuación.

⚠ PRECAUCIÓN

- No retire la rejilla central cuando use la parrilla.
- No retire la placa de la parrilla hasta que las rejillas, las superficies y la placa de la parrilla estén totalmente frías.

⚠ PRECAUCIÓN

- La placa de la parrilla puede calentarse mucho al usar la placa de cocción, el horno o los sistemas para asar. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la placa de la parrilla.



❶ Delante

Guía de precalentamiento

Precaliente la parrilla según la guía a continuación y ajuste para lograr la configuración deseada.

- Tipo de alimentos: calentar tortillas
  - Ajuste de cocción: 5 (MED)
- Tipo de alimentos: panqueques
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: hamburguesas
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: huevos fritos
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: Tocino
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: salchichas para el desayuno
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: sándwiches calientes
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)

NOTA

- Después de utilizar la parrilla durante un tiempo prolongado, ajuste la configuración de la temperatura de parrilla como el calor retenido en la parrilla.

En caso de corte de energía eléctrica

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de gas de superficie de su estufa con un cerillo.

Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con un cerillo. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, y luego empuje la perilla.

2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **LO**.

Horno

Antes de usar el horno

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- Qué hacer si huele gas
  - Abra las ventanas.
  - No intente encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
  - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir o encender si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. Podría aumentar la presión en los recipientes cerrados y hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán demasiado si los deja sobre la estufa y podrían causar quemaduras.

- Las manijas de las ollas y sartenes sobre la placa de cocción podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.

- 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 energía.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén conectados correctamente.
- Confirme el uso correcto de la estufa para el tipo de alimento que desee cocinar.
  - Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.

NOTA

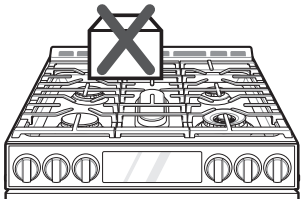
- Si usa un termómetro en la cavidad del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.

- En caso de corte de energía, no utilice el horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un corte de energía eléctrica.

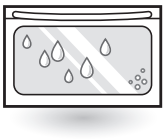
  - El horno y el asador no se pueden usar durante un corte de energía. Si el horno está en uso cuando se produce el corte, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando vuelva la energía, deberá reiniciar el horno (o la función Asar).
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.
  - Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocina.



- No cubra las rejillas ni el fondo del horno con papel de aluminio.



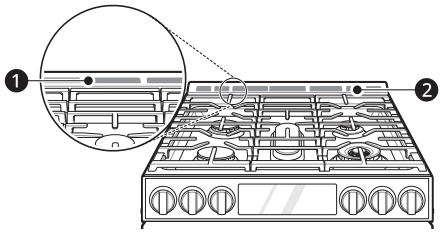
- Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.
  - A medida que el horno se calienta, el aire caliente del horno puede hacer que aparezca condensación en el vidrio de la puerta del horno. Estas gotas de agua son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.



Ventilación del horno

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

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



❶ Ventilación del horno

❷ Reborde de ventilación

⚠ PRECAUCIÓN

- Los bordes de la ventilación de la estufa son filosos. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la estufa.
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

- No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocina.

Uso de los estantes del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, los estantes podrían dañarse o salirse de los rieles y causar lesiones personales.

Extracción de los estantes

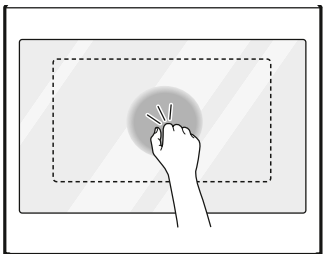
1. Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Cómo volver a colocar de los estantes

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

InstaView

Golpee suavemente dos veces el centro del panel de vidrio de la puerta para revelar el contenido del horno sin abrir la puerta.



⚠ PRECAUCIÓN

- No golpee el panel de la puerta de vidrio con una fuerza desmedida. No se debe golpear el panel de la puerta de vidrio con objetos duros, como utensilios de cocina o botellas de vidrio. El vidrio podría romperse causando un riesgo de lesiones personales.

NOTA

- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La luz se apaga automáticamente luego de 90 segundos.
- Tocar el panel de vidrio puede activar la función InstaView sobre una puerta cerrada incluso si la otra puerta se encuentra abierta.
- La función InstaView está deshabilitada durante Self Clean, Bloqueo de Control/Bloqueo y la entrada de potencia inicial.
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función InstaView.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes o la vibración del piso cerca del horno pueden activar la función InstaView.

Bake (Hornear)

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

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Hornear (Por ejemplo, hornear a 375 ºF).

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

2 Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **3**, **7** y **5**.

3 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

NOTA

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

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

5 Retire los alimentos del horno.

NOTA

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado. Esto sucede para asegurar resultados uniformes de horneado.

Consejos de horneado

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

Modo de convección

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

Configuración de la función Cocción por Convección

(Por ejemplo, cocinar a 375 ºF).

1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. En la pantalla aparece 350 °F.

2 Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **3**, **7** y **5**.

3 Presione **START**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura convertida comienza en 100 °F.

- A medida que el horno se precalienta, se muestran incrementos de temperatura cada 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, 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 ícono de ventilador.

4 Cuando termine de cocinar o para cancelar el procedimiento, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**.

NOTA

- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Si usa el Horneado por convección, coloque los estantes del horno en las posiciones sugeridas en las tablas que se muestran en este manual.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

Consejos para asar por convección

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

Use una asadera y una rejilla cuando prepare carnes para asar por convección. La asadera contiene la grasa derramada, y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

1 Coloque el estante del horno en la posición recomendada.

2 Coloque la rejilla en la asadera.

3 Coloque la asadera en el estante del horno.

NOTA

- La asadera y rejilla se venden por separado.

⚠ PRECAUCIÓN

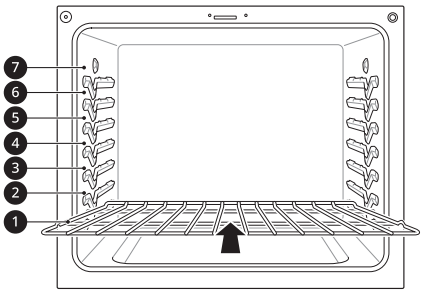
- No use una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Coloque los alimentos (con la grasa hacia arriba) en la rejilla.

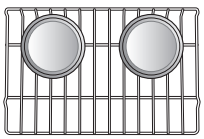
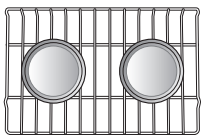
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

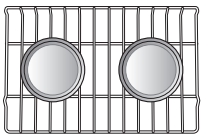
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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

Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes	
	
Estante de desplazamiento (Posición 4)	Estante resistente (Posición 1)

Horneado en un solo estante

Estante resistente

Guía para horneado en estantes

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

Guía para rostizado en estantes

Comida			Posición del estante
Carne de res	Costilla	Poco cocidos Término medio Bien cocidos	2 2 2
	Costillas deshuesadas, solomillo superior	Poco cocidos Término medio Bien cocidos	2 2 2
	Lomo de res	Poco cocidos Término medio	2 2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, solomillo		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		3
	Presas de pollo		3
	Pavo		3

Broil (Asar)

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

Algunos modelos pueden incluir un asador híbrido compuesto por un asador interior que utiliza un elemento calentador de carbón que proporciona calor instantáneo y un elemento asador exterior tradicional. Durante el funcionamiento normal del asador, cualquiera de los elementos se puede apagar de forma intermitente.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
  - Mantenga la puerta cerrada al asar
  - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Esta estufa está diseñada para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y aparece la palabra "door" (puerta) en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Configuración del horno para asar

1. Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Broil**.
   - Presione **1** para ajustar en **HI** o presione **2** para ajustar en **LO**.
2. Presione **START**. El horno comienza a calentar.
3. Si usa **Broil**, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
4. Para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado, gire la perilla de modo horno hasta la posición **OFF**.

