Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN DE CERÁMICA VIDRIADA

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

ESPAÑOL

CBIH3017BE CBIH3617BE

MFL72051002
Rev.07_072726

www.lg.com

Copyright © 2024-2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

9 Características del producto

11 INSTALACIÓN

11 Antes de la instalación
17 Instalación de la placa de cocción

21 FUNCIONAMIENTO

21 Introducción a la cocción por inducción
21 Utensilio de cocina
26 Panel de control

35 FUNCIONES INTELIGENTES

35 Aplicación LG ThinQ

38 MANTENIMIENTO

38 Cuidado y limpieza

41 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

41 Antes de llamar al servicio técnico

45 GARANTÍA LIMITADA

45 EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Mensajes de seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

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

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

Todos los mensajes de seguridad le indicarán 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.

DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación

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

Funcionamiento

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

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

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

Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico. Todo el mantenimiento debe ser realizado solo por un técnico calificado para evitar el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.
- Tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor si usa una esponja húmeda o un paño para limpiar los derrames en un área de cocción caliente.
- Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de usar limpiadores de placas de cocción. Algunos limpiadores pueden producir VAPORES NOCIVOS si se aplican sobre una superficie caliente.
- Si se daña el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante o por su agente de servicio, o por personal similarmente calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si su electrodoméstico funciona mal o se quiebra, apague todas las zonas de cocción y comuníquese con un Centro de Información al Cliente de LG para obtener servicio.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. No deje que permanezcan líquidos o grasa en el área la pantalla de la placa de cocción. Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie bien el área de la pantalla para reanudar el funcionamiento normal del electrodoméstico.
- Limpie el electrodoméstico regularmente para mantener todas las partes libres de grasa que pueda incendiarse. Las campanas de ventilación del extractor y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita que se acumule grasa en la campana o los filtros. Los depósitos de grasa en el extractor podrían incendiarse. Consulte las instrucciones del fabricante de la campana para la limpieza.

MENSAJES DE PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

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

Funcionamiento

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

Mantenimiento

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

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

Cómo desechar electrodomésticos viejos

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

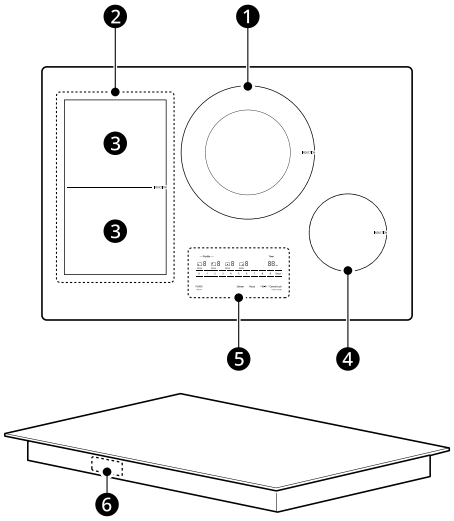
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Partes y funciones

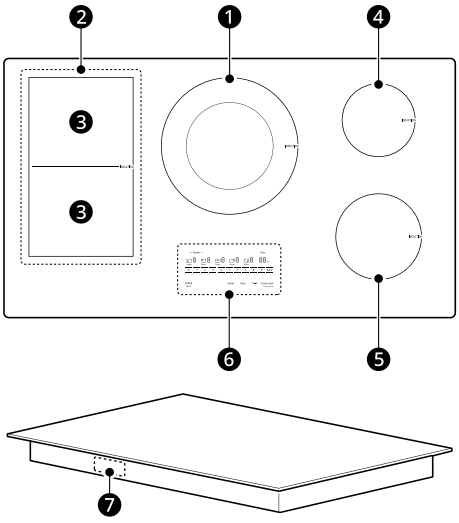
En este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.

30" (CBIH3017BE)



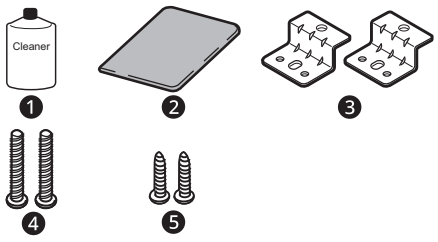
	Partes y funciones
❶	Zona de cocción doble 11 1/8", 7 1/16" (283, 180 mm)
❷	Zona de cocción flexible 8 1/2" x 14 9/16" (216.2 x 370 mm)
❸	Zona de cocción simple 8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)
❹	Zona de cocción simple 6 1/2" (165 mm)
❺	Panel de control
❻	Etiqueta de calificación Placa de modelo y número de serie

36" (CBIH3617BE)



	Partes y funciones
❶	Zona de cocción doble 11 1/8", 7 1/16" (283, 180 mm)
❷	Zona de cocción flexible 8 1/2" x 14 9/16" (216.2 x 370 mm)
❸	Zona de cocción simple 8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)
❹	Zona de cocción simple 6" (152.4 mm)
❺	Zona de cocción simple 7" (177.8 mm)
❻	Panel de control
❼	Etiqueta de calificación Placa de modelo y número de serie

Accesorios



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

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

❸ Soportes de retención (2 c/u)

❹ Pernos (2 c/u)

❺ Tornillos tipo A (2 c/u)

INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Antes de comenzar

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

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

Lea todas estas instrucciones cuidadosamente.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

Instalador:

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

NOTA

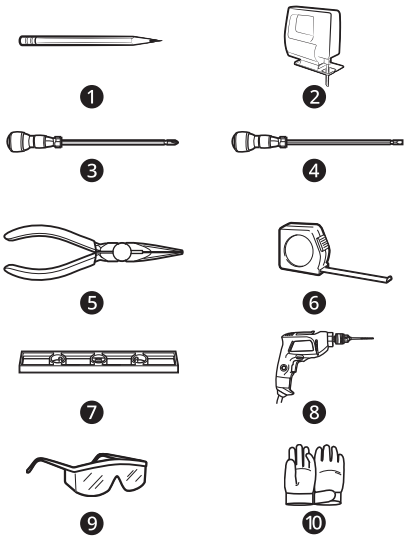
Usuario:

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

NOTA

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

Herramientas necesarias



❶ Lápiz

❷ Sierra caladora

❸ Destornillador Phillips

❹ Destornillador de hoja plana

❺ Pinzas

❻ Cinta medidora

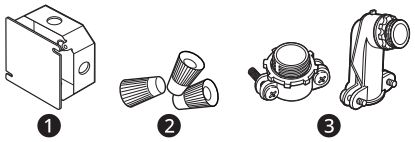
❼ Nivel

❽ Taladro

❾ Gafas de seguridad

❿ Guantes

No se proporcionan las piezas



❶ Caja de empalmes

❷ Tuercas para cables

❸ Alivio de tensión (Conector de conducto)

Desembalaje de la placa de cocción

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

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

Ubicación del modelo y número de serie

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

Especificaciones técnicas

Especificaciones técnicas 30"

Modelos		CBIH3017BE
Descripción		Placa de cocción por inducción
Especificaciones eléctricas	**Voltaje de conexión**	240/208 VCA, 60 Hz, 36.7 A / 34.6 A
	Carga máxima de energía conectada	8800 W / 7197 W
Dimensiones de la placa de cocción		30 11/16" (781 mm) (Ancho) × 4 1/8" (105 mm) (Alto) × 21 1/16" (534 mm) (Profundidad)
Dimensiones del recorte del mostrador		Instalación estándar 28 1/2" (724 mm) - 28 5/8" (727 mm) (Ancho) × 5 7/8" (149 mm) (Alto) × 19 5/8" (498 mm) - 19 11/16" (501 mm) (Profundidad)

Modelos	CBIH3017BE		
Zonas de cocción	**Posición**	**Tamaño**	**Potencia (Nivel 9 / Boost)**
	Delantera izquierda	8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Delantera derecha	6 1/2" (165 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
	Flex izquierda	8 1/2" x 14 9/16" (216.2 x 370 mm)	2699/3026 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Trasera izquierda	8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Centro	11 1/8", 7 1/16" (283, 180 mm)	Quemador interno: 1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Quemador doble: 3026/4089 W (208 V) 3700/5000 W (240 V)

Especificaciones técnicas 36"

Modelos		CBIH3617BE
Descripción		Placa de cocción por inducción
Especificaciones eléctricas	**Voltaje de conexión**	240/208 VCA, 60 Hz, 44.2 A / 41.7 A
	Carga máxima de energía conectada	10600 W / 8670 W
Dimensiones de la placa de cocción		36 5/8" (930 mm) (Ancho) × 4 1/8" (105 mm) (Alto) × 21 1/16" (534 mm) (Profundidad)
Dimensiones del recorte del mostrador		Instalación estándar 33 7/8" (860 mm) - 33 15/16" (863 mm) (Ancho) × 5 7/8" (149 mm) (Alto) × 19 1/8" (486 mm) - 19 3/16" (488 mm) (Profundidad)

Modelos	CBIH3617BE		
Zonas de cocción	**Posición**	**Tamaño**	**Potencia (Nivel 9 / Boost)**
	Delantera izquierda	8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Delantera derecha	7" (177.8 mm)	1472/2290 W (208 V) 1800/2800 W (240 V)
	Flex izquierda	8 1/2" x 14 9/16" (216.2 x 370 mm)	2699/3026 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Trasera izquierda	8 1/2" x 7 1/4" (216.2 x 185 mm)	1513/3026 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Trasera derecha	6" (152.4 mm)	1145/1472 W (208 V) 1400/1800 W (240 V)
	Centro	11 1/8", 7 1/16" (283, 180 mm)	Quemador interno: 1513/3026 W (208 V) 1850/3500 W (240 V) Quemador doble: 3026/4089 W (208 V) 3700/5000 W (240 V)

