



Escanee el código QR para ver el manual.



# MANUAL DEL PROPIETARIO

# COCINA ELÉCTRICA

---



Antes de empezar la instalación, lea con atención estas instrucciones. Con ello, la instalación le resultará más sencilla y se asegurará de que el aparato quede instalado de forma correcta y segura. Guarde estas instrucciones cerca del aparato después de la instalación para poder consultarlas en el futuro.

**ESPAÑOL**

LREN6323\*\*



MFL71878850  
Rev.00\_012726

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

# ÍNDICE

Este manual puede contener imágenes o contenido diferente del modelo que haya adquirido.

Este manual está sujeto a revisión por parte del fabricante.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

<b>LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR .....</b>	<b>6</b>
Mensajes de Seguridad .....	6
Dispositivo antivuelco.....	6
<b>ADVERTENCIA.....</b>	<b>8</b>
Instalación.....	8
Funcionamiento .....	9
Mantenimiento .....	11
Riesgo de incendio y materiales inflamables .....	12
<b>PRECAUCIÓN .....</b>	<b>13</b>
Funcionamiento .....	13
Mantenimiento .....	14
<b>CUIDAD DEL MEDIOAMBIENTE.....</b>	<b>15</b>
Eliminación de su electrodoméstico usado .....	15

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>Características del producto.....</b>	<b>16</b>
Interior y exterior .....	16
Especificaciones del producto .....	16
Accesorios .....	17

## INSTALACIÓN

<b>Antes de la Instalación .....</b>	<b>19</b>
Descripción general de la instalación.....	19
Herramientas necesarias .....	20
Piezas .....	20
Desembalaje y traslado de la cocina .....	20
<b>Elección de la ubicación adecuada.....</b>	<b>22</b>
Dimensiones y Espacios .....	22
Suelo .....	25
Temperatura ambiente .....	25
Electricidad.....	25
<b>Nivelando .....</b>	<b>25</b>

Nivelación de la cocina .....	25
<b>Conexión de electricidad .....</b>	<b>26</b>
Requisitos eléctricos .....	26
Conexión del cable de alimentación/conducto .....	27
<b>Dispositivo antivuelco .....</b>	<b>32</b>
Instalación del dispositivo antivuelco.....	32
<b>Juntas de goma.....</b>	<b>34</b>
Instalación de las juntas de goma .....	34
<b>Prueba de funcionamiento .....</b>	<b>34</b>
Pruebe la cocina antes de usarla .....	34

## **FUNCIONAMIENTO**

<b>Panel de control.....</b>	<b>35</b>
Funciones del panel de control .....	35
<b>Cambio de configuración del horno.....</b>	<b>36</b>
Reloj .....	36
Luz del horno .....	36
Temporizador encendido/apagado .....	36
Wi-Fi .....	37
Configuración (modo Hora, conversión automática a convección, calibración de la temperatura del horno, luz de alarma de precalentamiento, volumen de la señal sonora, Fahrenheit o Celsius, Wi-Fi activado/desactivado y volumen de la alerta de encendido de la placa de cocción) .....	37
Bloqueo de control.....	39
Hora de inicio (Cocción programada retrasada).....	40
Tiempo de cocción (Cocción programada) .....	40
Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas .....	41
<b>Placa de cocción .....</b>	<b>42</b>
Antes de usar la placa de cocción .....	42
Áreas de cocción.....	43
Uso de las hornallas de la placa de cocción.....	43
Encendido de la zona de calentamiento .....	45
Configuración recomendada de cocción en superficie.....	45
Configuración de la cocción en la placa de cocción (doble) .....	46
Uso de los utensilios de cocina adecuados.....	46
<b>Horno .....</b>	<b>48</b>
Antes de usar el horno .....	48
Ventilación del horno.....	48
Uso de los estantes del horno .....	48
Hornear .....	49

Modo de convección .....	49
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar .....	51
Asar .....	52
Guía de recomendaciones para asar .....	54
Calentar .....	56
Air Fry (Freír con aire) .....	56
Guía para freír con aire recomendada .....	59
Inicio remoto .....	60
Uso del Modo Sabbath .....	61

## FUNCIONES INTELIGENTES

<b>Aplicación LG ThinQ .....</b>	<b>62</b>
Funciones de la aplicación LG ThinQ .....	62
Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG....	62
Actualización de características LG .....	63
Conexión a Wi-Fi.....	64
Software de Código Abierto.....	64
<b>Función Smart Diagnosis™ .....</b>	<b>64</b>
Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas .....	64
Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas .....	64

## MANTENIMIENTO

<b>Limpieza .....</b>	<b>66</b>
Interior.....	66
Exterior .....	66
Superficie de la placa de cocción .....	68
EasyClean .....	71
Self Clean (Autolimpieza).....	74
Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno .....	77
Extracción y colocación de cajones.....	78
<b>Mantenimiento periódico .....</b>	<b>79</b>
Cambio de la luz del horno .....	79

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Preguntas Frecuentes.....</b>	<b>81</b>
Preguntas frecuentes .....	81
<b>Antes de solicitar asistencia técnica.....</b>	<b>84</b>
Cocción .....	84
Partes y Características .....	87
Ruidos.....	90



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

### Mensajes de Seguridad

#### **Su seguridad y la de los demás son muy importantes.**

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte de posibles peligros que pueden matarlos o lastimarlos a usted y a otros. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y la palabra ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN.

Estos términos significan lo siguiente:



#### **ADVERTENCIA**

Podría sufrir lesiones graves o la muerte si no sigue las instrucciones.



#### **PRECAUCIÓN**

Puede resultar lesionado o causar daño al producto si no sigue las instrucciones.