Consejos para reducir el humo

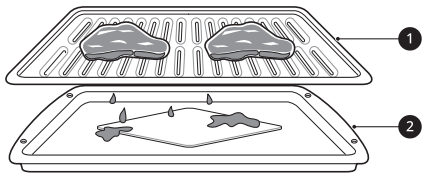
Debido al intenso calor asociado con el asado, es normal experimentar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto secundario natural del proceso de dorado y no debe preocuparlo. Si hay más humo del esperado, siga estos consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- Siempre encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
  - Bajar el asador a la configuración **LO**.
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Utilice la configuración Asar **HI** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **LO** o cambie a la función de Horneado.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga las indicaciones de la sección **Guía recomendada para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

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

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



❶ Rejilla (se vende por separado)

❷ Asadera (se vende por separado)

*: esta función es para usar con el estante de desplazamiento.

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Hamburguesas	9 hamburguesas $^1/_2$ a $^3/_4$" de espesor		7*	6-7	4-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a $1^1/_2$ lb.	Poco cocidos	6 (7*)	7	5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	6 (7*)	12	5-6	
		Bien cocidos	6 (7*)	13	8-9	
	$1^1/_2$" de espesor 2 a $2^1/_2$ lb.	Poco cocidos	4 (5*)	10	6-7	
		Término medio	4 (5*)	12-15	10-12	
		Bien cocidos	4 (5*)	25	16-18	
Tostadas	De 1 a 9 piezas		5 (6*)	1-2	1-2	
Pollo	1 entero de 2 a $2^1/_2$ lb, cortado a lo largo		2 (3*)	35-40	25	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas		2 (3*)	25-30	10-15	
Colas de langostas	2–4 De 6 a 8 onzas c/u		3 (4*)	13-16	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	$^1/_4$ a $^1/_2$" de espesor		5 (6*)	7-8	6	

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Fetas de jamón (precocidas)	1" de espesor		3 (4*)	10	5	
	1/2" de espesor		4 (5*)	7	4	
Chuletas de cerdo Bien cocidos	2 (1/2" de espesor)		4 (5*)	10	8	
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		4 (5*)	13	8-9	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz.	Término medio	5 (6*)	6	4-7	
		Bien cocidos	5 (6*)	10	10	
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb.	Término medio	5 (6*)	10	4-6	
		Bien cocidos	5 (6*)	17	12-14	
Tocino	1/2 libra (aproximadamente 8 fetas finas)		4 (5*)	8	3	

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- No utilice el estante deslizante en la posición 7.

NOTA

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

Consejos para asar

- **Carne de res**
  - Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
  - Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.
  - En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.

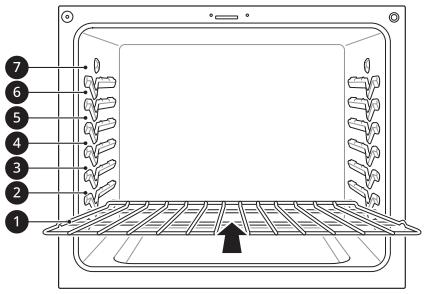
- **Mariscos**
  - Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar y ase siempre por último el lado de la piel.
  - Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
  - Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.
- **Vegetales**
  - Mezcle las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Proof (Leudar)

Esta función mantiene el horno caliente para leudar los productos con levadura antes de hornear. (Configure la temperatura a 92 °F)

Configuración de la función Leudar

1 Use el estante en la posición ❷ o ❸ para realizar el leudado.



2 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Proof/Warm** hasta que aparezca **Proof** en la pantalla.

3 Presione **1** para ajustar en Proof(Leudar).

4 Presione **START**.

5 Una vez que el leudado haya finalizado, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **OFF**.

NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno 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 Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos. La función de leudado no funciona si la temperatura es superior a 125 °F. La pantalla mostrará el mensaje **Hot**.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Calentar

Esta función mantiene una temperatura del horno de 170 °F y conservará caliente la comida cocida para que pueda servirla hasta 3 horas después de realizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra operación de cocción o se puede usar después de que la cocción haya terminado con las funciones de Cocción programada o Cocción programada retrasada.

Configuración de la función Calentar

1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Proof/Warm** hasta que aparezca **Proof** en la pantalla.

2 Presione **2** para ajustar en **Warm**.

3 Presione **START**.

4 Para cancelar la función Calentar durante el uso, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**.

NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.
- La función Calentar se mantendrá hasta 3 horas, salvo que gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**.

Keep Warm (Mantener caliente)

Esta función mantendrá una temperatura del horno de 170 °F. La función Mantener caliente mantendrá caliente la comida cocida para servir hasta 3 horas después de realizada la cocción. La función Mantener caliente puede utilizarse con cualquier otra operación de cocción. La función Mantener caliente se puede usar después de que la cocción haya terminado con las funciones de cocción programada o cocción programada retrasada.

Configuración de la función Mantener caliente después de una cocción programada

1. Seleccione el modo de cocción **Bake** (Hornear), **Conv. Bake** (Horneado por convección), **Conv. Roast** (Rostizado por convección), **Air Fry** (Freír con aire) o **FrozenMeal** (Comida congelada).
2. Ajuste la temperatura.
3. Presione **Cook Time** e introduzca el tiempo de cocción utilizando los botones numéricos.
4. Presione **Keep Warm**.
5. Para cancelar la función Mantener caliente durante el uso, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF** en cualquier momento.

NOTA

- También puede activar la función Mantener caliente mientras opera algunos modos de cocción.
- La función Mantener caliente se mantendrá hasta 3 horas, salvo que gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**.

Freír con aire

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 50 °F para un rendimiento óptimo cuando se usa Freír con aire.

La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

Configuración del Función Air fry (Freír con aire)

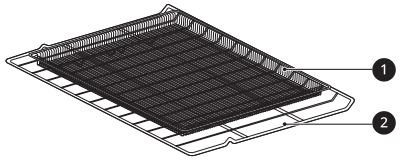
1. Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Air Fry** 400 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura del horno. (Rango: de 300 °F a 550 °F)
3. Presione **START**.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**.

NOTA

- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.
- Si cocina varias tandas de comidas, las últimas tandas pueden tardar menos en cocinarse.
- Los batidos y recubrimientos húmedos no se doran ni se endurecen cuando se usa el modo Freír con aire.

Consejos para Air Fry (Freír con aire)

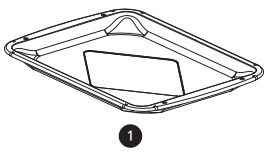
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
  - La bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



❶ Bandeja para freír con aire

❷ Estante resistente

- Si no tiene la bandeja para freír con aire, coloque los alimentos sobre un estante dentro de una asadera forrada con papel de aluminio.



❶ Asadera (se vende por separado)

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire proporcionada o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazonada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras de pollo.

Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos con alto contenido de grasa se ahumarán cuando se use el modo Freír con aire. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al freír alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, salchichas, muslos de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pechugas de pato o algunas proteínas de origen vegetal.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.

- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute ciclos de limpieza del horno (**EasyClean** o **SelfClean**) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con **Air Fry**.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.

- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para que caigan las gotas. Si es necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

† Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	20	425	5	15-25	
Papas fritas congeladas (corte ondulado, 3/8" o 10 mm)	35	425	5	20-30	
Batatas fritas congeladas	25	425	5	20-35	
Tater Tots congeladas	50	450	5	20-30	
Hash Browns congeladas	40	450	5	23-33	
PAPAS frescas/caseras					
Papas fritas caseras (3/8" x 3/8" o 10 x 10 mm)	25	450	5	30-40	Corte las papas y sumérjalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas caseras	60	450	5	30-40	
POLLO congelado					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	425	5	15-25	
Tiras de pollo congeladas	35	425	5	30-40	
Alitas de pollo congeladas	50	425	5	25-35	
POLLO fresco con piel					
Alitas de pollo frescas†	40	450	5	30-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas†	40	450	5	30-40	
Muslos	40	450	5	30-35	
Pechugas	40	450	5	30-35	
OTRAS					
Aros de cebolla empanados congelados	20	400	5	15-25	
Rollos primavera congelados (0.7 onzas c/u)	45	425	5	18-28	

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Salchichas†(2.5 onzas c/u, 0.8" de diámetro)	90	425	5	20-30	
Camarones con coco congelados	25	425	5	20-30	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en su media concha (35 onzas)	35	425	5	20-30	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de tasa de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	50	425	5	20-30	
Vegetales mixtos	35	425	5	20-30	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

Cocción al vacío con aire

La función Cocción al vacío por flujo de aire utiliza aire para cocinar los alimentos "a fuego lento". Úsela para cocinar carnes, pescados, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas antes de cocinarlos.