NOTA

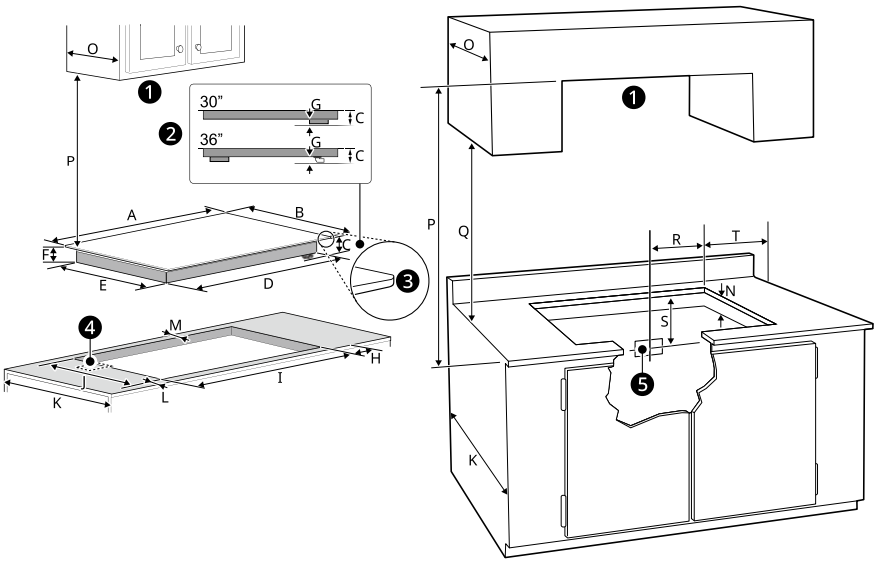
- La potencia máxima de cada zona de cocción depende del tamaño y el material de los utensilios de cocina utilizados.

Preparación del sitio para la instalación

Información importante sobre la instalación

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

Dimensiones y espacios



❶ No obstruir estas áreas.

❷ Lado derecho

❸ Radio: 3/8" (10 mm)

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

❺ Ubicación aproximada de la caja de conexiones

-	Dimensión/Espacio	Placa de cocción de 30"	Placa de cocción de 36"
A	Ancho de la placa superior	30 11/16" (781 mm)	36 5/8" (930 mm)
B	Profundidad de la placa superior	21 1/16" (534 mm)	
C	Distancia desde la parte inferior de la placa superior hasta la parte inferior del cajetín de conductos y del bloque de terminales.	3 15/16" (101 mm)	
D	Ancho de la base de la placa de cocción	27 15/16" (710 mm)	33 1/2" (851 mm)
E	Profundidad de la base de la placa de cocción	18 13/16" (477 mm)	

-	Dimensión/Espacio	Placa de cocción de 30"	Placa de cocción de 36"
F	Distancia desde la parte inferior de la placa superior hasta la parte inferior de la base de la placa de cocción	2 1/2" (64 mm)	
G	Altura del cajetín de conductos y bloque de terminales.	1 7/16" (37 mm)	
H	Distancia desde el borde lateral del recorte hasta el lado del mostrador	≥ 1 1/8" (28 mm)	
I	Ancho de corte	≥ 28 1/2" (724 mm) ≤ 28 5/8" (727 mm)	≥ 33 7/8" (860 mm) ≤ 33 15/16" (863 mm)
J	Profundidad de corte	≥ 19 5/8" (498 mm) ≤ 19 11/16" (501 mm)	≥ 19 1/8" (486 mm) ≤ 19 3/16" (488 mm)
K	Profundidad de los gabinetes inferiores	23 13/16" (605 mm)	23 3/8" (593 mm)
L	Distancia desde el frente del mostrador hasta el borde frontal del recorte	≥ 2 3/16" (55 mm)	
M	Distancia desde el borde posterior del recorte hasta la superficie combustible más cercana	≥ 2 1/16" (52 mm)	
N	Altura por debajo del recorte (se necesita espacio vacío debajo de la placa de cocción para un rendimiento óptimo.)	≥ 5 7/8" (149 mm)	
O	Profundidad de los gabinetes superiores	≤ 13" (330 mm)	
P	Espacio libre desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes superiores	≥ 30" (762 mm)	
Q	Espacio libre desde el mostrador hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes	≥ 18" (457 mm)	
R	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	12" (305 mm)	
S	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	10" (254 mm)	
T	Distancia desde el borde de la placa de cocción hasta la pared combustible más cercana (a ambos lados de la unidad)	≥ 2" (50 mm)	

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

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

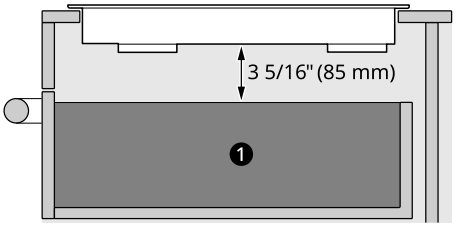
Espesor del vidrio: 3/16" (4 mm)

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las superficies calientes, se debe evitar poner un espacio de almacenamiento en gabinetes ubicado sobre la placa de cocción. Si habrá almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la cocina, que se proyecte hacia adelante 5" (127mm) como mínimo al frente de los gabinetes.

- Es muy importante mantener una distancia de 3 5/16" (85 mm) entre la placa de cocción y el cajón o el horno ❶ debajo de ella.



Instalación de la placa de cocción

Conexiones eléctricas

Instrucciones importantes de seguridad

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación de la conexión eléctrica

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

NOTA

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

Requisitos eléctricos

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes

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

- La placa de cocción por inducción de 30" puede consumir hasta 8800 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de 40 amperios del N.º 8 AWG.
- La placa de cocción por inducción de 36" puede consumir hasta 10600 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de 50 amperios del N.º 8 AWG.

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA

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

2 El electrodoméstico debe conectarse a la caja de desconexión (o disyuntor) con fusibles a través de un cable flexible blindado o con funda no metálica. El cable blindado flexible que se extiende desde este electrodoméstico debe conectarse directamente a la caja de

conexiones a tierra. La caja de conexiones debe ubicarse como se muestra en **Dimensiones y Espacios** con la mayor holgura posible en el cable entre la caja y el electrodoméstico, de modo que pueda moverse si alguna vez es necesario realizar reparaciones.

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

Conexión eléctrica

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

Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.

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

NOTA

PARA EL ELECTRICISTA:

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

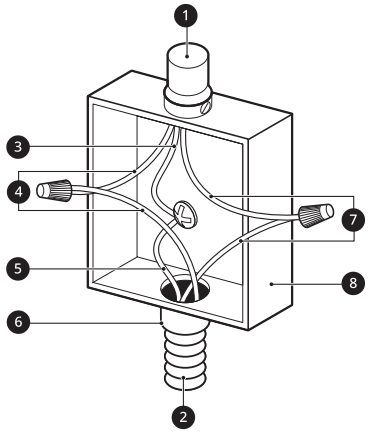
1 Desconecte la fuente de energía.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Caja de conexiones a tierra de 3 hilos



❶ Cable de la fuente de alimentación

❷ Cable de la placa de cocción

❸ Cable blanco (neutro)

❹ Cables rojos

❺ Cable verde (tierra)

❻ Conector de conducto homologado por UL

❼ Cables negros

❽ Caja de empalmes

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

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

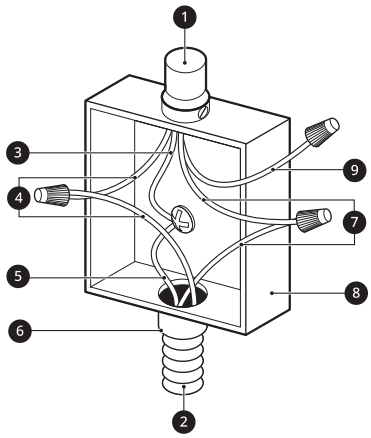
1 Desconecte la fuente de energía.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Caja de conexiones a tierra de 4 hilos



❶ Cable de la fuente de alimentación

❷ Cable de la placa de cocción

❸ Cable de conexión a tierra

❹ Cables rojos

❺ Cable verde (tierra)

❻ Conector de conducto homologado por UL

❼ Cables negros

❽ Caja de empalmes

❾ Cable blanco (sin conexión)

Instalación de la unidad de la placa de cocción

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

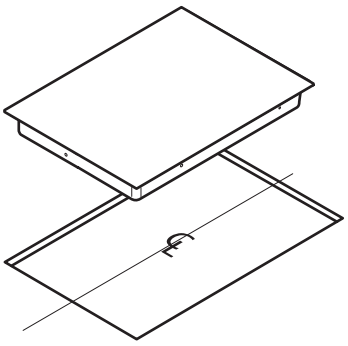


❶	3 tornillos (iguales a ambos lados)
❷	Placa de cocción de 30": 3 tornillos (iguales a ambos lados)
	Placa de cocción de 36": 4 tornillos (iguales a ambos lados)

2 Verifique y prepare la ubicación de instalación.

- Consulte **Dimensiones y Espacios**.