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

### Dispositivo antivuelco

Para reducir el riesgo de vuelco, el electrodoméstico debe estar asegurado con un dispositivo antivuelco instalado de manera adecuada. Para comprobar si el dispositivo está instalado correctamente, verifique que el dispositivo antivuelco esté bien sujeto, o tome el borde superior trasero de la protección posterior de la cocina

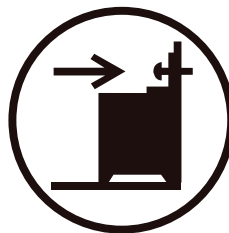
e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Consulte la sección de instalación para obtener instrucciones.

## **⚠ ADVERTENCIA**

### **PRECAUCIÓN, POSIBILIDAD DE INCLINACIÓN**



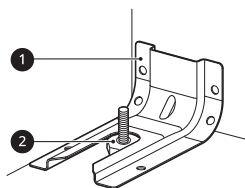
### **RESTRICCIONES ANTIVUELCO**



- Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o cocina. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la cocina al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la cocina según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la cocina. No opere la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
- Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.

## **⚠ ADVERTENCIA**

- Si la cocina se coloca sobre una base, se debe instalar un soporte antivuelco para evitar que el electrodoméstico se deslice fuera de la base.
- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.



- ① Soporte antivuelco
- ② Pata de nivelación

## **ADVERTENCIA**

### **⚠ ADVERTENCIA**

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

### **Instalación**

- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno. (El papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las llamas de las unidades de la superficie encendidas, se debe evitar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre las unidades de superficie. Si se proporcionará almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la cocina, que se proyecte hacia adelante 5 pulgadas como mínimo al frente de los gabinetes.

- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de estufas de calificados o técnicos de servicio.
- No instale el electrodoméstico detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamiento.

## Funcionamiento

- Este electrodoméstico no está previsto para su uso por niños ni personas con discapacidad (física, sensorial o mental) o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que cuenten con la debida supervisión o hayan recibido las instrucciones pertinentes sobre cómo usar el electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el electrodoméstico.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Evite que los niños pequeños se acerquen.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores podrían estar calientes, incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas

a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras.

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- Abra la puerta del horno con cuidado. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o del elemento de la superficie. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las piezas del electrodoméstico que se podrían calentar.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.

- No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón, en el frente del horno, mientras está en funcionamiento. La superficie se calienta y puede causar quemaduras y otras lesiones.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y bloqueo al cargar, y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Cuando el horno está en funcionamiento, la superficie superior de la cavidad del cajón se calienta y puede causar quemaduras. Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la placa de cocción.
- No ponga la mano dentro del cajón mientras el horno está en funcionamiento.
- Si observa grietas en la superficie, apague el electrodoméstico para evitar una descarga eléctrica.
- Este artefacto se puede configurar para permitir su uso remoto en todo momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, encima o cerca de las unidades de superficie del artefacto.

## Mantenimiento

- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran arriba de la cocina o sobre la protección trasera de la cocina; si los niños suben a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.

- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si el vidrio de la puerta, la vitrocerámica de la placa de cocción, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar la cocina y solicite servicio técnico.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.
- Siempre desconecte la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- Antes de reemplazar la luz del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar una descarga eléctrica.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Si lo hace, podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- No almacene ningún objeto sobre las superficies de cocción.

### **Riesgo de incendio y materiales inflamables**

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de la placa de cocción. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno y la placa de cocción están en uso.
- Tenga sumo cuidado al mover o desechar grasa caliente.
- Use vestimenta adecuada. No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podrían prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito diseñado.

- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, use solo para guardar los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.
- Cocinar sobre una placa con grasa o aceite es peligroso, dado que entraña el riesgo de incendio, por lo que se requiere una supervisión constante.

## PRECAUCIÓN

### PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones leves a personas, mal funcionamiento o daño al producto o a la propiedad al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

### Funcionamiento

- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la asadera.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- No mire fijamente las zonas de cocción.
- La cocción debe hacerse con supervisión.
- Cualquier cocción, por corta que sea, debe supervisarse constantemente.
- Reemplace los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- No coloque objetos que pesen más de 15 kg sobre las rejillas ni coloque objetos pesados en sus esquinas; de lo contrario, podrían dañarse.

### **Mantenimiento**

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- No limpie las juntas de la puerta del horno. Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.

- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Con miras a evitar el peligro que entraña un restablecimiento inadvertido tras una desconexión térmica, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, p. ej., un temporizador, ni conectarse a un circuito que la empresa de servicios públicos encienda y apague regularmente.
- Antes de proceder a la limpieza, puede resultar recomendable eliminar los derrames excesivos.
- No utilice limpiadoras a vapor.

## CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

### Eliminación de su electrodoméstico usado

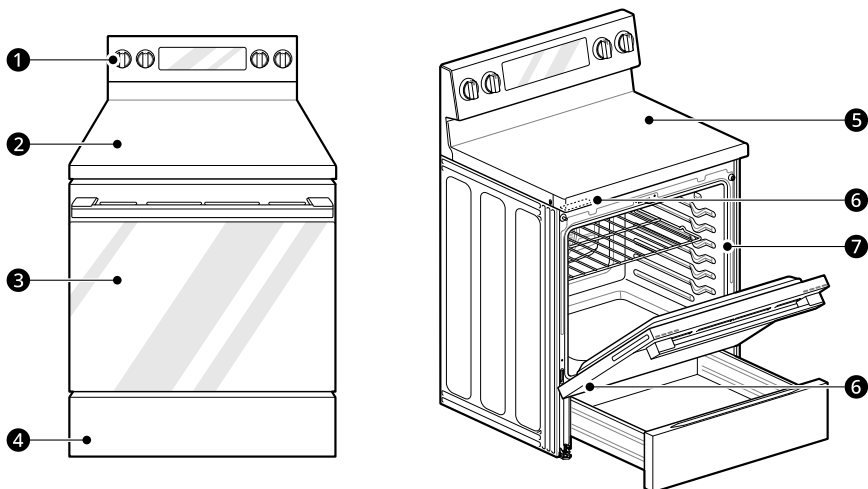


- El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
- Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados.
- Puedes llevar tu aparato a cualquiera de los centros autorizados de recolección de residuos eléctricos y electrónicos. Si deseas conocer una lista actualizada de los países que cuentan con este servicio, visite la página <https://www.lg.com/global/take-back-recycling-global-network-south-america>