- No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la función Cocción al vacío por flujo de aire.
- Consulte la guía de cocción para obtener los ajustes recomendados de la Cocción al vacío por flujo de aire.

Beneficios de la Cocción al vacío con aire

Las bajas temperaturas y los tiempos de cocción prolongados utilizados en la Cocción al vacío con aire ofrecen muchos beneficios.

- Más saludable
  - En comparación con otros métodos de cocción, la Cocción al vacío por flujo de aire retiene la mayoría de los nutrientes originales de los alimentos.
- Seguro y conveniente
  - Los tiempos de cocción prolongados que se utilizan en la Cocción al vacío por flujo de aire permiten pasteurizar los alimentos. Debido a que los alimentos se envasan al vacío antes de cocinarlos, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente en un baño de hielo y guardarse en el congelador o el refrigerador después de la cocción.
- Resultados crujientes y húmedos
  - El control fino de la temperatura de la Cocción al vacío por flujo de aire es una excelente manera de lograr la textura perfecta al cocinar carne y aves. Las bajas temperaturas que se emplean en esta cocción retienen más humedad en los alimentos que los métodos de cocción convencionales. Después de cocinar, un último dorado en una sartén agrega el perfecto acabado crujiente.

Configuración del modo de Cocción al vacío con aire

1. Coloque el estante resistente en la posición 3 y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
2. Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Air Sous-Vide**.
3. Ajuste la temperatura deseada del horno. (Rango: de 100 °F a 205 °F)
4. Presione **START**.

5 Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe por completo.

Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada

Comida		Cantidad	Estante Posición	Temp. (°F)	Hora		
					Min.	Objetivo	Máx.
Bistecs de carne vacuna		1" de espesor 14 - 17 onzas	1	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechuga	Pechugas	4 - 6 onzas	1	150	-	2 horas	3 horas
	Muslos (con hueso)	6 - 8 onzas	-	155	-	4 horas	6 horas
Salmón		1" de espesor 5 - 7 onzas	1	130	-	2 horas	2.5 horas
Verduras	Espárragos	2.8 onzas (6 c/u) 5.6 onzas (12 c/u)	1	185	20 min.	30 min.	45 min.
	Papas	dados de 1/2" hasta 36 onzas	1	200	-	2 horas	-
	Zanahorias	dados de 1/2" hasta 18 onzas	1	200	1.5 horas	2 horas	3 horas

Frozen Meal (Comida congelada)

La función Comida congelada está especialmente diseñada para cocinar comidas preparadas congeladas.

Cuando se usa el modo Comida congelada, no se requiere precalentamiento. Para obtener mejores resultados con la pizza congelada, cocine los alimentos en un solo estante colocado en la posición 4 a 400 °F.

Configuración de la función Comida congelada

1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Frozen Meal**. **Frozen** aparece en la pantalla.

2 Seleccione la temperatura de cocción sugerida en el envase utilizando los botones de números. (Rango: de 300 °F a 550 °F)

3 Presione **START**. La función de comida congelada comienza a funcionar.

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

NOTA

- Para cancelar la función Comida congelada durante el uso, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF** en cualquier momento.

Inicio remoto

Esta función inicia el precalentamiento y mantiene la temperatura hasta 12 horas (incluido el tiempo de precalentamiento). El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica para utilizar la función Remote Start. Una vez que se selecciona Remote Start en el electrodoméstico, puede iniciarlo o detenerlo de forma remota mediante la aplicación para teléfonos inteligentes LG ThinQ. Siga las instrucciones de la sección Funciones Inteligentes para conectar el electrodoméstico a la red.

Configuración de Inicio remoto

1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté listo para el precalentamiento. Cierre la puerta del horno.

2 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Remote Start**.

3 Cuando en la pantalla aparece **ON** (ENCENDIDO), la función Inicio remoto está lista para su utilización.

4 Sigue las instrucciones de la aplicación del teléfono inteligente para ajustar el modo de cocción, la temperatura y el tiempo de funcionamiento (tiempo de precalentamiento más tiempo de espera).

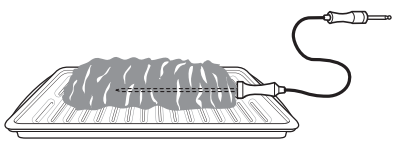
NOTA

- La función Remote Start no se inicia si
  - El electrodoméstico no está conectado a la red Wi-Fi o aparece **OFF** en la pantalla.
  - Remote Start no está configurado en la aplicación del teléfono inteligente.
  - La puerta del horno está abierta. Si la puerta del horno está abierta, suena un breve pitido.

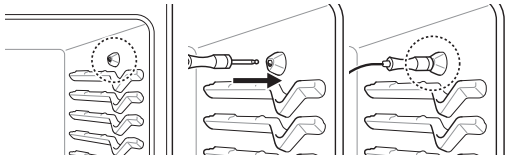
Meat Probe (Sonda para carne)

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No debe utilizarse durante las funciones de asar, autolimpieza, calentamiento, leudado, Frozen Meal (Comida congelada) o Air Sous-Vide (Cocción al vacío por flujo de aire). Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno al retirar la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne, en el muslo interno o en la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne al conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada posible de las fuentes de calor.

1 Inserte la sonda en la carne.



2 Enchufe la sonda para carne al conector hembra.



3 Si la sonda para carne está conectada correctamente, el icono de la sonda para carne parpadea en la pantalla.

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

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

2 Ajuste la temperatura del horno: toque los botones **3**, **7** y **5** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.

3 Presione **START**.

4 Ajuste la temperatura de la sonda: toque los botones **1**, **6** y **0** hasta que aparezca 160 °F en la pantalla.

5 Presione **START**.

NOTA

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

Cambio de temperatura de la sonda

1 Presione **Temp**.

2 Ajuste la temperatura del horno.

3 Presione **START**.

4 Ajuste la temperatura de la sonda.

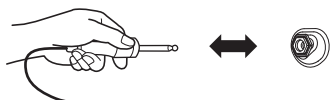
5 Presione **START**.

NOTA IMPORTANTE

Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **OFF** (APAGADO) para cancelar la función Sonda para carne en cualquier momento. Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarle la sonda.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. No toque el asador. Si no se cumple con esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.
- Para evitar daños en la sonda para carne, no use pinzas para tirar de la sonda al retirarla.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.
- No tire del cable para quitar la sonda. Al insertar o retirar la sonda, sostenga el cabezal de la sonda, no el cable.



Temperatura de sonda recomendada

Carne de res, cordero y ternera
Poco cocida: 130 °F (54 °C).

A punto: 140 °F (60 °C)

Término medio: 150 °F (66 °C)

Bien cocido: 160 °F (71 °C)

Cerdo
Bien cocido: 170 °F (77 °C)

Aves
Pechuga, bien cocida: 170 °F (77 °C)

Muslo, bien cocido: 180 °F (82 °C)

Rellenas, bien cocidas: 165 °F (74 °C)

Uso del Modo Sabbath

El Modo Sabbath se usa generalmente en las fiestas y el Sabbath judío. Cuando el modo Sabbath está activo, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función del horno y las perillas de la placa de cocción están inactivos. Aparecerá Sb en pantalla.

1 Desconecte la sonda. La función Sonda no está disponible en modo Sabbath.

2 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Bake**.

3 Ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción.

4 Presione **START**.

5 Mantenga presionado **Settings** durante tres segundos. Aparece Sb en la pantalla cuando está activado el modo Sabbath.