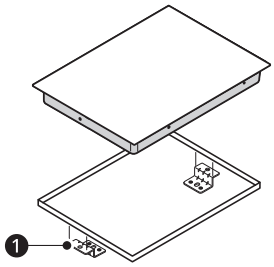
3 Baje con cuidado la placa de cocción hacia el corte del mostrador y asegúrese de que no quede atrapado ningún cable.



NOTA

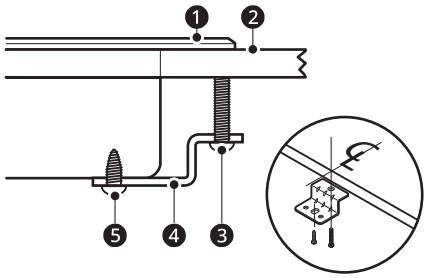
- No use compuesto de calafateo. La placa de cocción debe poder retirarse, en caso de que se requiera servicio de mantenimiento.

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



NOTA

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



❶ Placa de cocción

❷ Mostrador

❸ Perno

❹ Soportes de retención

❺ Tornillos tipo A

Verificación final

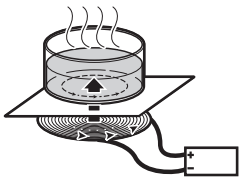
Realice una verificación operativa final de la placa de cocción y asegúrese de que la placa de cocción se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione correctamente. Consulte las Instrucciones de operación de esta guía para obtener más información.

FUNCIONAMIENTO

Introducción a la cocción por inducción

Cómo funciona la cocción por inducción

Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción de vidrio cerámico genera campos magnéticos, que actúan directamente sobre la base de las ollas y sartenes.



En lugar de calentar el vidrio cerámico, este método calienta la base de la sartén inmediatamente, lo que ahorra tiempo y energía. Dado que el calor requerido para cocinar se genera directamente en la base de la sartén, la zona de cocción en sí se calienta muy poco. La placa de cocción se calienta cuando se transfiere calor de los utensilios de cocina.

IMPORTANTE:

- Los campos electromagnéticos pueden afectar los circuitos electrónicos e interferir con radios y teléfonos portátiles.
- No coloque objetos magnéticamente activos (por ejemplo, tarjetas de crédito, disquetes de computadora, casetes) sobre la superficie de vidrio cerámico o cerca de ella mientras se utilicen una o más zonas de cocción por inducción.
- No coloque ningún objeto metálico (por ejemplo, cucharas, tapas de sartén) en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse cuando las zonas de cocción estén en uso.

Utensilio de cocina

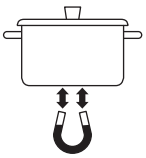
Utensilios de cocina de inducción

NOTA

- Antes de utilizar los elementos de cocción por inducción, lea atentamente y siga estas recomendaciones sobre los utensilios de cocina y las instrucciones de las secciones de detección de ollas.

Cuando compre sartenes para usar en la placa de inducción, busque utensilios de cocina identificados por el fabricante como "preparados para la inducción" o "aptos para la inducción", o que estén marcados por el fabricante como específicamente diseñados para cocinar por inducción.

El material de la base de los utensilios de cocina debe ser magnético para que los elementos de cocción se activen. Utilice un imán para comprobar si el material de la base de los utensilios de cocina es adecuado. Si el imán se adhiere al fondo de los utensilios de cocina, pueden utilizarse para la cocción por inducción.



Para obtener los mejores resultados de cocción en la superficie, utilice solo utensilios de cocina de acero de alta calidad y de gran calibre en los elementos de cocción por inducción. Siga las recomendaciones del fabricante cuando utilice utensilios de cocina de inducción.

Tipos de utensilios de cocina de inducción

Los tres tipos más comunes de utensilios de cocina de inducción disponibles son el acero inoxidable, el hierro fundido y los metales recubiertos de esmalte de porcelana.

- El **acero inoxidable** suele ser excelente para la cocina de inducción. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.

NOTA

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

- El **hierro fundido** se cocina de manera uniforme y también es bueno para la cocina de inducción. No deslice los utensilios de cocina de hierro fundido sobre la placa de cocción; los utensilios de cocina de hierro fundido con una superficie rugosa rayarán la placa de cocción de cerámica.
- Los **metales recubiertos de esmalte de porcelana** tienen características de calentamiento variables dependiendo de la calidad del metal base. Asegúrese de que el

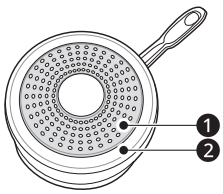
revestimiento de esmalte de porcelana sea liso para evitar que se raye la placa de cocción de cerámica.

Utensilios de cocina incompatibles

- Ollas de aluminio, níquel-plata
- Ollas de vidrio resistentes al calor
- Sartenes para asar
- Ollas de piedra
- Ollas de acero inoxidable (sin la marca IH)

Marca IH	

  - Sin la marca IH, el calentamiento puede no funcionar bien.
- Ollas con base parcialmente magnética
  - Incluso si hay una marca IH, un recipiente que solo tenga material magnético en parte del fondo del recipiente podría no detectarse automáticamente o el producto puede no funcionar correctamente.



❶ Material que se adhiere al imán

❷ Material que no se adhiere al imán

- Una olla con patas



- Una olla con base redonda
  - El área de contacto más pequeña puede dar malos resultados.



- No utilice un recipiente con una superficie de base plana más pequeña que la zona de cocción.



Recomendaciones para el precalentamiento de la olla

La cocción por inducción puede disminuir la cantidad de tiempo necesario para precalentar los utensilios de cocina en comparación con la cocción en una placa de cocción de elementos radiantes o en un quemador de superficie de gas.

Preste mucha atención a todos los alimentos mientras se cocinan en la placa de cocción y hasta que se completen todos los procesos de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

- Recuerde que la cocción por inducción calienta inicialmente los utensilios de cocina MUY RÁPIDAMENTE si estos no contienen alimentos.

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción pueden crear algunos ruidos de fondo. Es posible que escuche un ligero zumbido al cocinar en la placa de cocción. Estos ruidos son parte del proceso de cocción por inducción y se consideran normales.

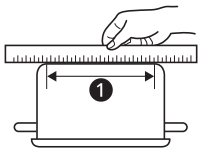
Algunos utensilios de cocina zumban, dependiendo de la construcción o del material de la base. El zumbido puede ser más perceptible si el contenido de la olla está frío. A medida que la olla se calienta, el ruido disminuye. El ruido también disminuirá si se reduce el nivel de potencia.

NOTA

- Cuando se utiliza la placa de cocción por inducción, los ruidos de funcionamiento son más perceptibles mientras se cocina en modo Boost. Pero los ruidos muy fuertes no son normales cuando se cocina por inducción.
- El ventilador de la placa de cocción puede encenderse para reducir la temperatura del producto, incluso cuando no se utilizan los elementos de superficie.
- Los utensilios de cocina que no tienen la marca "IH" pueden hacer un ruido fuerte.
- En ciertas condiciones, sus utensilios de cocina pueden producir un silbido agudo cuando dos elementos están en uso al mismo tiempo. Los niveles de potencia a los que esto ocurre pueden variar según el tipo de utensilios de cocina que se utilicen. Cambie el nivel de potencia para eliminar el ruido o reducir su volumen.

Use utensilios con base plana

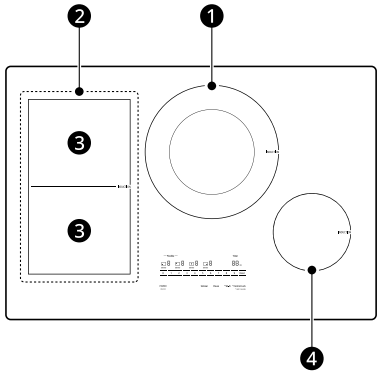
Los utensilios de cocina deben entrar en contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use ollas de base plana del tamaño adecuado al elemento de cocción y a la cantidad de alimentos que se estén preparando. Compruebe si son los utensilios de cocina son planos girando una regla por la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



❶ Tamaño de la olla

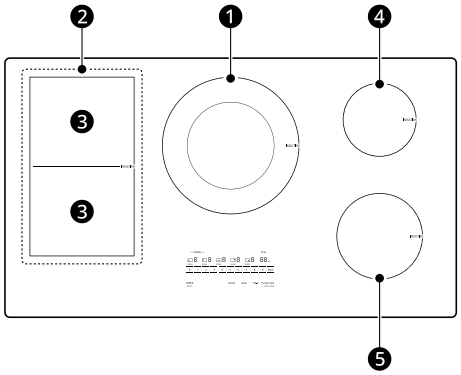
Tamaño recomendado de los utensilios de cocina

30 pulgadas (CBIH3017BE)



30"	Tamaño de la olla
❶ Zona de cocción doble	Simple: 5 13/16" - 8" (147 mm - 203 mm) Doble: 9" - 11 1/8" (228 mm - 283 mm)
❷ Zona de cocción flexible	4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm)
❸ Zona de cocción simple	5 13/16" - 7 1/4" (147 mm - 185 mm)
❹ Zona de cocción simple	5 13/16" - 6 1/2" (147 mm - 165 mm)

36 pulgadas (CBIH3617BE)



36"	Tamaño de la olla
❶ Zona de cocción doble	Simple: 5 13/16" - 8" (147 mm - 203 mm) Doble: 9" - 11 1/8" (228 mm - 283 mm)
❷ Zona de cocción flexible	4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm)
❸ Zona de cocción simple	5 13/16" - 7 1/4" (147 mm - 185 mm)
❹ Zona de cocción simple	5 13/16" - 6" (147 mm - 153 mm)
❺ Zona de cocción simple	5 13/16" - 7" (147 mm - 178 mm)

- El área central es una zona de cocción doble que activa elementos simples o dobles dependiendo del tamaño de la olla o sartén. Si la placa de cocción detecta utensilios de cocina de menos de 9” de diámetro, solo se activará el anillo interior (elemento simple). Si detecta utensilios de cocina de más de 9” de diámetro, activará tanto los anillos interiores como los exteriores (elemento doble)
- Para hervir rápidamente una gran cantidad de agua, configure el elemento central en Boost, use una olla de, al menos, 9" de diámetro para que se active el elemento central y apague todos los demás elementos.