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Características del producto

### Interior y exterior



- ❶ Controlador de la placa de cocción
- ❷ Placa de cocción
- ❸ Puerta del horno
- ❹ Cajón de almacenamiento
- ❺ Placa de cocción de vitrocerámica
- ❻ Placa identificativa con el número de serie y modelo (la ubicación puede variar)
- ❼ Junta

## Especificaciones del producto

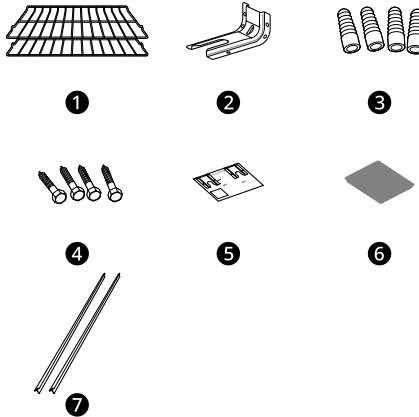
La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar debido a mejoras constantes en el producto.

Modelos de cocinas con horno	LREN6323**
Descripción	Cocina eléctrica
Requisitos eléctricos	120 V/240 V: 13,0 kW y 120 V/208 V: 9,8 kW

Modelos de cocinas con horno	LREN6323**
Dimensiones exteriores	75,9 cm (ancho) x 118,1 cm (alto) x 68,0 cm (profundidad, con la puerta cerrada y sin la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	91,4 cm
Capacidad total	178,4 L (6,3 cu. ft.)

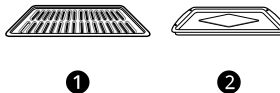
## Accesorios

### Accesorios incluidos



- ❶ Estante estándar (2 c/u)
- ❷ Soporte antivuelco (1 c/u)
- ❸ Casquillos de anclaje (4 c/u)
- ❹ Pernos tirafondo (4 c/u)
- ❺ Plantilla (1 c/u)
- ❻ Bandeja para freír con aire (1 c/u)
- ❼ Juntas de goma (2 cada una)

### Accesorios opcionales



## 18 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

① Rejilla

② Asadera

---

### NOTA

- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
  - El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
  - Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.
  - Si la cocina se coloca sobre una base, se debe instalar un soporte antivuelco para evitar que el electrodoméstico se deslice fuera de la base.
-

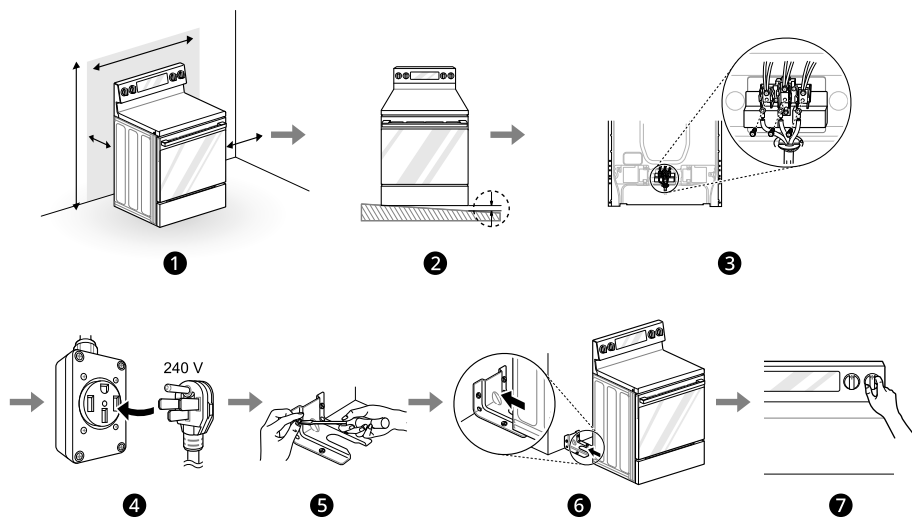
# INSTALACIÓN

## Antes de la Instalación

### Descripción general de la instalación

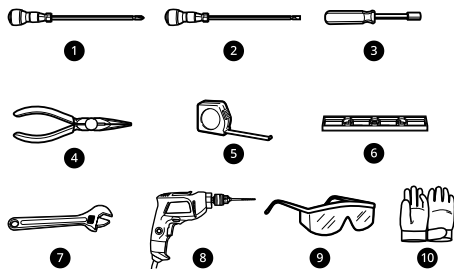
Lea las siguientes instrucciones de instalación inmediatamente después de adquirir este producto o transportarlo a otra ubicación.

Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.



- ➊ Verifique y elija la ubicación adecuada
- ➋ Nivele la cocina
- ➌ Conecte la cocina eléctrica
- ➍ Enchufe el cable de alimentación
- ➎ Instale el dispositivo antivuelco
- ➏ Conecte el dispositivo antivuelco
- ➐ Prueba de funcionamiento

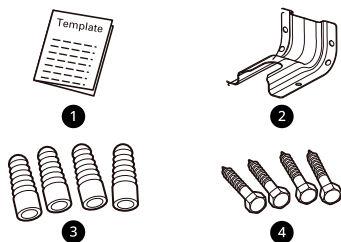
## Herramientas necesarias



- 1 Destornillador Phillips
- 2 Destornillador plano
- 3 Llave para tuercas de 1/4"
- 4 Pinzas
- 5 Cinta medidora
- 6 Nivel
- 7 Llave ajustable
- 8 Taladro
- 9 Gafas de seguridad
- 10 Guantes