6 Para detener el modo Sabbath, mantenga presionado **Settings** durante tres segundos. Para cancelar la función Hornear, gire la perilla del modo de horno a la posición **OFF** en cualquier momento.

NOTA

- El modo Sabbath solo está disponible cuando el horno está en el modo **Bake**.
- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de energía, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.
- Siempre cierre la puerta del horno antes de activar el modo Sabbath.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Smart Diagnosis**™
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Ajuste**
  - Le permite configurar varias opciones en el horno y en la aplicación.
- **Escanear para cocinar**
  - Escanee el código de barras en una comida precocinada usando la aplicación LG ThinQ y envíe las instrucciones de cocción recomendadas o personalizadas directamente a su horno. La función **Remote Start** (Arranque remoto) debe estar activada en el horno para usar la función Scan to Cook.
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active las alertas push para recibir notificaciones sobre el estado del electrodoméstico. Las notificaciones se activan incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

NOTA

- En los siguientes casos, debe actualizar la información de red para cada electrodoméstico en la aplicación **LG ThinQ** en **tarjeta del electrodoméstico ⟶ Ajustes ⟶ Cambio de red**.
  - el router inalámbrico ha cambiado
  - la contraseña del router inalámbrico ha cambiado
  - el proveedor de servicio de internet ha cambiado
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- No se puede utilizar Scan to Cook (Escanear para cocinar) mientras el temporizador está funcionando. Cancele la operación del temporizador para usar Scan to Cook.

Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

Modelos con código QR

Escanee el código QR adjunto al producto con la cámara o alguna aplicación de lectura de códigos QR de su teléfono inteligente.



Modelos sin código QR

1. Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store desde su teléfono inteligente e instálela.
2. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta existe o cree una cuenta de LG para iniciar sesión.
3. Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono en el panel de control esté encendido.

NOTA

- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable de ningún problema de conexión de red o falla, mal funcionamiento o errores provocados por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es demasiada, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del enrutador. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desenchufe el artefacto y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras (A-Z) y números (0-9). No utilice caracteres especiales.
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar en función del sistema operativo (OS) del móvil y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para desactivar la función **Wi-Fi**, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. El indicador **Wi-Fi** se apagará.
- Para volver a conectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

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

Conexión a Wi-Fi

El botón **Wi-Fi**, al ser usado con la aplicación **LG ThinQ**, permite al electrodoméstico conectarse a la red Wi-Fi doméstica. El ícono muestra el estado de la conexión de red del electrodoméstico. El ícono se ilumina cuando el electrodoméstico está conectado a la red Wi-Fi.

- **Conexión inicial del electrodoméstico**

  Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.
- **Reconexión del electrodoméstico o conexión de otro usuario**

  Mantenga presionado el botón **Wi-Fi** durante 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

Especificaciones del equipo de radio

Tipo	Rango de frecuencia de operación	Potencia de salida (máx.)
LAN inalámbrico	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2 400 MHz - 2 483.5 MHz	

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

Declaración de la FCC

El siguiente aviso abarca el módulo del transmisor que contiene este producto.

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría

causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

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

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

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

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

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

Software de código abierto

Para obtener el código fuente incluido en este producto, bajo las licencias GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que obligan a divulgar el código fuente, y para acceder a todos los términos de licencia mencionados, así como a los avisos de copyright, visite https://opensource.lge.com.

LG Electronics también le proporcionará el código fuente de código abierto por un cargo que cubra el coste de realizar dicha distribución, previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com.

Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

Función Smart Diagnosis™

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

NOTA

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

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

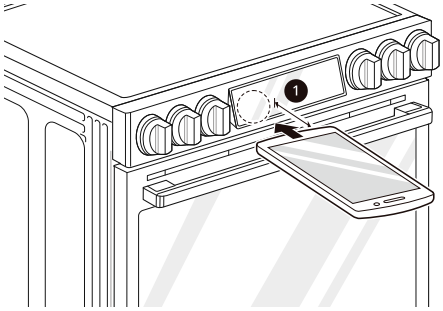
Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

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

1 Mantenga presionado el botón **START** durante 3 segundos.

- Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.

2 Mantenga el auricular de su teléfono frente al panel de control, como se muestra a continuación.



❶ Máx: 3/8" (10 mm)

3 Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva del tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

NOTA

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

MANTENIMIENTO

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

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

Interior

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

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Exterior

Panel de control

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

Perillas y panel del múltiple delantero

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas ni limpiadores para horno en el panel del múltiple. Si lo hace, dañará el acabado.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros objetos de ellas. Puede dañar el eje de la válvula de gas.
- Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **OFF** y sáquelas de los vástagos.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté colocada en la posición **OFF** centrada en la parte superior y deslice la perilla directamente sobre el vástago.

NOTA

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

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.

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

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

4 Repita si fuera necesario.

NOTA

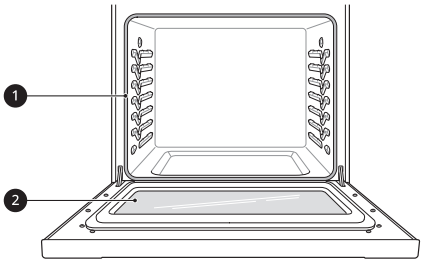
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en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

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

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

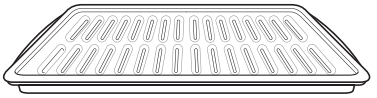
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos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



❶ No limpie manualmente la junta de la puerta del horno

❷ Limpie manualmente la puerta

Asadera y rejilla



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

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo Self Clean y la función EasyClean.

1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.

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

2 Enjuague con agua limpia y seque.

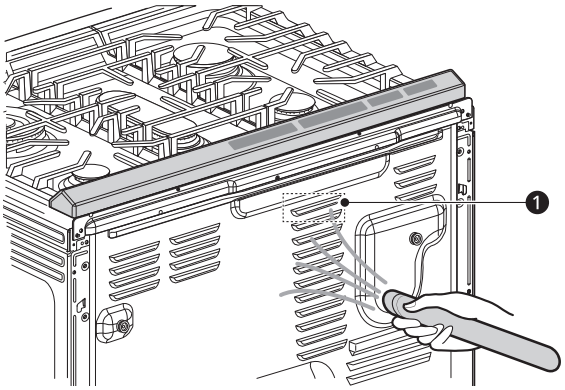
NOTA

- Para modelos con función Self Clean:
  - Si limpia los estantes usando el ciclo Self Clean (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo Self Clean 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.

Celosía de ventilación

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

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



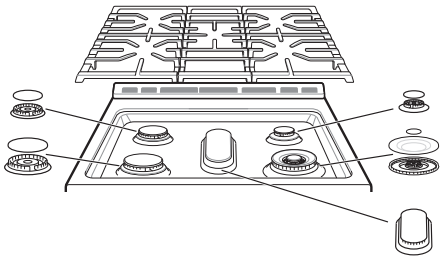
Quemadores de superficie de gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

La ubicación y el tamaño de los quemadores pueden variar según el modelo.

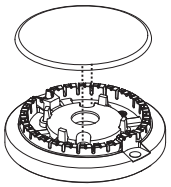
Es posible retirar las rejillas, las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.

- Tenga cuidado al instalar o retirar las rejillas, ya que los extremos ásperos pueden causar arañazos en la superficie de la placa de cocción.

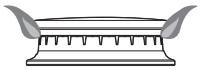


⚠ PRECAUCIÓN

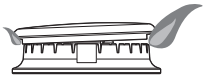
- Asegúrese de que los cabezales del quemador se reinstalen adecuadamente. Estarán estables y quedarán planos si están correctamente instalados.



- La tapa del quemador está bien colocada.



- La tapa del quemador no está bien colocada.



Limpieza de tapas/cabezales del quemador

Para lograr una llama uniforme y libre, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador ovalado) se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador ovalado.