Tamaño mínimo de los utensilios de cocina

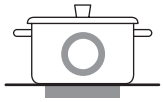
- Use utensilios de cocina con un diámetro de superficie inferior de 5 13/16" (147 mm) o más.
- Para una zona de cocción flexible, el tamaño mínimo de los utensilios de cocina es de 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm).

Colocación de los utensilios de cocina

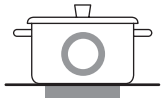
Utilice los utensilios de cocina adecuados y colóquelos correctamente en la placa de cocción. Uno o más de los elementos de cocción no se calentarán si alguna de las condiciones incorrectas mostradas es detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de la placa de cocción de cerámica. Corrija el problema antes de intentar utilizar la placa de cocción.

(Correcto)

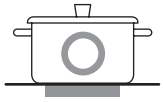
- Los utensilios de cocina están centrados correctamente en la superficie del elemento de cocción.



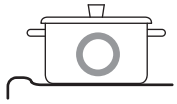
- La olla tiene el fondo plano y los lados rectos.



- El tamaño de la olla cumple o excede el tamaño mínimo recomendado para el elemento de cocción.



- La olla se apoya completamente en la superficie de la placa de cocción.

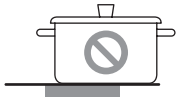


- La olla está correctamente equilibrada.



(Incorrecto)

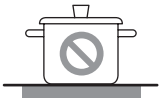
- Los utensilios de cocina no están centrados en la superficie del elemento de cocción.



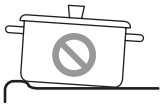
- La olla tiene el fondo o los lados curvados o deformados.



- La olla no tiene el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.



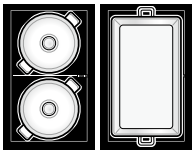
- El fondo de la olla se apoya en el borde de la superficie de cocción o no se apoya completamente en la superficie de la placa de cocción.



- La olla está desequilibrada por un mango pesado.



- Colocación de utensilios de cocina en las zonas de cocción flexibles
  - Compatible



  - No compatible



Evitar rayas

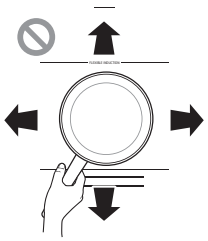
Use utensilios de cocina de acero inoxidable de calibre más pesado en la superficie de la placa de cocción de cerámica. Esto ayudará a reducir la posibilidad de rayar la superficie cerámica.

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

Los utensilios de cocina siempre deben levantarse sobre la superficie de la placa de cocción de cerámica para evitar rayas.

Con el tiempo, deslizar CUALQUIER tipo de utensilios de cocina sobre la placa de cocción de cerámica puede alterar la apariencia general de la placa de cocción. Con el tiempo, la acumulación de rayas puede dificultar la limpieza de la superficie y degradar la apariencia general de la placa de cocción.

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



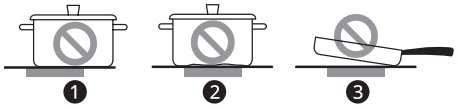
Para obtener mejores resultados

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

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

Consejos para ahorrar energía

- Siempre coloque las ollas y las sartenes antes de encender la zona de cocción.

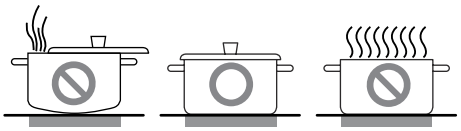


❶ no alineado

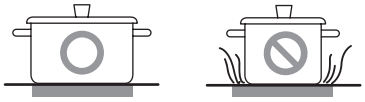
❷ fondo no plano

❸ mango demasiado pesado

- Las zonas de cocción y los utensilios de cocina sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, coloque las tapas firmemente en ollas y sartenes para que estén completamente cubiertas.



- La base de la olla debe ser del mismo tamaño que la zona de cocción.



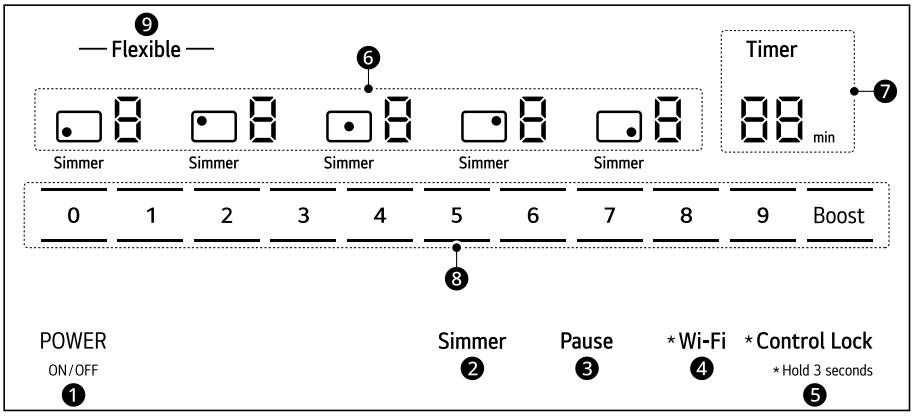
Panel de control

Funciones del panel de control

Ubicación de los elementos de superficie y de los controles

La posición de la zona de cocción que se está controlando se muestra en cada icono de zona de cocción del panel de control. El siguiente diagrama corresponde a la placa de cocción de 36". El panel de control de 30" sólo incluye 4 iconos de zona de cocción.

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



		Elementos de superficie y controles			Elementos de superficie y controles
❶	**POWER (POTENCIA)**	Mantenga presionado durante 1 segundo para ENCENDER toda la placa de cocción. Cuando esté ENCENDIDA, la placa de cocción está en modo de espera hasta que se active una zona de cocción.	❻	**Zona de cocción**	Permite comprobar el estado de una zona de cocción y ajustar la zona de cocción. Para obtener más información, consulte "Instrucciones de operación".
❷	**Simmer (Hervir a fuego lento)**	Presione la tecla **Simmer (Hervir a fuego lento)** con la zona de cocción seleccionada para hacer salsas o guisos a fuego lento. El indicador de Cocción a fuego lento que aparece debajo de cada zona de cocción permanece apagado hasta que se activa.	❼	**Timer (Temporizador)**	Presione para configurar un temporizador de cocina. Para obtener más información, consulte "Instrucciones de operación".
❸	**Pause (Pausa)**	Mantiene la zona de cocción activa en la potencia mínima. Pulse para activar o desactivar.	❽	**Nivel de potencia**	Seleccione el nivel de potencia para la zona de cocción.
❹	**Wi-Fi**	Conecte el electrodoméstico a una red Wi-Fi doméstica.	❾	**Flexible**	Presione para activar el modo Flex, Para obtener información, consulte "Uso de la zona de cocción flexible".

		Elementos de superficie y controles		Elementos de superficie y controles
❺	**Control Lock (Bloqueo de control)**	Mantenga pulsado durante 3 segundos para bloquear el panel de control.	**Encendido/ apagado de la luz del panel de control**	Los LED del panel de control se apagan luego de unos minutos para ahorrar energía. Presione el botón **POWER (POTENCIA)** para activar el panel de control. Si los controles están inactivos por unos minutos, los LED se apagarán de nuevo automáticamente.

Indicador de superficie caliente

H	Indicador de superficie caliente

- Si este icono se muestra en la pantalla, tenga cuidado porque la superficie de vidrio cerámico está caliente.
  - Si no tiene cuidado, pueden producirse quemaduras o lesiones.
- Luego de apagar la zona de cocción, el icono se muestra continuamente hasta que la superficie de vidrio cerámico se enfría.
  - Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vidrio cerámico puede tardar más en enfriarse.
- Incluso después de que la luz indicadora se haya apagado, tenga cuidado, debido a que la superficie aún puede estar caliente.

Cambio de configuración de la placa de cocción

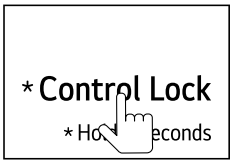
Bloqueo de control

La función de **Bloqueo de control** previene automáticamente que se activen los controles de la placa de cocción.

- Si el Bloqueo de control está activado, todas las funciones de la placa de cocción están desactivadas excepto los botones **POWER (POTENCIA)** y **Control Lock (Bloqueo de control)**.

Lock (Bloquear)

1 Mantenga presionado **Control Lock (Bloqueo de control)** durante 3 segundos. El botón de Bloqueo de control se enciende.