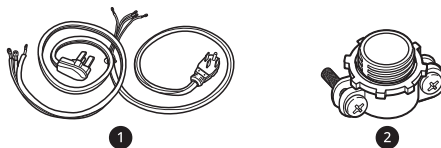
## Piezas

### Piezas incluidas



- 1 Plantilla (1 c/u)
- 2 Juego del soporte antivuelco (1 c/u)
- 3 Casquillos de anclaje (4 c/u)
- 4 Pernos tirafondo (4 c/u)

## Piezas no incluidas



- 1 Cable eléctrico de 4 hilos o cable eléctrico de 3 hilos
- 2 Pasacables (solo para instalaciones de conductos)

## NOTA

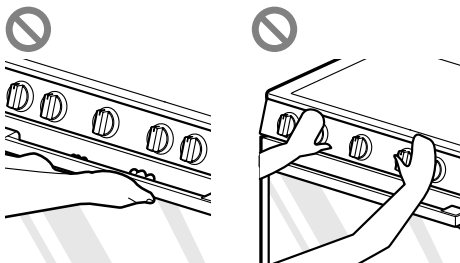
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas precauciones de seguridad que se deben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

## Desembalaje y traslado de la cocina

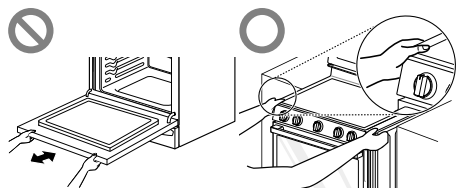
### ⚠ ADVERTENCIA

- Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda o de otro tipo.
- No utilice las manijas de la puerta o los pomos para empujar o tirar de la cocina durante la instalación ni al mover la cocina para llevar a cabo tareas de limpieza o reparaciones. De lo

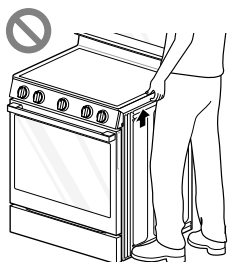
contrario, podría causar daños importantes a la cocina.



- No empuje ni tire de la cocina asiendo solo la puerta abierta del horno o la placa de cocción. De lo contrario, el electrodoméstico podría sufrir daños importantes.

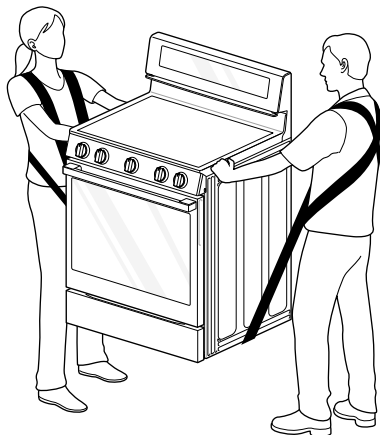


- No levante la cocina por la placa de cocción ni la manija de la puerta. De lo contrario, podría ocasionar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.



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

acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos. Utilice una correa al mover la cocina para evitar dañar el piso. O deslice la cocina sobre un cartón o madera enchapada para evitar dañar el revestimiento del piso.



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

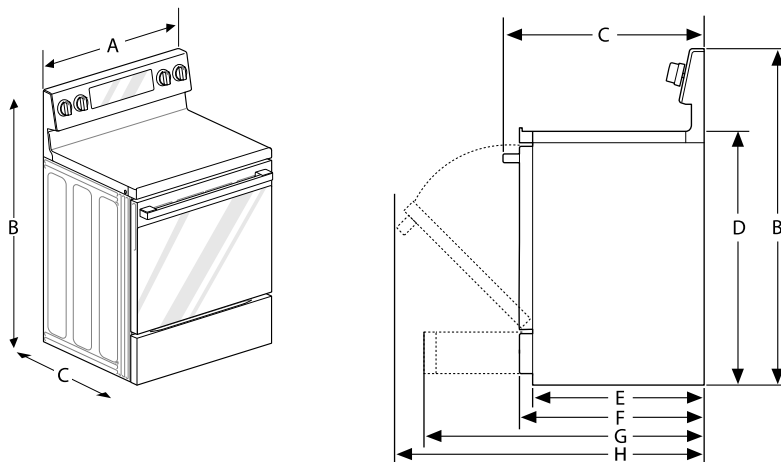
**NOTA**

- La imagen puede diferir del modelo real.
- La cocina es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo

## Elección de la ubicación adecuada

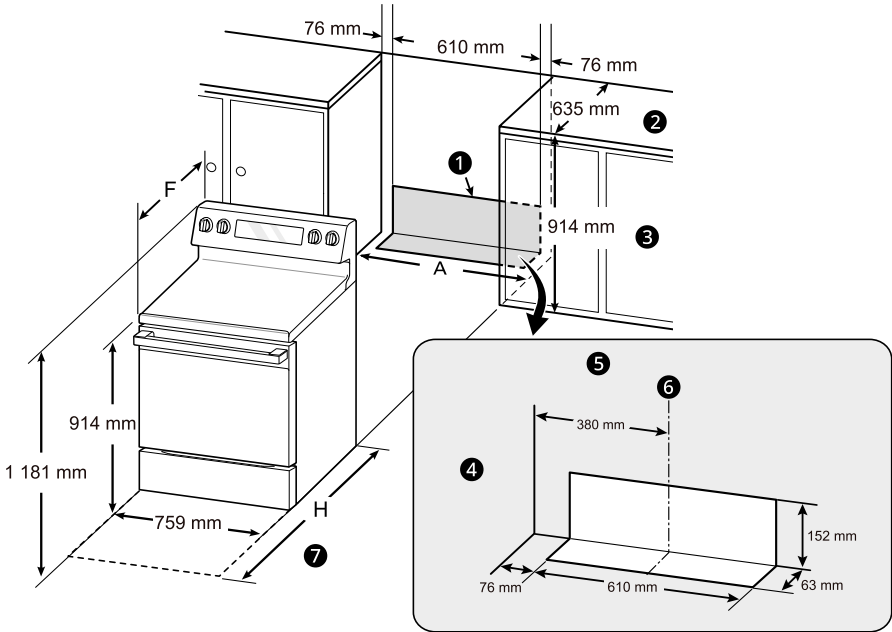
### Dimensiones y Espacios

#### Dimensiones



-	Dimensiones	LREN6323**
A	Ancho	759 mm
B	Altura	1 181 mm
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	740 mm
D	Altura (sin incluir el controlador)	914 mm
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	627 mm
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	680 mm
G	Profundidad cuando el cajón está totalmente abierto	935 mm
H	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	1 265 mm