⚠ PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Si lo hace, podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

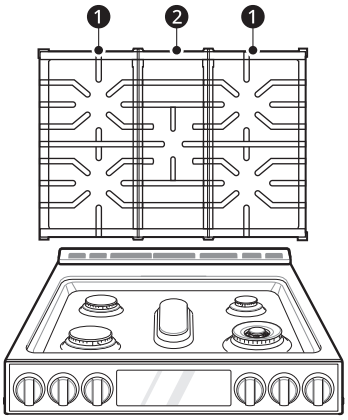
- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador ovalado desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Si golpea un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de quitar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán correctamente si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, en especial después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

Después de la limpieza de tapas/ cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Si coloca el quemador ovalado al revés permitirá que el agua drene con más facilidad. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción en el lugar correcto de acuerdo con su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Rejillas de los quemadores

La estufa incluye tres rejillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas rejillas solo se deben usar en la posición correcta. La rejilla central se puede intercambiar del frente a la parte posterior.



❶ Rejilla lateral

❷ Rejilla central

⚠ PRECAUCIÓN

- No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar utensilios de cocina en la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay utensilios de cocina que absorban el calor.

Limpieza de las rejillas de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.

- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Las rejillas son aptas para lavavajillas.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas de manera segura sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

El revestimiento EasyClean facilita la limpieza de la placa de cocción. Hasta las manchas de grasa difíciles se pueden eliminar solo con agua tibia.

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar, gire todos los controles a la posición **OFF** y deje enfriar la placa de cocción.
- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Si levanta la superficie de la placa de cocción puede dañar la estufa o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la estufa, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la estufa por un periodo prolongado, se puede decolorar la superficie.

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se dejan asentar. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua tibia cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

1 Retire las rejillas, los quemadores y las tapas de los quemadores de la placa de cocción.

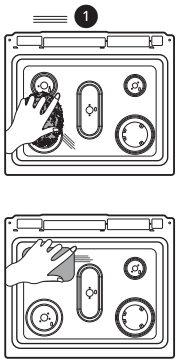
2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico o una tarjeta de crédito que ya no use.

3 Limpie la placa de cocción con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen.

4 Seque con un paño suave.

NOTA

- Placa de cocción de acero inoxidable EasyClean
  - Para evitar rayones en la superficie de la placa de cocción, no use paños o esponjas de metal o abrasivas.
  - Frote siguiendo la dirección del grano para no dañar la superficie.



❶ Dirección del grano

- Como en cualquier placa de cocción, algunas manchas no pueden eliminarse.
- Si la placa de cocción tiene residuos endurecidos, utilice agua tibia para una limpieza más fácil.

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 la función EasyClean es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función Self Clean se puede usar para quitar la suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo Self Clean pueden producir humo, de modo que se deberán abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Self Clean, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES. Puede reducir el uso de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función EasyClean en lugar de usar Self Clean.

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

- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo Self Clean.

Beneficios de EasyClean

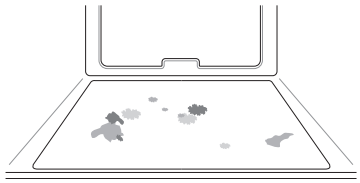
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de Self Clean
  - Retrasa la necesidad de un ciclo Self Clean
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de Self Clean

NOTA

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

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

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

Caso 2

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

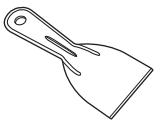
Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), aparecerá "Hot" en la pantalla y el ciclo EasyClean no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- La estufa debe estar nivelada para garantizar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

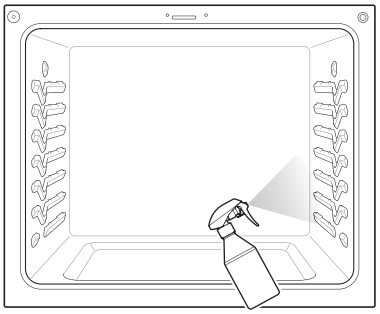
2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



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

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

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



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

NOTA

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

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

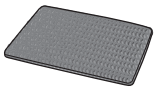
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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



NOTA

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

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

11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.

- Para modelos con función Self Clean
  - Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean, ejecute el ciclo Self Clean. 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 Self Clean. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) del manual del propietario para obtener más detalles. Si la opción de Self Clean no está disponible, raspe y retire la suciedad difícil usando un raspador.

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **OFF** (APAGADO) 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. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean.

NOTA

- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo Self Clean usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo de autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Durante el ciclo Self Clean, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
  - Si se dejan los estantes en el horno durante el ciclo Self Clean se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro o hacia afuera.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda un ventilador o extractor antes de la autolimpieza.
- Limpie los derrames difíciles en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la luz del horno esté en su lugar y que la luz esté apagada.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.

⚠ ADVERTENCIA

- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- Aparece un código de error F en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague la estufa y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo Self Clean. No toque la placa de cocción de la estufa, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo Self Clean.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo Self Clean, 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 emanados durante el ciclo Self Clean 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 con ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).

NOTA

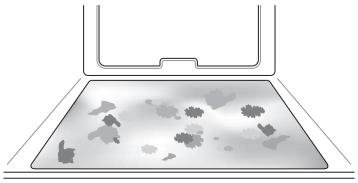
- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo Self Clean. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 ˚F (260 ˚C) después de completar el ciclo Self Clean.
- Durante el ciclo Self Clean, no se pueden usar los elementos de la placa de cocción ni el cajón de calentamiento.
- 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 del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Self Clean.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y

contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el 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 Self Clean, 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 a frío y calor. Esto es normal y no afecta su desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo Self Clean si está activa la función Bloqueo de Control/Bloqueo.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), Self Clean atrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: salpicadura mediana a grande
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: carne rostizada a alta temperatura

Caso 2

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: relleno o suciedad de alimentos con azúcar
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: tartas

Caso 3

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: crema o salsa de tomate
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: estofados

NOTA

- El ciclo de autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Ajuste de Self Clean

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

Guía de ajuste de la función Self Clean

Cavidad del horno Nivel de suciedad	Número Botón	Ciclo Hora
Levemente sucia	1	3 horas
Moderadamente sucia	2	4 horas
Muy sucia	3	5 horas

1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.

2 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar **Self Clean**. De manera predeterminada, el horno comienza la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.
Pulse el botón numérico deseado para seleccionar un tiempo de autolimpieza de 3 a 5 horas.

3 Presione **START**.

4 Una vez que se haya 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 libera de manera automática cuando baja la temperatura.

⚠ 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.
- Nunca vierta agua fría en el interior del horno mientras está caliente.

  Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar tensión térmica, lo que puede ocasionar daños menores a la cavidad del horno. Si la tensión térmica se acumula, puede desprender el esmalte al limpiar con un estropajo abrasivo. Una vez que ejecute Self Clean, siempre deje enfriar la cavidad del horno y luego límpiela con un paño suave.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo Self Clean. Ubíquese al costado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Configuración de Self Clean con Inicio retrasado

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar **Self Clean**. De manera predeterminada, el horno comienza la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Pulse el botón numérico deseado para seleccionar un tiempo de autolimpieza de 3 a 5 horas.
3. Presione **Start Time**.
4. Presione los números para establecer la hora del día en la que quisiera iniciar la función **Self Clean**.
5. Presione **START**.

NOTA

- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo Self Clean debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **OFF**.

Remover/Ensamblar puertas elevables de horno

NOTA

- Las piezas pueden ser modificadas debido a la mejora del producto y pueden tener un aspecto diferente al mostrado en las imágenes.

Instrucciones para el cuidado de las puertas

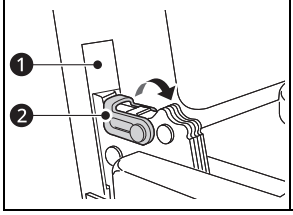
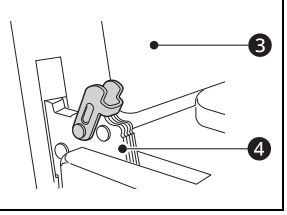
La mayoría de las puertas contienen cristal que puede romperse.