2 Todos los botones están desactivados excepto los botones **POWER (POTENCIA)** y **Control Lock (Bloqueo de control)**.

NOTA

- Cuando el Bloqueo de control está en funcionamiento, si presiona otra tecla, el botón **Control Lock (Bloqueo de control)** parpadea durante 5 segundos. Esto ocurre incluso si el producto se apaga.
- Incluso si apaga y enciende el producto de nuevo, el **Control Lock (Bloqueo de control)** se mantiene.

Desbloquear

Mantenga presionado **Control Lock (Bloqueo de control)** durante 3 segundos para desactivar el bloqueo y desbloquear todos los botones.

Wi-Fi

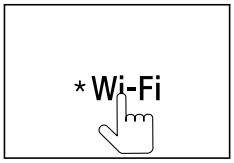
El botón **Wi-Fi**, cuando se utiliza con la app LG ThinQ, permite que el inductor se conecte a una red Wi-Fi doméstica. Consulte Funciones inteligentes para obtener información sobre la configuración inicial de la app.

Ajuste de Wi-Fi

El botón Wi-Fi muestra el estado de la conexión de red de la placa de cocción. El botón se ilumina cuando la placa de cocción está conectada a la red Wi-Fi. Mantenga pulsado el botón **Wi-Fi** durante 3 segundos para conectarse a la red. El botón parpadea mientras se realiza la conexión y luego

se enciende una vez que la conexión se ha realizado correctamente.

Para apagar el Wi-Fi, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** de nuevo por 3 segundos.



Antes de usar la placa de cocción

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

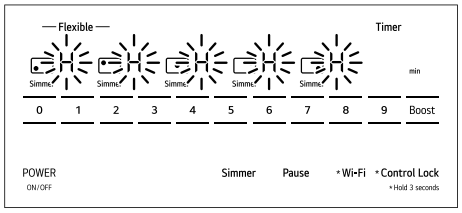
⚠ PRECAUCIÓN

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

Uso de la placa de cocción

Primer funcionamiento

Cuando conecta por primera vez el suministro eléctrico a la placa de cocción, el indicador "H" parpadeará por 60 segundos. Esto es normal y no indica una falla de funcionamiento.



⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado, ya que si se muestra el indicador "H", la superficie vitrocerámica estará caliente. De lo contrario, podrían producirse quemaduras o lesiones. Consulte la sección Indicador de superficie caliente.

Activación de la placa de cocción

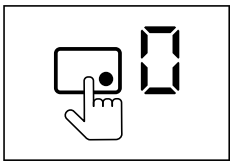
Para encender la placa de cocción, presione el botón **POWER (POTENCIA)** durante, aproximadamente, 1 segundo. El LED indicador de potencia de cada elemento de superficie muestra "0". Para apagar la placa de cocción, pulse el botón **POWER (POTENCIA)**.

NOTA

- Cuando activa la alimentación, después de la iluminación de bienvenida, la pantalla ingresa al modo reposo y reduce automáticamente la iluminación de la pantalla al 50 % de brillo. Cuando se activa un botón, el brillo de la pantalla para ese botón se incrementa hasta el 100 %.
- Después de encender la placa de cocción con el botón **POWER (POTENCIA)**, debe seleccionar una de las zonas de cocción dentro de los 60 segundos. Si no se hace ninguna selección, la placa de cocción se apagará por seguridad.

Selección de la zona de cocción

Coloque una sartén compatible con inducción arriba de la zona de cocción deseada.



Presione el botón de la zona de cocción deseada para ajustar el nivel de potencia. La indicación '0' del quemador parpadeará.

NOTA

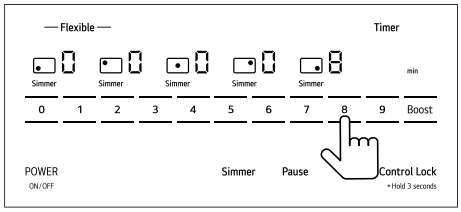
- Una vez seleccionada la zona de cocción, el nivel de potencia debe seleccionarse en un plazo de 5 segundos con los ajustes de potencia del elemento. De lo contrario, la configuración de potencia se apagará por seguridad.

Reajuste del nivel de potencia

1 Selecciona la zona de cocción deseada.

2 Pulse el **Nivel de potencia** deseado. El nivel de Potencia cambiará después de 5 segundos. (Si se selecciona el nivel de potencia 0, el quemador se apagará).

- Si el nivel de potencia muestra 'ᑌ', verifique que la batería de cocina es compatible para inducción.

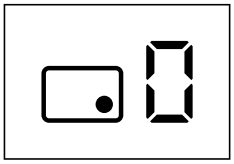


NOTA

- Una vez que se cambia el nivel de potencia, el funcionamiento de la zona de cocción se detiene temporalmente y luego se reinicia en el nivel de potencia cambiado.

Apagado de la zona de cocción

1 Una vez finalizada la cocción, seleccione la tecla de la zona de cocción deseada y cambie al nivel de potencia '0' para apagar la zona de cocción.



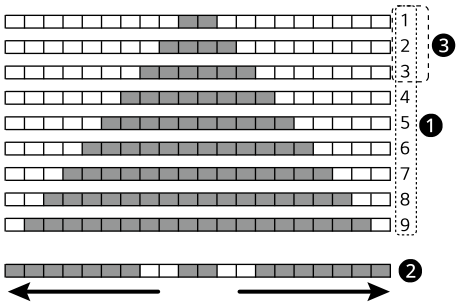
2 Para apagar todas las zonas de cocción, presione el botón **POWER (POTENCIA)**.

⚠ ADVERTENCIA

- Su placa de cocción tiene un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Este indicador le advertirá de que esa zona ha sido utilizada y todavía desprende calor suficiente para causar quemaduras. Evite tocar la zona de cocción.

Indicador del nivel de potencia

- Barra de LED de los elementos de cocción
  - La cocina dispone de una barra de LED para cada elemento de cocción de la placa. Compruebe la pantalla y utilice los LED para controlar los niveles de potencia de los elementos.



❶ 9 Pasos

❷ Boost

❸ Cocción a fuego lento

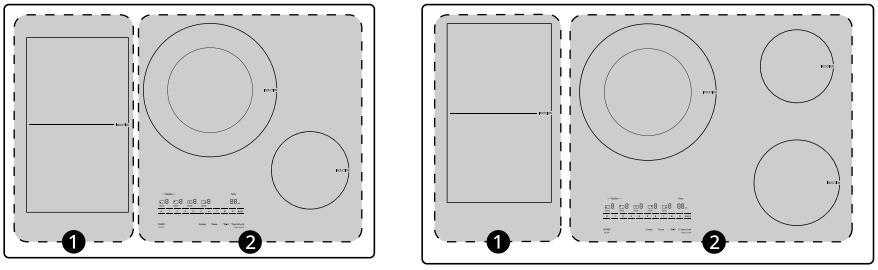
- Configuración de niveles de potencia disponibles
  - La barra de LED del control de la placa de cocción muestra los ajustes del nivel de potencia del elemento, que van desde el Nivel **1** hasta el Nivel **9** y Boost.

Consejos para la cocción por inducción

Obtener los resultados que desea al cocinar puede llevar un poco de tiempo y esfuerzo. Si no está familiarizado con la cocción por inducción, puede tomar un poco de práctica o ajustar sus métodos habituales para lograr los resultados esperados. Usando la tabla de cocción y estos consejos de cocina como guía, pronto disfrutará de los beneficios de la cocción por inducción.

- La cantidad o la calidad de algunos alimentos puede afectar sus tiempos de cocción.
- Cuando sea seguro, permita que los alimentos estén a temperatura ambiente antes de cocinarlos para aprovechar la capacidad de la inducción para calentar los alimentos rápidamente.
- Los utensilios de cocina se calientan muy rápidamente cuando se cocina por inducción. Revise los alimentos o líquidos de vez en cuando y revuelva o reduzca el fuego para evitar quemaduras, cocción excesiva, salpicaduras o desborde por ebullición.
- Las salsas, las sopas y los guisos pueden calentarse más rápido de lo que está acostumbrado y desbordar al hervir si no se los vigila. Para obtener los mejores resultados, revuelva con frecuencia.
- Los alimentos demasiado cocidos pierden humedad y saben secos, mientras que los alimentos poco cocidos pueden causar enfermedades. Para obtener los mejores resultados, use un termómetro para asegurarse de que los alimentos se calienten a una temperatura interna segura.

- Use sartenes antiadherentes o curadas al cocinar para reducir la cantidad de grasa adicional agregada a una receta.
- No llene de más los utensilios de cocina. Para evitar tiempos de cocción lentos y malos resultados, use utensilios de cocina que tengan el tamaño adecuado para la cantidad de alimentos que está cocinando.
- Al hervir agua en el elemento central, una olla de 11" da el mejor desempeño y ahorra la mayor cantidad de tiempo.
- Utilice la configuración Boost para hervir agua rápidamente o siempre que necesite energía de calentamiento adicional en un elemento.
- Para hervir rápidamente una gran cantidad de agua, configure el elemento central en Boost, use una olla de, al menos, 9" de diámetro para que se active el elemento doble central y apague todos los demás elementos.
- Para evitar daños al producto, las zonas de cocción están separadas en dos grupos, y sólo puede utilizar la función Boost en una zona de cocción de cada grupo a la vez. Según se muestra, puede utilizar Boost en una zona de cocción del grupo 1 y en una zona de cocción del grupo 2 al mismo tiempo. Si se excede el rango de potencia seleccionando la función Boost, una función de manejo de energía reduce automáticamente el ajuste de calor de la zona de cocción. Si intenta utilizar la función Boost en dos zonas de cocción del mismo grupo, la zona de cocción seleccionada mostrará una b y una 9 parpadeantes y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9 en lugar de a Boost.