Espacios libres

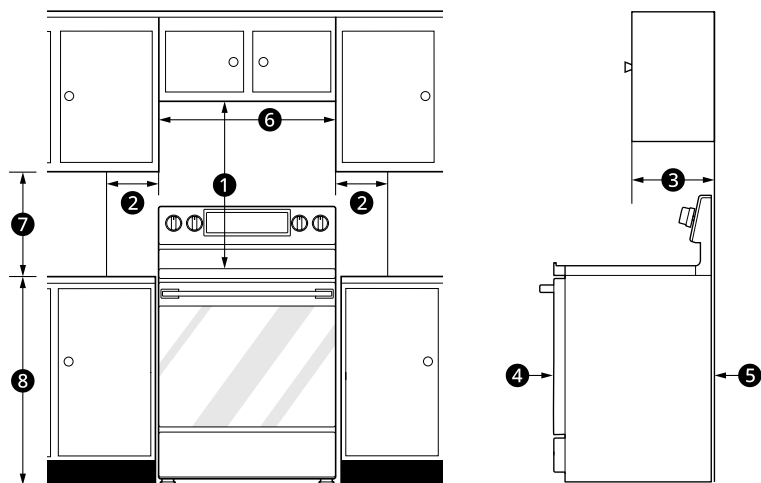


- ❶ Área de tomacorriente aceptable
- ❷ Profundidad normal de la encimera
- ❸ Altura de la encimera
- ❹ Gabinete
- ❺ Pared
- ❻ Centro
- ❼ Profundidad con la puerta abierta

A (Apertura del gabinete)

= 762 mm-787 mm

### Dimensiones mínimas



❶ Distancia mínima desde la parte superior de la cocina a cualquier superficie combustible en lo alto	762 mm
❷ Espacio mínimo de separación de las paredes a los lados	127 mm
❸ Profundidad máxima de los gabinetes ubicados en lo alto de las encimeras	330 mm
❹ Borde frontal del panel lateral de la cocina sobresaliente del gabinete	63 mm
❺ Con respecto a los gabinetes debajo de la placa de cocción y en la parte posterior de la cocina	0 mm
❻ Abertura mínima en los gabinetes en lo alto	762 mm
❼ Distancia mínima desde la encimera hasta los gabinetes en lo alto a los lados	381 mm
❽ Altura de la encimera	914 mm

### NOTA

- ❶ 762 mm de espacio mínimo de separación entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal no protegido o 609 mm, como mínimo, cuando el fondo del gabinete de madera o metal esté protegido por 6,4 mm, como mínimo, de cartón prensado ignífugo cubierto con una lámina de acero n.º 28 MSG de no menos de 0,381 mm de acero inoxidable, 0,610 mm de aluminio o 0,508 mm de cobre.
- ❼ 381 mm de espacio mínimo de separación entre la encimera y la parte inferior del gabinete adyacente.

- Importante – Guarde para el uso del inspector eléctrico local.

## Suelo

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 6,4 mm debajo de la cocina si la instala sobre un piso alfombrado.

## Temperatura ambiente

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, las encimeras y los gabinetes alrededor de la cocina puedan resistir el calor (hasta 90 °C) que esta genera. De lo contrario, podría producirse decoloración, desprendimiento de láminas y derretimiento. Esta cocina se ha diseñado para resistir a la temperatura máxima de 90 °C que pueden soportar los gabinetes de madera.
- Antes de instalar la cocina en un área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que dicho revestimiento soporte una temperatura de al menos 93 °C.

## Electricidad

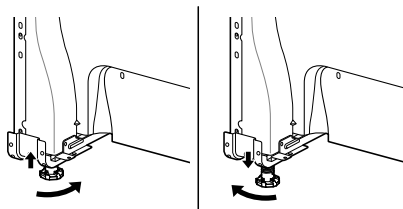
La cocina debe estar siempre enchufada en su propio tomacorriente individual con conexión a tierra.

- Esto evita sobrecargar los circuitos eléctricos de la vivienda, lo que podría causar un peligro de incendio, debido a los cables sobrecalentados.
- Se recomienda la instalación de un circuito exclusivo para este electrodoméstico.

## Nivelando

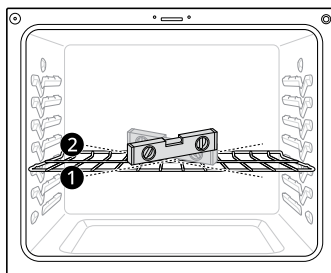
### Nivelación de la cocina

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



### Verificación de los ajustes

- 1 Coloque diagonalmente el nivelador sobre el bastidor del horno y verifique la nivelación en todas las direcciones.
  - Primero verifique la dirección ①. Luego verifique la dirección ②.



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

# Conexión de electricidad

## Requisitos eléctricos

Un técnico cualificado debe estar a cargo de la instalación en un circuito derivado, así como de la conexión a tierra, de este electrodoméstico.

Todo el cableado debe cumplir con el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code, NEC) y el local. Esta cocina requiere un cable monofásico de 3 hilos, un sistema eléctrico de 120/208 VCA o 120/240 V 60 Hz. Utilice únicamente un cable para cocina de 3 o 4 conductores homologados por UL con terminales de circuito cerrado, terminales de horquilla abiertos o una terminación similar. No instale el cable de alimentación sin un pasacables. Se requiere un cable de alimentación para cocinas certificado para 40 amperios y una alimentación de 120 V/240 V.