⚠ PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén completamente colocados.
- No golpee el cristal con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Rayar, golpear, sacudir o estresar el cristal podría debilitar su estructura, provocando un riesgo aumentado de rotura posterior.

Remover puertas

1. Abra la puerta totalmente.
2. Levante el bloqueo de la bisagra ❷ y voltéela hacia el brazo de la bisagra ❹ completamente. Repita en el otro lado.

Posición bloqueada	Posición desbloqueada
	

❶ Ranura

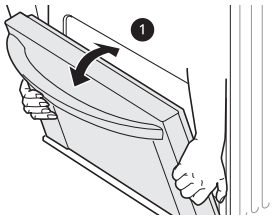
❷ Bloqueo de la bisagra

❸ Marco del horno

❹ Brazo de la bisagra

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

4 Cierre la puerta parcialmente hasta aproximadamente 5 grados ❶. Si la posición es la correcta, los brazos de la bisagra se moverán con libertad.



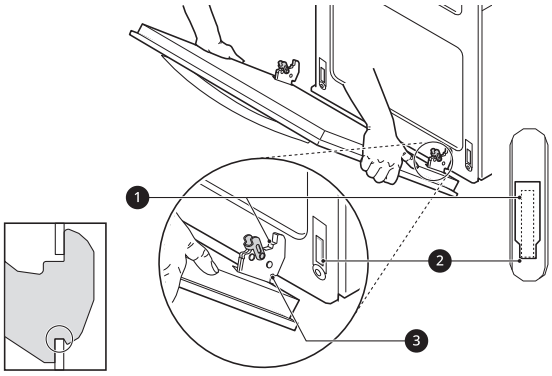
❶ unos 5°

5 Eleve y jale de la puerta hacia usted hasta que los pestillos de la bisagra esté completamente sueltos.

Ensamblaje de las puertas

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

2 Inserte completamente los brazos de la bisagra ❶ en las ranuras ❷ hasta que las hendiduras ❸ de los brazos de la bisagra descansen sobre los extremos inferiores de las ranuras.



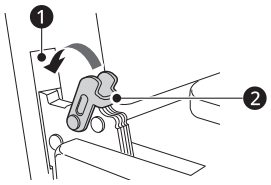
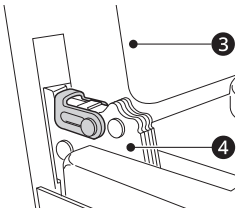
❶ Brazo de la bisagra

❷ Extremo inferior de ranura

❸ Hendidura

3 Abra la puerta lenta y completamente. Asegúrese de que los brazos de la bisagra estén completamente encajados en la ranuras.

4 Eleve el bloqueo de la bisagra ❷ y voltéela hacia el horno ❸ hasta que haga clic en su posición. Repita en el otro lado.

Posición desbloqueada	Posición bloqueada
	

❶ Ranura

❷ Bloqueo de la bisagra

❸ Marco del horno

❹ Brazo de la bisagra

5 Cierre la puerta del horno.

Extracción y colocación de cajones

Extracción de cajones

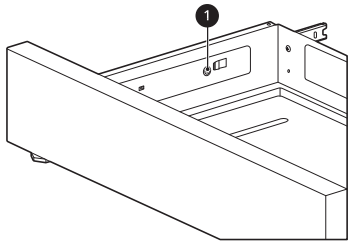
⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte la energía eléctrica de la estufa del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

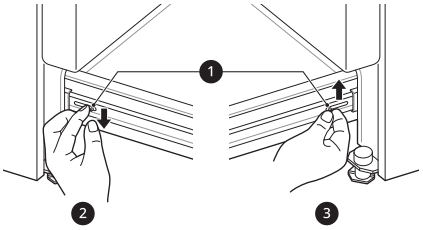
La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

1 Abra el cajón totalmente.

2 Desenrosque el tornillo ❶ del lado de la parte posterior del cajón.



3 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.



❶ Palanca

❷ Empuje hacia abajo con el dedo

❸ Levante con el dedo

4 Retire el cajón de la estufa.

Colocación de los cajones

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

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

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

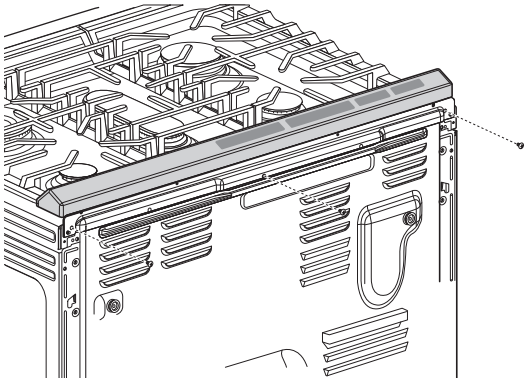
4 Inserte y ajuste los tornillos en el lado de la parte posterior del cajón.

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

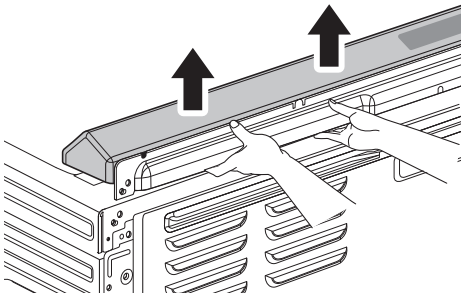
Extracción/montaje de la moldura de ventilación

Extracción de la moldura de ventilación

1 Con un destornillador, retire los 3 tornillos que sujetan la moldura de ventilación en su lugar.



2 Levante la moldura de ventilación.



Montaje de la moldura de ventilación

Coloque la moldura de ventilación en la secuencia inversa a la de su extracción.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar halógena 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.

⚠ ADVERTENCIA

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

1 Desenchufe la estufa o desconéctela de la corriente eléctrica.

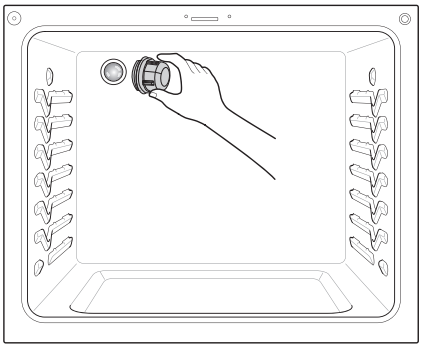
2 Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.

3 Retire la bombilla halógena del enchufe.

4 Inserte la nueva bombilla halógena.

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

6 Enchufe la estufa o reconecte la corriente eléctrica.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

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

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

P: Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?

R: No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, puede ajustar su temperatura para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección "Cambio de configuración del horno" de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

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

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

P: ¿Por qué parpadea el reloj?

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

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

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

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

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos

calentadores o asaderas del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, incendio o lesiones.

P: ¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza? (En algunos modelos)

R: 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.

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

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

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

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

P: ¿Por qué no se pueden operar los botones de función?

R: Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo de Control/Bloqueo. El icono del candado aparecerá en la pantalla si el modo Bloqueo de Control/Bloqueo está activado. Para desactivarlo, consulte la sección "Bloqueo de Control/Bloqueo". Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

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

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

P: Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?

R: 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 tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso EasyClean utilizando suficiente agua.

- Para modelos con función Self Clean:

  La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Self Clean para limpiar bien el horno.

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

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

P: ¿EasyClean quita toda la suciedad y las manchas por completo?

R: 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 tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.

- Para modelos con función Self Clean:

  Si todavía quedan manchas rebeldes o acumulación, use la función Self Clean. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) del manual del propietario.

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

R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad.

- Para modelos con función Self Clean:

  Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo Self Clean. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) del manual del propietario para obtener más detalles.

P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?

R: Sí. Tanto el ventilador de convección como 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 los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

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

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

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

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

P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?

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

P: ¿Qué se necesita para EasyClean?

R: Un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

P: ¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor de la estufa?