❶ Zona de cocción izquierda

❷ Zona de cocción derecha

Función de cocción	Ejemplo de alimento	Nivel de potencia	Notas/comentarios
Fundir	• Chocolate a fuego directo	1	Revuelva continuamente para evitar que se pegue. Si usa una caldera doble para derretir el chocolate, use el nivel de potencia 2.
	• Mantequilla	2	Controle atentamente para evitar malos resultados.
Recalentar	• Sopas y guisos	3-4	Controle atentamente y revuelva con frecuencia para lograr los resultados deseados.
Rehogar verduras	• Cebollas • Zanahorias • Apio • Pimientos	5-6	Para rehogar verduras, cocínelas hasta que liberen humedad, sin dorarse.

Función de cocción	Ejemplo de alimento	Nivel de potencia	Notas/comentarios
Cocción a fuego lento	• Salsa de tomate • Salsa de queso	Cocción a fuego lento 1	Controle atentamente para evitar derrames. Para cocinar al vapor verduras o granos, lleve a hervor el líquido de cocción a fuego lento, cubra la olla y reduzca el calor al nivel de energía 2.
	• Papas • Granos • Caldos o guisos	4-5-6	
Salteado u otros	• Filetes/chuletas • Huevos • Carnes de desayuno • Verduras congeladas • Salteado	5-6-7	Controle atentamente y revuelva con frecuencia para lograr los resultados deseados.
Sellado/dorado	• Dorado de carnes para chile o guisos • Filetes o chuletas	8-9	Las carnes a temperatura ambiente se sellarán y dorarán de manera más efectiva. Puede salpicar grasa si el nivel de potencia es demasiado alto.
Fritura/fritura profunda	• Pollo frito • Papas fritas • Pescados o mariscos rebozados	7-8	Puede salpicar grasa si el nivel de potencia es demasiado alto.
Blanquear verduras	• Brócoli • Coliflor • Judías verdes	8-9	Controle atentamente para evitar derrames.
Hervor	• Agua para pasta • Mariscos	8-9-Boost	No llene la olla hasta el borde. El agua puede desbordar si el nivel de potencia es demasiado alto.

NOTA

- Estos ajustes son pautas recomendadas para cocinar. Es posible que deba ajustar el nivel de potencia para el tipo de comida y de sartén. Los tiempos de cocción de algunos alimentos variarán según la cantidad o la calidad.

Uso de los modos de cocción

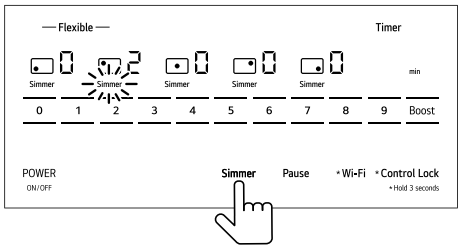
Cocción a fuego lento

Use **Simmer (Hervir a fuego lento)** para hacer salsas o guisos a fuego lento.

La función de Cocción a fuego lento le permite un control detallado con 3 subniveles entre los niveles de potencia 1 y 2.

1 Coloque el utensilio de cocina en cualquier zona de cocción. Active la zona de cocción correspondiente.

2 Presione **Simmer (Hervir a fuego lento)**. La pantalla del quemador cambiará. Al principio, no hay ninguna señal debajo del área de cocción, pero cuando selecciona Cocción a fuego lento, el indicador de Cocción a fuego lento aparece debajo del área de cocción.



3 Para establecer y ajustar el **Nivel de cocción a fuego lento**, toque el **Nivel de potencia** correspondiente.

- Solo se pueden seleccionar los niveles de potencia 1 a 3.
- La selección del nivel de potencia 4 o superior desactiva la función de cocción a fuego lento.

4 Pulse **Simmer (Hervir a fuego lento)** de nuevo para apagar la zona de cocción. Si se selecciona el botón **POWER (POTENCIA)**, se apagará todo el funcionamiento.

NOTA

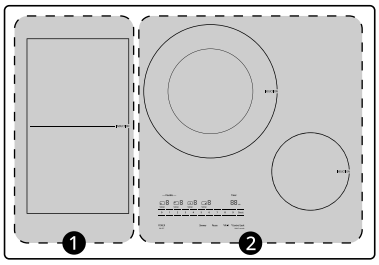
- La fonction Mijoter n'est pas disponible lorsque le mode Flex est utilisé dans la zone de cuisson flexible.

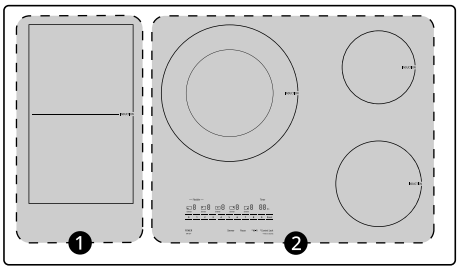
Boost

Utilice la función Boost para hervir agua o calentar grandes cantidades de alimentos rápidamente.

Para evitar daños al producto, las zonas de cocción están separadas en dos grupos, y sólo puede utilizar la función Boost en una zona de cocción de cada grupo a la vez. Según se muestra, puede utilizar Boost en una zona de cocción del grupo 1 y en una zona de cocción del grupo 2 al mismo tiempo. Si se excede el rango de potencia seleccionando la función Boost, una función de manejo de energía reduce automáticamente el ajuste de calor de la zona de cocción. Si intenta utilizar la función Boost en dos zonas de cocción del mismo grupo, la zona de cocción seleccionada mostrará una b y una 9 parpadeantes y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9 en lugar de a Boost.

Por seguridad, luego de 6 minutos, el ajuste Boost volverá automáticamente al nivel de potencia **9**.



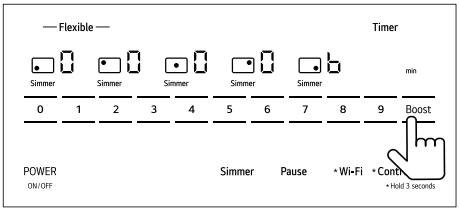


❶ Zonas de cocción izquierda

❷ Zonas de cocción derecha

Encendido de Boost

Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción. Seleccione la zona de cocción y presione el botón **Boost (Aumentar)**.



⚠ ADVERTENCIA

- Nunca use el modo Boost para precalentar utensilios de cocina vacíos o para calentar aceite, mantequilla o mantequilla de cerdo. Los utensilios de cocina pueden dañarse y la grasa puede incendiarse si se sobrecalienta.

NOTA

- En ciertas condiciones, la función Boost se apagará automáticamente para proteger los elementos electrónicos dentro de la placa de cocción.
- Esto puede ocurrir si el producto se usa durante largos períodos, al freír o si los utensilios de cocina se levantan o se mueven en el modo Boost.

Uso de la Zona de cocción flexible

Zona de cocción flexible

Las zonas de cocción contiguas se pueden combinar para crear una gran zona de cocción con la función Flex. Esto es especialmente conveniente cuando se cocina en hornos holandeses u otros recipientes grandes para horno.

Activación de la Zona de cocción flexible

1 Coloque los utensilios de cocina sobre las 2 zonas de cocción del lado izquierdo.

2 Presione **Flexible** para activar ambas zonas de cocción. La pantalla del nivel de potencia del elemento trasero izquierdo parpadeará.

3 Seleccione el nivel de potencia deseado.

4 Seleccione el nivel de potencia 0 para desactivar el modo Flexible.

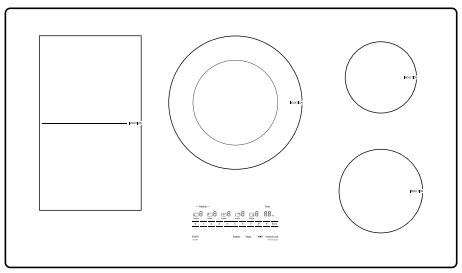
NOTA

- Si uno de los dos quemadores de la Zona de cocción flexible está funcionando, cancele el quemador para poder usar la función Flex.

Uso de la zona de cocción doble

Zona de cocción doble

El elemento doble, ubicado en la posición central, ofrece dos elementos de diferente tamaño para adaptarse a diferentes tamaños de ollas. Dependiendo del material y las propiedades del utensilio de cocina, la zona de cocción activa automáticamente la zona de cocción simple o doble, suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.



Activación de la zona de cocción doble

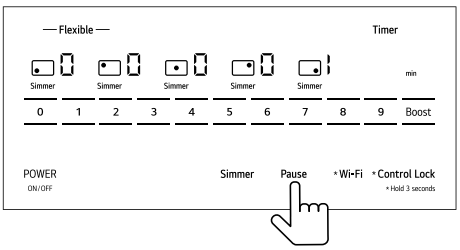
1 Para activar la zona de cocción más grande, coloque una olla de, al menos, 9" (23 cm) de diámetro en la zona de cocción.

2 Seleccione el nivel de potencia deseado.

Otras funciones

Pausa

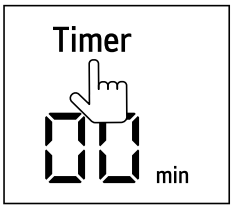
La función Pausa reduce el nivel de potencia de todas las zonas de cocción activas al nivel 1 y las mantiene en ese nivel hasta que se desactiven. Para usar esta función, presione el botón **Pause (Pausa)**. Para desactivar la función Pausa, presione **Pause (Pausa)** otra vez para que la zona de cocción regrese al nivel de potencia anterior.