Si se utiliza un cable para cocinas de 50 amperios, debe estar indicado para su uso con aberturas de conexión de 35 mm de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. En caso de utilizarse conducto, consulte las secciones «Conexión con cable de 3 hilos: conducto» o «Conexión con cable de 4 hilos: conducto».

## ADVERTENCIA

- Deje entre 610 mm y 914 mm de holgura en la línea para que la cocina pueda desplazarse en caso de que sea necesario realizar alguna reparación.
- No se deben modificar ni el cable de alimentación ni el enchufe. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, solicite a un electricista cualificado que instale un tomacorriente adecuado.
- Se prohíbe utilizar un cable de extensión para conectar la energía eléctrica. Conecte el cable de alimentación y enchufe directamente.
- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté presionado por la cocina ni por objetos pesados. Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.

## Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

### Caso 1

- Voltaje: 120/240 voltios (3 hilos)
- Potencia nominal de la cocina: 8750 W-16 500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 40 A o 50 A
- Diámetro de la abertura de conexión de la cocina
  - Cable de alimentación: 35 mm
  - Conducto: 29 mm

### Caso 2

- Voltaje: 120/240 voltios (3 hilos)
- Potencia nominal de la cocina: 16 501 W-22 500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 50 A
- Diámetro de la abertura de conexión de la cocina
  - Cable de alimentación: 44 mm
  - Conducto: 35 mm

### Caso 3

- Voltaje: 120/208 voltios (3 hilos)
- Potencia nominal de la cocina: 7801 W - 12 500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 40 A o 50 A
- Diámetro de la abertura de conexión de la cocina
  - Cable de alimentación: 35 mm
  - Conducto: 29 mm

### Caso 4

- Voltaje: 120/208 voltios (3 hilos)
- Potencia nominal de la cocina: 12 501 W-18 500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 50 A
- Diámetro de la abertura de conexión de la cocina
  - Cable de alimentación: 44 mm
  - Conducto: 35 mm

## Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos



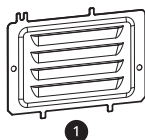
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



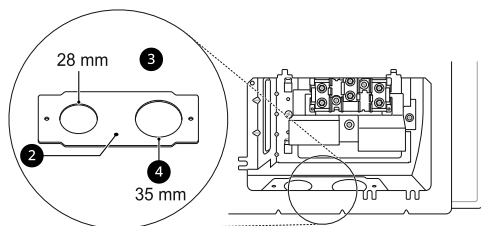
Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)

## Conexión del cable de alimentación/conducto

Se debe retirar la cubierta de acceso trasera ❶. Afloje el tornillo con un destornillador. El bloque de terminales debe quedar accesible.

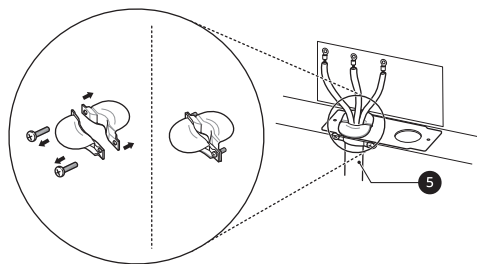


Utilice la placa de conexión del cable/conducto ❷ para instalar el cable de alimentación o el conducto. Deje la placa de conexión tal y como estaba instalada para las instalaciones del cable de alimentación. Retire la placa de conexión para las instalaciones con conductos y gírela para utilizar el orificio del conducto ❸ más pequeño de 28 mm en lugar del orificio para cable de alimentación ❹ de 35 mm.

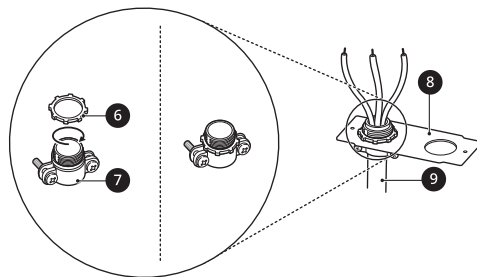


Para instalaciones con cable de alimentación ❺, coloque el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 35 mm que se ubica por debajo

de la parte trasera del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



En cuanto a las instalaciones con conducto, inserte el pasacables en el orificio de 28 mm. Luego, introduzca el conducto a través del cuerpo del pasacables y fíjelo utilizando su anillo de sujeción.



- ❶ Anillo
- ❷ Cuerpo
- ❸ Placa de conexión del cable/conducto
- ❹ Conducto

## Conexión de 3 hilos: Cable de alimentación

### ⚠ ADVERTENCIA

- El hilo del medio (neutro o tierra) de un cable de alimentación de 3 hilos o un conducto de 3 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

**1** En caso de instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación (35 mm) ubicado por debajo de la parte trasera del horno.

**2** Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

**3** Retire los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.

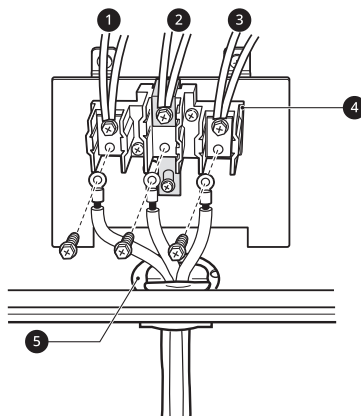
**4** Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque.

- Asegúrese de que el hilo central blanco esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.

**5** Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No retire las conexiones de la correa a tierra.



- 1** Negro
- 2** Blanco
- 3** Rojo
- 4** Bloque de terminales
- 5** Placa de conexión del cable/conducto

### Conexión de 4 hilos: Cable de alimentación

### ⚠ ADVERTENCIA

- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o terminales de horquilla abiertos con los extremos hacia arriba. El hilo blanco del medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. De lo

contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

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

**1** En caso de instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación (35 mm) ubicado por debajo de la parte trasera del horno.