R: Los niños deben estar bajo supervisión cuando estén alrededor de la estufa en uso y hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función de Bloqueo de Control/Bloqueo para evitar que los niños enciendan accidentalmente la placa de cocción o el horno. La función de Bloqueo de Control/Bloqueo desactiva la mayoría de los botones del panel de control y las perillas de control de la placa de cocción. En algunos modelos, también se puede trabar la puerta del horno. Consulte la sección "Bloqueo de Control/Bloqueo" del manual del propietario para obtener más detalles. (En modelos sin la opción de Self Clean (Autolimpieza), la función de Bloqueo de Control/Bloqueo bloquea los controles, pero no traba la puerta del horno).

P: La tercera perilla desde la derecha no enciende. ¿Es normal? (En algunos modelos)

R: Es normal. Su estufa está diseñada para encender solo 5 perillas de quemadores.

P: ¿Por qué no está funcionando Instaview? (En algunos modelos)

R: Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación con una llave.

Antes de llamar al servicio técnico

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

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

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
Los quemadores superiores no encienden o no queman de forma pareja.	**El enchufe no está insertado completamente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y con la adecuada conexión a tierra.
	El área del electrodo no está limpia. • Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte "Limpieza de tapas/cabezales del quemador" en el capítulo MANTENIMIENTO.
	Las piezas del quemador no están bien instaladas. • Asegúrese de que las piezas del quemador estén bien instaladas. Consulte "Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas" en el capítulo MANTENIMIENTO.
Los quemadores no encienden correctamente después de limpiar la superficie de la placa de cocción.	**Los cabezales y tapas del quemador no están completamente secos ni ubicados de manera correcta.** • Asegúrese de que los cabezales y las tapas de los quemadores estén completamente secos y ubicados de manera correcta.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	**Puede ser debido a una mala instalación o configuración de la estufa.** • Si la estufa está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la estufa o que realizó la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	**La válvula de corte no está completamente abierta.** • Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la estufa, esté completamente abierta.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El termostato del horno debe ajustarse. • Consulte la sección "Calibración de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El reloj no está configurado correctamente. • Consulte "Cambio de configuración del horno" en el capítulo "FUNCIONAMIENTO".
	Se usó papel de aluminio de manera inapropiada en el horno. • Consulte "Uso de los estantes del horno" en la sección Horno.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Asegúrese de seleccionar el modo **Broil** correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. • Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. • Use la asadera y la rejilla.

Problemas	Causas posibles y solución
Los alimentos no se asan de manera adecuada	**La puerta del horno no está cerrada.** • Consulte "Asar" en el capítulo FUNCIONAMIENTO.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	**Se debe ajustar el sensor del horno.** • Consulte la sección "Calibración de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean (En algunos modelos)	**Suciedad excesiva.** • Apague la función SelfClean. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo.** • Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza). (En algunos modelos)
El horno no funciona	**El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. • Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	**Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.** • Esto es normal.
El aparato no funciona.	**El cable no está enchufado correctamente.** • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. • Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**El control no está configurado correctamente.** • Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. • Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
	No se ha preparado bien la carne. • Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.

Problemas	Causas posibles y solución
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa.** • Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. • Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	**Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.** • Esto es normal.
	Se usó demasiada agua para limpiar la ventana. • No use demasiada agua para limpiar la ventana.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
El reloj y el temporizador no funcionan.	**El enchufe no está insertado completamente.** • Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Configuración de control del horno inadecuada • Consulte "Cambio de configuración del horno" en el capítulo "FUNCIONAMIENTO".
La luz del horno no funciona.	**Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está suelta.** • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el Manual del Propietario.
	El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente. • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
El horno no realiza Self Clean. (En algunos modelos)	**La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.** • Deje enfriar la estufa y reinicie los controles.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	No se puede iniciar un ciclo Self Clean (Autolimpieza) si está activa la función Bloqueo de Control/Bloqueo del horno. • Consulte "Bloqueo de Control/Bloqueo" en la sección "Cambio de configuración del horno".
La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)	**El horno está demasiado caliente.** • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
	El control y la puerta pueden estar bloqueados. • Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado 🔒.
El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)	**El horno está muy sucio.** • Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.
CLEAN (LIMPIAR) y la puerta parpadean en la pantalla (En algunos modelos)	**Se ha seleccionado el ciclo Self Clean, pero la puerta no está cerrada.** • Cierre la puerta del horno.
Aparece "Loc" en pantalla cuando quiere cocinar (En algunos modelos)	**El horno está bloqueado por la función Bloqueo de Control/Bloqueo.** • Desactive la función Bloqueo de Control/Bloqueo.
El control del horno suena y aparece un código de error F.	**El control electrónico detectó una condición de falla.** • Desconecte la estufa de la corriente eléctrica durante cinco minutos y luego reconéctela. Si el código de error de la función se repite, solicite mantenimiento. - [Caso 1] Código: F-3 Causa: clave de error de cortocircuito - [Caso 2] Código: F-9 Causa: el horno no calienta • Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite mantenimiento.
El control del horno aparece código de error 'Sb', '5b', 'S6', '56'.	**Este código no es un código de error. Indica que el modo Sabbath Sb del producto está activado.** • Consulte la sección "Uso del Modo Sabbath" en el capítulo Funcionamiento.
Los estantes del horno se limpiaron en un ciclo Self Clean. (En algunos modelos)	**Los estantes brillantes de color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean (Autolimpieza).** • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella. No utilice rociadores lubricantes.
Los dos puntos del reloj parpadean	**Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.** • Esto es normal. Reinicie el reloj y cualquier función de cocción.
Se puede ver una luz a través de las ventilaciones de aire del horno.	**Al ejecutar la función Asar, es normal ver una luz entre las ventilaciones de aire del horno.** • Esto es normal.
La estufa no está nivelada.	**Instalación deficiente.** • Coloque el estante en el centro del horno. Ubique un nivelador en el estante. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el estante del horno esté nivelado. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente firme y estable para soportar la estufa de manera adecuada. • Si el piso está hundido o en pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.
	La alineación del gabinete de la cocina puede hacer que la estufa parezca desnivelada. • Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la estufa.

Problemas	Causas posibles y solución
No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.	**Los gabinetes no son cuadrados o están instalados muy justos.** • Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible.
	La alfombra interfiere con la estufa. • Deje espacio suficiente para elevar la estufa sobre la alfombra.
	Dispositivo antivuelco conectado. • Desinstale el dispositivo antivuelco para mover la estufa y vuelva a conectarlo después de sacar la estufa para la limpieza, el mantenimiento o cualquier otro motivo.
El ventilador de convección se detiene. (Durante el modo Horneado por convección)	**El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo.** • No es una falla de la estufa y debe considerarse un funcionamiento normal.
Funcionamiento del ventilador (Durante el modo Horneado)	**Esto se realiza para garantizar resultados uniformes de horneado.** • Es normal que el ventilador funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	**Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y autolimpieza.** • Esto es normal.
Ruido del ventilador	**Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.** • Esto es normal.
Al encender un solo quemador, se oye un sonido de clic en todos los quemadores.	**Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.** • Esto es normal.

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	**La contraseña de la red Wi-Fi no se ingresó correctamente.** • Elimine la red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión una vez más.
	Están activados los datos móviles para su teléfono inteligente. • Desactive la **Red Móvil** en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
	La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. • Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.

Problemas	Causas posibles y solución
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	**El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados.** • Si el electrodoméstico está muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no se configure correctamente. Reubique el enrutador para que esté más cerca del electrodoméstico o adquiera e instale un repetidor Wi-Fi.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Anote la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

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

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Dos (2) años a partir de la fecha de compra minorista original, o desde la fecha de entrega según la ley aplicable	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.