Temporizador

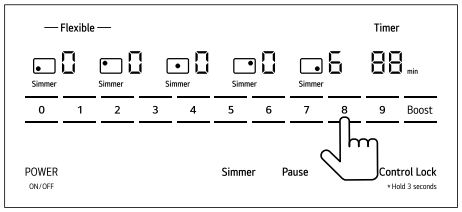
El temporizador actúa como un simple temporizador y no apaga la zona de cocción. No está vinculado a ninguna zona de cocción específica. Cuando finaliza el tiempo establecido, el temporizador hace sonar una alerta. Si la zona de cocción se apaga durante el funcionamiento del temporizador, el temporizador continuará funcionando.

1 Presione el botón **Timer (Temporizador)** y 00 parpadeará en la pantalla.



2 Utilice el botón **Nivel de potencia** para ajustar la cantidad de tiempo deseada. Luego de 3 segundos, el temporizador se pondrá en marcha.

- El temporizador puede ajustarse de 0 a 99 minutos.
- Si no se ingresa ningún tiempo por 25 minutos, el temporizador se desactivará.



3 Para cancelar el ajuste del temporizador, presione el botón **Timer (Temporizador)**.

⚠ ADVERTENCIA

- La función Temporizador no apaga automáticamente la placa de cocción ni las zonas de cocción. Asegúrese de presionar el botón **POWER (POTENCIA)** para apagar la placa de cocción luego de cocinar.

Control automático del nivel de potencia

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

NOTA

- Ciclo de potencia
  - Es normal que los elementos calefactores se enciendan o se apaguen durante el uso para controlar la potencia de salida.

Indicador de compatibilidad para utensilios de cocina

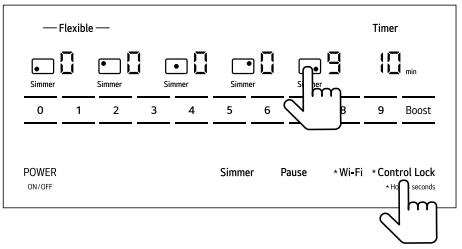
El indicador de compatibilidad de los utensilios de cocina se puede utilizar para determinar si un recipiente se calentará bien en una zona de cocción de inducción.

- El indicador de compatibilidad puede variar debido a condiciones como el voltaje, el tamaño de los utensilios de cocina o la temperatura de los utensilios de cocina. Use utensilios de cocina con un diámetro inferior que sea adecuado para el tamaño de la zona de cocción.
- El indicador de compatibilidad puede variar según la zona de cocción.
- El indicador de compatibilidad de utensilios de cocina que se muestra en este producto se basa en los estándares internos del fabricante. Las condiciones ambientales pueden causar resultados inexactos o variables. Use los resultados solo como punto de referencia.

Uso del indicador de compatibilidad

1 Coloque el utensilio de cocina en la zona de cocción que desee utilizar y ajuste el nivel de potencia a 9.

2 Mantenga presionado el botón de la zona de cocción correspondinete y **Control Lock (Bloqueo de control)** para mostrar el indicador de compatibilidad de los utensilios de cocina. El indicador de compatibilidad de los utensilios de cocina se desactiva luego de 3 segundos.



Indicador	Compatibilidad
0 - 3	Bajo
4 - 8	Término medio
9 - 10	Alto

- Cuanto mayor sea el indicador, mejor se calentarán los utensilios de cocina (en el rango de 0 a 10).
- Si el indicador es bajo, verifique el material, el tamaño y la forma de la base del utensilio de cocina.
  - Incluso si los utensilios de cocina tienen una marca IH, si el indicador es bajo, es posible que no se caliente correctamente en este electrodoméstico.
  - Si el tamaño de los utensilios de cocina no se ajusta adecuadamente al tamaño del elemento, el indicador podría ser bajo. Inténtelo de nuevo con un elemento de tamaño diferente.

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

- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a verificar el estado actual, el tiempo restante y ajustes de cocción 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.
- **Función de interconexión**
  - La aplicación **LG ThinQ** enciende y apaga el ventilador automáticamente cuando está emparejado con la placa de cocción. Ambos productos deben estar conectados a la aplicación de **LG ThinQ** y tener una función de interconexión.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

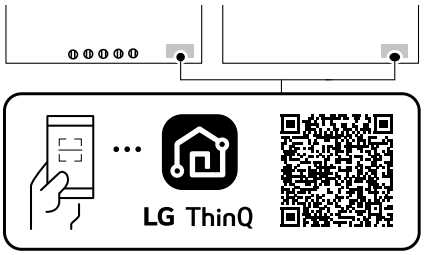
NOTA

- 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
- Para desconectar el electrodoméstico de la red **Wi-Fi**, elimine la placa de cocción de la lista de productos conectados en la aplicación del **LG ThinQ**.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser operado a través de un sistema de control remoto.
- 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.

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 botón **Wi-Fi** en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.

NOTA

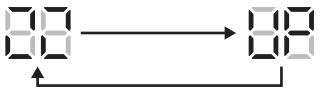
- **LG ThinQ** no es responsable de ningún problema de conexión de red o falla, mal funcionamiento o errores provocados por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador 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.

LG ThinQ UP

Disfrute de nuevas características mediante la actualización de su producto a través de la aplicación **LG ThinQ**.

Si hay disponible una función actualizable, al encender el producto y seleccionar una zona de cocción, aparece una notificación de actualización en el panel de control del producto.

Por ejemplo, es posible que las luces de la pantalla se enciendan en una secuencia hasta que aparezca UP.



1 Cuando hay actualizaciones disponibles, se envían notificaciones de actualización a su teléfono inteligente.

2 Presione la notificación de actualización en su teléfono inteligente para ingresar al **Actualizaciones de funciones** en la aplicación **LG ThinQ**.

3 Una vez en el **Actualizaciones de funciones**, seleccione una nueva característica y presione el botón **Actualizar**.

- No desenchufe el producto durante la actualización; de lo contrario, podría interrumpir el proceso de actualización.

4 Cuando haya finalizado la actualización, compruebe la guía en la aplicación **LG ThinQ** para obtener las configuraciones de la característica en detalle.

NOTA

- Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.
- Cuando haya finalizado la actualización, las funciones reales del producto pueden diferir de las descritas en el manual del propietario.

Especificaciones del equipo de radio

Tipo	Rango de frecuencia de operación	Potencia de salida (máx.)
LAN inalámbrico	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483.5 MHz	

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

Declaración de la FCC

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la parte 15 de las Reglas de la FCC para el módulo transmisor y la parte 18 de las Reglas de la FCC para este equipo. 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.

Este dispositivo (el módulo transmisor contenido en este producto) 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.

Declaración de Industry Canada

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con las RSS de innovación, ciencia y desarrollo económico exentas de licencia de Canadá. Su funcionamiento queda sujeto a las siguientes condiciones:

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia.

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso interferencia que pueda causar el funcionamiento no deseado del dispositivo.

Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la IC establecidos para entornos no controlados.

Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo.

NOTA

- EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE CUALQUIER INTERFERENCIA DE TV O RADIO CAUSADA POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE EQUIPO. TALES MODIFICACIONES PODRÍAN ANULAR LA AUTORIDAD DEL USUARIO PARA PONER EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

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.

MANTENIMIENTO

Cuidado y limpieza

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

Limpieza de la placa de cocción

Limpieza de uso diario normal

⚠ PRECAUCIÓN

- Si se derrama azúcar o alimentos que contienen azúcar, o plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, retire el material INMEDIATAMENTE con un raspador de metal mientras la superficie de la placa de cocción aún está caliente para evitar el riesgo de que se dañe la superficie de vitrocerámica. Si se usa correctamente, el raspador no dañará la superficie. Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
- Si se derrama agua o alimentos que contienen agua, elimine el derrame INMEDIATAMENTE con una toalla de papel seca.
- No use esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.

En la placa de cocción de vidrio, use un limpiador para placas de cocción de cerámica. Es posible que otras cremas no sean tan efectivas o pueden rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga estos pasos:

1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

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

3 Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.

4 Use una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de cocción.

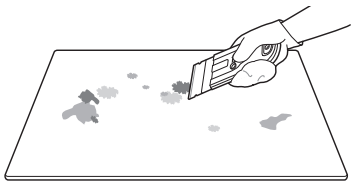
5 Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
  - Los derrames de alimentos azucarados (como conservas, kétchup, salsa de tomate, jaleas, dulces, jarabes o chocolate) o plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
  - Si se derrama comida o agua que contenga calcio (como polvo de hornear, vino, leche, espinacas o brócoli) sobre la placa de cocción, puede manchar o decolorar la superficie de forma permanente.

Residuos quemados

1 Mientras la placa de cocción aún está caliente, retire los depósitos quemados o los alimentos derramados de la superficie de la placa de cocción de vitrocerámica con un raspador de metal adecuado. Para evitar quemaduras, use un guante de cocina o una agarradera mientras usa el raspador de metal.