**2** Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

## **⚠ PRECAUCIÓN**

- No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

**3** Retire los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.

**4** Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 3.

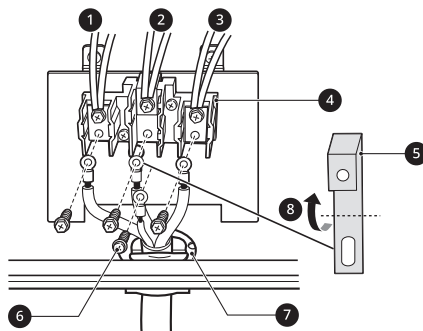
**5** Inserte el tornillo a tierra en el anillo del terminal del hilo a tierra del cable de alimentación (verde) y fíjelo al marco de la cocina.

**6** Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque.

- Asegúrese de que el hilo central blanco (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.

**7** Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

- El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba al bloque.



- 1** Negro
- 2** Blanco
- 3** Rojo
- 4** Bloque de terminales
- 5** Correa de conexión a tierra
- 6** Tornillo de conexión a tierra
- 7** Placa de conexión del cable/conducto
- 8** Doble la correa hacia arriba y fíjela.

## **Conexión de 3 hilos: Conducto**

### **⚠ ADVERTENCIA**

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

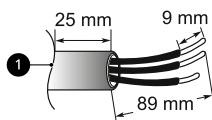
### **Instalaciones del conducto**

## **⚠ PRECAUCIÓN**

- No instale el conducto sin un pasacables.

- 1 Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela.
  - Se debe utilizar el orificio para conductos (28 mm).

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



- 1 Placa de conexión del cable/conducto

- 3 Instale el pasacables del conducto.

- 1) Inserte el pasacables en el orificio para conducto de 28 mm.
- 2) Instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.

## NOTA

- Para instalaciones de conductos, compre un pasacables.

- 4 Vuelva a colocar la placa de conexión del cable/conducto.

## Conexiones de conductos

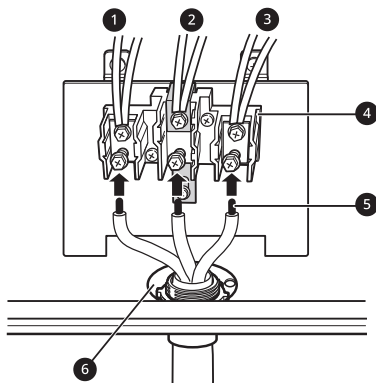
Si el hilo del conducto es de cobre debe ser un cableado de 8 o 10 AWG.

Si el hilo del conducto es de aluminio debe ser un cableado de 6 u 8 AWG.

- 1 Afloje los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales.
- 2 Inserte el extremo expuesto del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

- 3 Inserte los dos extremos expuestos del cable en las aberturas inferiores izquierda y derecha del bloque de terminales.

- 4 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).



- 1 Negro
- 2 Blanco
- 3 Rojo
- 4 Bloque de terminales
- 5 Extremos del cable
- 6 Placa de conexión del conducto

## Conexión de 4 hilos: Conducto

### ⚠ ADVERTENCIA

- El hilo blanco del medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y

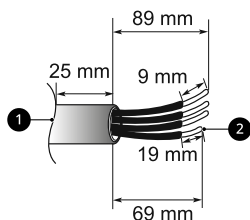
causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

**Instalaciones del conducto**

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No instale el conducto sin un pasacables.

- 1 Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela.
  - Se debe utilizar el orificio para conductos (29 mm).
- 2 En primer lugar, prepare los hilos del conducto como se indica a continuación.



- 1 Placa de conexión del cable/conducto
- 2 Cable de conexión a tierra

- 3 Instale el pasacables del conducto.
  - 1) Inserte el pasacables en el orificio para conducto de 28 mm.
  - 2) Instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.

**NOTA**

- Para instalaciones de conductos, compre un pasacables.

- 4 Vuelva a colocar la placa de conexión del cable/conducto.

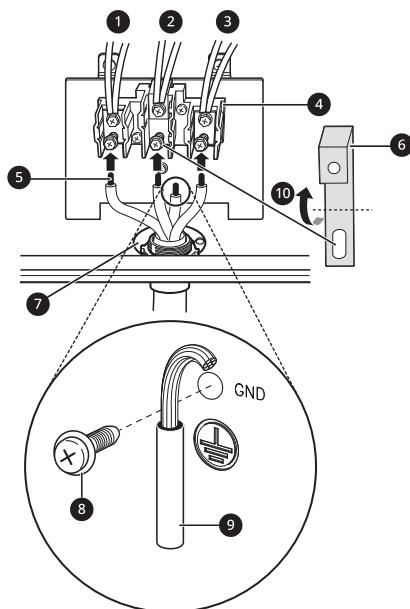
**Conexiones de conductos**

Si el hilo del conducto es de cobre debe ser un cableado de 8 o 10 AWG.

Si el hilo del conducto es de aluminio debe ser un cableado de 6 u 8 AWG.

- 1 Afloje los 2 tornillos inferiores izquierdo y derecho del bloque de terminales. Retire los 2 tornillos centrales inferiores. No descarte ningún tornillo.
- 2 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
- 3 Una el extremo expuesto del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la cocina y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.
- 4 Inserte el extremo expuesto del cable (blanco/ neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.
- 5 Inserte los dos extremos expuestos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de terminales. Ajuste los 3 tornillos de

manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).



- ① Negro
- ② Blanco
- ③ Rojo
- ④ Bloque de terminales
- ⑤ Extremos del cable
- ⑥ Correa de conexión a tierra
- ⑦ Placa de conexión del conducto
- ⑧ Tornillo de conexión a tierra
- ⑨ Cable de conexión a tierra
- ⑩ Doble la correa hacia arriba y fíjela.