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

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

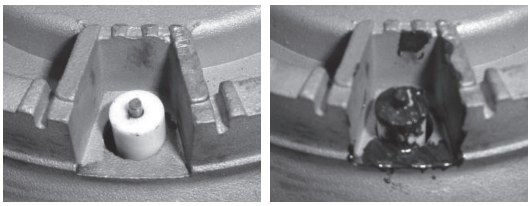
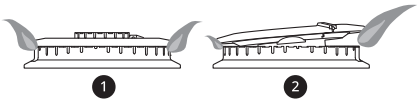
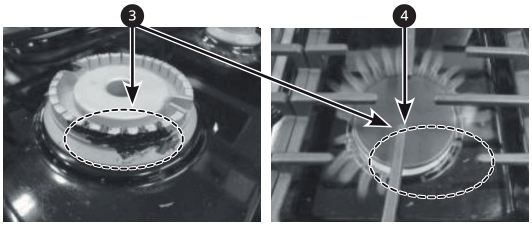
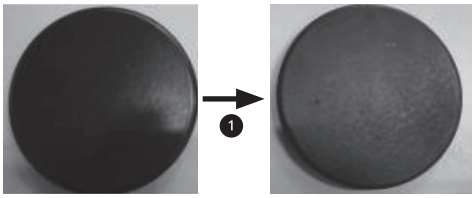
ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTES O CONSECUENTES, NI LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES ANTERIORES POSIBLEMENTE NO SE APLIQUEN A SU SITUACIÓN. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

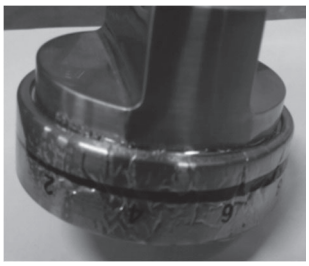
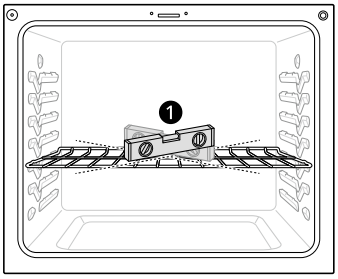
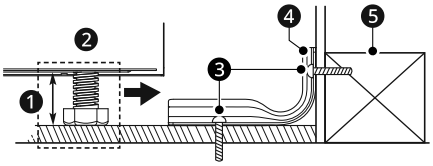
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

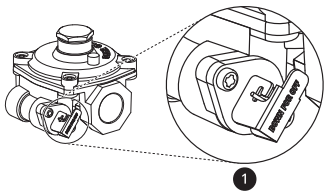
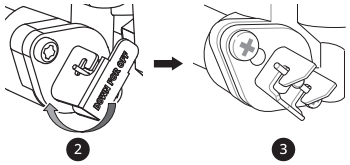
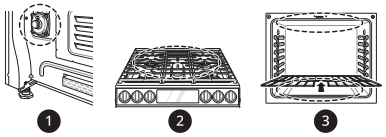
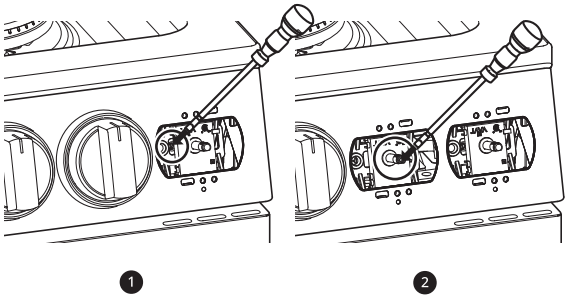
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.

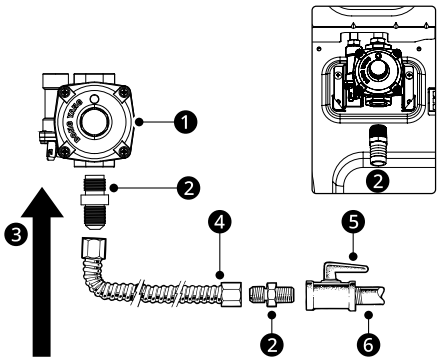
- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daño o fallo del producto resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendios, inundaciones o hechos de fuerza mayor o cualquier otra causa ajena al control de LG.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del producto causados por el transporte, almacenamiento y/o manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o fallos del producto resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuados incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados para un uso distinto del habitual y adecuado del hogar (por ejemplo, entornos comerciales, empresariales o industriales, incluidos establecimientos minoristas o de servicios alimenticios o cualquier establecimiento de alojamiento comercial o alquiler transitorio) o cualquier uso contrario al indicado en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.
- Costo de la conversión del producto de gas natural a gas LP o viceversa.

Esta garantía limitada no cubre

Problema	Posible causa y prevención
Los quemadores no encienden.	**Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador.**  ❶ ❷ ❶ ACEPTAR ❷ No funciona (debe limpiarse) • Revise y limpie el electrodo de gas.
Llama desigual	**Instalación incorrecta de la tapa del quemador**  ❶ ❷ ❶ La cabeza del quemador está asentada adecuadamente. ❷ La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente. • Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. **Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos**  ❸ ❹ ❸ Los puertos están bloqueados por suciedad ❹ Llamas desiguales • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.
La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo	**Rayas** • No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos. **Uso de detergente o limpiadores abrasivos** • Para remover los alimentos quemados, sumerja los cabezales de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente)  ❶ ❶ Se pierde el brillo.

Problema	Posible causa y prevención
Perillas derretidas	**Uso inadecuado**   • No deje la puerta en la posición de detención durante del modo Asar/Hornear ni inmediatamente después de cocinar.
El horno o los estantes están manchados después de usar papel de aluminio	**El papel de aluminio se derritió dentro del horno** • Nunca cubra la base del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. • Si ya se ha derretido papel de aluminio en el horno, esto no afectará su rendimiento.
La llama o la energía es débil	**La presión de gas puede ser baja** • Consulte primero con su proveedor de gas.
La superficie no está nivelada **El horno está inclinado**	**La estufa no está nivelada**  • Primero consulte al instalador. • Use un nivelador de carpintero ❶ para verificar la nivelación. **El dispositivo antivuelco no está instalado correctamente**  ❶ Aproximadamente 0.65" (16.5 mm) ❷ Nivele ambos lados de la estufa ❸ El tornillo debe ser apto para madera u hormigón ❹ Soporte antivuelco ❺ Placa de pared • Primero consulte al instalador.

Problema	Posible causa y prevención
El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores de la placa de cocción están funcionando.	**La válvula reguladora está cerrada.**  ❶ Posición cerrada de la palanca • Compruebe que el regulador de la válvula esté en posición abierta. • Si el regulador se encuentra en posición cerrada, rote la palanca a la posición abierta.  ❷ Posición cerrada de la palanca ❸ Posición abierta de la palanca
Las llamas son demasiado grandes en la placa de cocción convertida (NP ⟶LP)	**El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 3 partes: regulador, válvula de placa de cocción, válvula de asar/hornear.)**  ❶ Regulador ❷ Válvula de placa de cocción ❸ Válvula de asar/hornear • Primero consulte al instalador. • Consulte el manual de instalación.
La llama es demasiado pequeña o demasiado grande	**1. Presión de gas variable** **2. El instalador no verificó**  • Primero consulte al instalador.

Problema	Posible causa y prevención
Olor a gas	**Conexión incorrecta** Montaje del conector flexible  ❶ Regulador de presión ❷ Adaptador de 1/2" ❸ Flujo de gas a la estufa ❹ Conector flexible (6 pies máx.) ❺ Válvula de corte de gas ❻ Tubería de gas de 1/2" o 3/4" • Primero consulte al instalador.

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER DISPUTAS:

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

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

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si

usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

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

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

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

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de $25,000 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

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

Exclusión voluntaria. Usted puede optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. Si opta por no participar, ni usted ni LG pueden exigir a la otra parte que participe en un procedimiento de arbitraje. Para optar por no participar, usted debe enviar un aviso a LG a más tardar 30 días calendario a partir de la fecha de compra del producto por parte del primer comprador consumidor ya sea (i) enviando un correo electrónico a optout@lge.com, con el asunto: “Exclusión voluntaria del arbitraje” o (ii) llamando al 1-800-980-2973. Debe incluir lo siguiente en el correo electrónico de exclusión voluntaria

o proporcionar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la que se compró el producto; (c) el nombre del modelo o el número de modelo del producto; y (d) el número de serie (el número de serie se puede encontrar (i) en el producto; o (ii) en línea accediendo a https://www.lg.com/us/support al hacer clic en "How do I find my model number?").

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

Memorándum



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