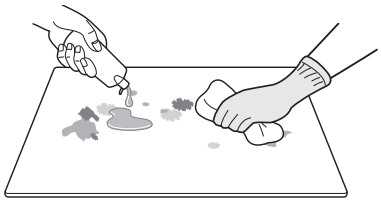


NOTA

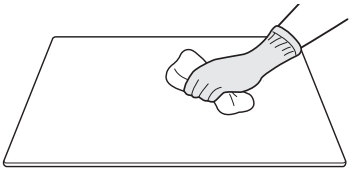
- No utilice una cuchilla desafilada o mellada.
- Sostenga el raspador en un ángulo de aproximadamente 30° con respecto a la placa de cocción.

- El raspador no dañará las marcas en la superficie de cocción.

2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado por completo, aplique unas gotas de un limpiador del tamaño de la punta de un dedo, para placas de cocción de vitrocerámica en las áreas de cada zona de cocción. Aplique la crema limpiadora sobre la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel húmeda. Deje actuar durante 10 minutos antes de enjuagar.



3 Enjuague con agua limpia, y limpie la superficie de la placa de cocción con un paño limpio y seco.



Mantenimiento de la placa de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para su uso en placas de cocción de vitrocerámica.
- Deje que la superficie de cocción de vitrocerámica se enfríe antes de limpiarla.

	Limpie con una toalla húmeda y un detergente suave	Use un raspador de metal	Aplique crema limpiadora para superficies de cocción. Frote con una toalla.	Enjuague con una toalla húmeda y luego seque.
Regular (recomendado después de cada uso)				
Ocasional (recomendado cada semana)				
Completo (recomendado para manchas difíciles o comida quemada)				

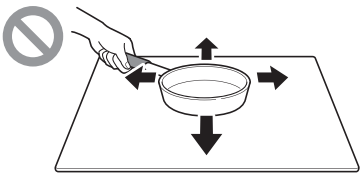
NOTA

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

Marcas de metal y rayas

⚠ PRECAUCIÓN

- Los utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales pueden marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal o vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use utensilios de cocina si hay alguna materia extraña en la superficie de la placa de cocción. Siempre limpie la superficie antes de cocinar.

NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
  - Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la placa de cocción para evitar que queden marcas de metal. Si desea eliminar estas marcas, use un limpiador para placas de cocción de cerámica con una esponja limpiadora para tal fin.
  - Si las ollas con una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Esta mancha se debe eliminar de inmediato antes de volver a calentar o la decoloración puede ser permanente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico

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

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

Partes y funciones

Problemas	Causas posibles y solución
La placa de cocción no funciona	**Los controles de la placa de cocción están bloqueados.** • Consulte el Bloqueo de control para desactivar la función Bloqueo de control.
	El disyuntor se ha disparado o el fusible se ha quemado. • Reinicie el disyuntor.
	Corte de energía. • Revise las luces de la casa para confirmar si hay un corte de energía.
	El cableado de instalación no está completo. • Póngase en contacto con el instalador o distribuidor.
La placa de cocción no calienta	**Zona de cocción incorrecta seleccionada.** • Asegúrese de que el control correcto esté ACTIVADO para la zona de cocción que se está utilizando.
	No llega energía a la placa de cocción. • Consulte “La placa de cocción no funciona” más arriba.
Los elementos se apagan mientras se cocina.	**La temperatura interior de la placa de cocción es demasiado alta.** • Compruebe que la placa de cocción se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Los elementos no se calientan lo suficiente.	**Es posible que el panel de control no esté configurado correctamente.** • Compruebe el nivel de potencia.
	Los utensilios de cocina que no están marcados como IH o no son compatibles con la convección pueden no calentarse correctamente. • Use utensilios de cocina con la marca **IH**.
	Los utensilios de cocina pueden no ser planos o de la forma o el tamaño correctos. • Use utensilios de cocina con base plana. • Tamaño mínimo de los utensilios de cocina - Use utensilios de cocina con un diámetro de superficie inferior de 5 13/16" (147 mm) o más. - Para una zona de cocción flexible, el tamaño mínimo de los utensilios de cocina es de 4 3/4" x 10 5/8" (120 mm x 270 mm). • Para obtener los mejores resultados al usar la zona de cocción doble, use utensilios de cocina con una superficie inferior de 11" de diámetro o más. • Use los utensilios de cocina recomendados. Consulte **Utensilios de cocina de inducción**.
Se puede escuchar un sonido de ventilador.	**La temperatura interior de la placa de cocción es alta.** • Esto es normal. El ventilador de refrigeración funcionará cuando se encienda cualquier elemento. Con un uso intensivo, el ventilador puede continuar funcionando después de apagar los controles hasta que la placa de cocción se haya enfriado.

Problemas	Causas posibles y solución
Se escuchan ruidos durante la cocción. Los siguientes ruidos son normales.	**Zumbido** • Causado por el campo magnético que transmite potencia a los utensilios de cocina. Es más notorio en configuraciones de alta potencia y se vuelve más silencioso si se reduce la potencia.
	Silbido • Más notorio con utensilios de cocina más ligeros o cuando los utensilios de cocina están vacíos. • En ciertas condiciones, sus utensilios de cocina pueden producir un silbido agudo cuando dos elementos están en uso al mismo tiempo. Los niveles de potencia a los que esto ocurre pueden variar según el tipo de utensilios de cocina que se utilicen. Cambie el nivel de potencia para eliminar el ruido o reducir su volumen.
	Sonido de crujido • Puede ocurrir cuando se usan utensilios de cocina de compuesto, ya que los diferentes materiales resuenan y se calientan a diferentes velocidades. Esto no daña ni perjudica el desempeño del utensilio de cocina.
	Sonido de clic • Causado por los interruptores eléctricos. • Es normal escuchar un ruido de clic cuando se operan zonas de cocción por debajo del nivel de potencia **6**.
	Sonido de tictac • Causado por la detección de utensilios de cocina.
La función Boost se ha desactivado o no se puede activar.	**Para evitar daños al producto, las zonas de cocción están separadas en dos grupos, y sólo puede utilizar la función Boost en una zona de cocción de cada grupo a la vez. Según se muestra en la sección Funcionamiento bajo "Uso de los modos de cocción", puede utilizar Boost en una zona de cocción del grupo 1 y en una zona de cocción del grupo 2 al mismo tiempo. Si se excede el rango de potencia seleccionando la función Boost, una función de manejo de energía reduce automáticamente el ajuste de calor de la zona de cocción. Si intenta utilizar la función Boost en dos zonas de cocción del mismo grupo, la zona de cocción seleccionada mostrará una b y una 9 parpadeantes y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9 en lugar de a Boost.** • Por seguridad, después de 6 minutos, la configuración Boost volverá automáticamente al nivel de potencia 9 o al nivel de potencia establecido anteriormente.
Los utensilios de cocina no se pueden detectar automáticamente.	**Los utensilios de cocina no son compatibles con la placa de cocción por inducción.** • Use solo utensilios de cocina que sean compatibles con la placa de cocción por inducción. Para obtener más información sobre los utensilios de cocina compatibles, consulte **Utensilios de cocina de inducción**.
Los utensilios de cocina han sido dañados.	**Los utensilios de cocina se sobrecalientan.** • Nunca use el modo Boost para precalentar utensilios de cocina vacíos o para calentar aceite, mantequilla o mantequilla de cerdo. • Utilice la función Boost para hervir agua o calentar grandes cantidades de alimentos rápidamente.
La potencia es diferente cuando se utiliza el mismo grupo de zona de cocción.	**La placa de cocción está sobrecalentada.** • El nivel de potencia mostrado puede ser diferente del nivel de potencia real en el extremo superior del rango de temperatura. Para evitar que la placa de cocción se sobrecaliente, el nivel de potencia se controla automáticamente.
Ciclo de potencia	**Esto es normal.** • Durante el uso, el elemento calefactor se enciende y apaga para controlar la potencia de salida.
El Panel de control no funciona correctamente.	**Los utensilios de cocina calientes están sobre el Panel de control.** • Para evitar un mal funcionamiento, no coloque los utensilios de cocina calientes encima del panel de control.

Problemas	Causas posibles y solución
El Panel de control no funciona correctamente.	**El código de error FO, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, FF, Fn, FP, FC, FD, FE aparece en la pantalla.** • El control electrónico detectó una condición de falla. Apague la alimentación y enciéndala de nuevo para eliminar el código de error. • Si el problema se repite, llame para obtener servicio de reparación.
	El código de error no aparece en la pantalla. • Apague la placa de cocción y reiníciela. • Si el problema continúa, desconecte el disyuntor por 60 segundos y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, contacte a un centro de servicio LG local o al Centro de Información al Cliente.
La luz del panel de control no funciona	**Los LED del panel de control se apagan luego de unos minutos para ahorrar energía.** • Presione cualquier tecla para activar el panel de control. Si los controles permanecen inactivos durante unos minutos, los LED se apagarán de nuevo automáticamente.
El temporizador no apaga la zona de cocción.	**Esto es normal.** • El temporizador de cocina/temporizador de cocción actúa como un temporizador simple y no apaga la zona de cocción.
El indicador de superficie caliente permanece encendido luego de apagar las zonas de cocción.	**Esto es normal.** • Luego de apagar las zonas de cocción, el indicador permanece encendido hasta que la superficie de vidrio cerámico se enfría. • Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vidrio cerámico puede tardar más en enfriarse.

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.
	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.

Problemas	Causas posibles y solución
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red 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.

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

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) años a partir de la fecha de la compra minorista original, o desde la fecha de entrega conforme a 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.

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

Memorándum

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