## Dispositivo antivuelco

### Instalación del dispositivo antivuelco

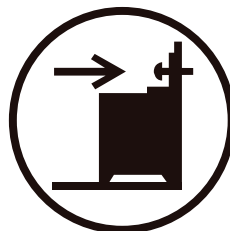
#### Peligro de vuelco

### ⚠ ADVERTENCIA

### PRECAUCIÓN, POSIBILIDAD DE INCLINACIÓN



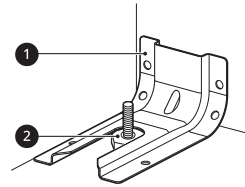
### RESTRICCIONES ANTIVUELCO



- Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o cocina. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la cocina al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la cocina según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la cocina. No opere la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.

- Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
- Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- Se debe asegurar la cocina con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La cocina puede inclinarse si una persona se pone de pie, se sienta o apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
- El uso de este dispositivo no impide que la cocina se caiga si no está bien instalado.

## Colocación del dispositivo antivuelco



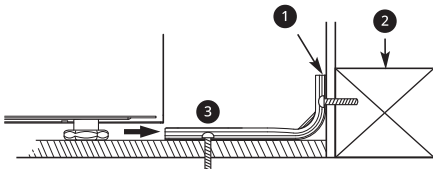
- 1 Soporte antivuelco
- 2 Pata de nivelación

- 1 Deslice la cocina contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y se enganche en el soporte antivuelco.
  - Asegúrese de que la pata trasera se deslice y se enganche en el soporte antivuelco.
- 2 Verifique la correcta instalación sujetando el borde delantero de la superficie de cocción a gas e intente inclinar la cocina hacia adelante.

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

## Uso de la plantilla de soporte antivuelco

- Se incluye un soporte antivuelco con una plantilla de instalación. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina.
- Los tornillos ③ deben ser aptos para madera u hormigón.

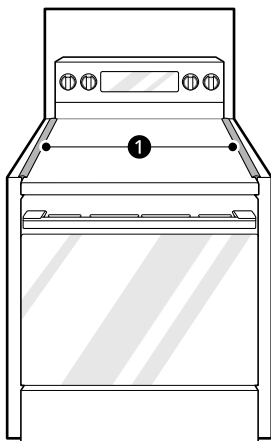


- 1 Soporte antivuelco
- 2 Placa de pared

## Juntas de goma

### Instalación de las juntas de goma

- Instale una de las juntas de goma que se proporcionan a cada lado de la cocina, entre esta y la encimera contigua.



- 1 Junta de goma

## Prueba de funcionamiento

### Pruebe la cocina antes de usarla

Verifique si la cocina está instalada correctamente y realice un ciclo de prueba.

- 1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
- 2 Presione **CLEAR/OFF**.
- 3 Gire cada perilla hasta la posición **HI** para verificar que los elementos calentadores de la superficie funcionan correctamente. Los elementos deben emitir un brillo rojo e irradiar

calor, y deben cumplir el ciclo de encendido y apagado periódicamente, incluso cuando las perillas estén en la posición **HI**. Este ciclo evita que la vitrocerámica se quiebre debido al choque térmico.

### NOTA

- La zona de calentamiento no consume energía suficiente como para emitir un brillo rojo.

- 4 Tras verificar todos los elementos calefactores de la superficie, compruebe el sistema de bloqueo presionando **CLEAR/OFF** durante tres segundos. El controlador del horno debería bloquearse mientras la función Bloqueo de Control esté activada. Para desactivar el Bloqueo de Control, presione **CLEAR/OFF** durante tres segundos.

- 5 Ahora, verifique el funcionamiento del horno. Presione el botón **Bake** una vez. En la pantalla aparecerá 350 °F (175 °C). Presione **START**.

- 6 El horno debe terminar de precalentarse en 15 minutos y el ventilador de convección debe funcionar mientras el horno se está precalentando.

- 7 Después de controlar el funcionamiento del horno, suba la temperatura a 450 °F (230 °C) y deje el horno encendido durante una hora, como mínimo, para ayudar a remover cualquier resto de aceite que pudiera causar humo y olores al usar el horno por primera vez.

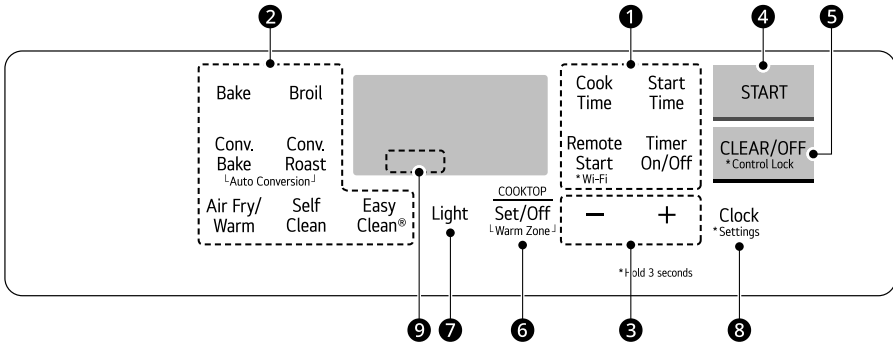
### NOTA

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

# FUNCIONAMIENTO

## Panel de control

### Funciones del panel de control



- 1 Características
- 2 Control del horno
- 3 Botones +/-
- 4 START
- 5 CLEAR/OFF / Control Lock
- 6 Controlador de la placa de cocción
- 7 Light
- 8 Clock / Settings
- 9 Indicador COOKTOP HOT

### NOTA

- El indicador **COOKTOP HOT** parpadea en la pantalla cuando alguna zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Permanece encendido incluso después de apagar el elemento, hasta que la superficie se enfría a aproximadamente 65 °C. El indicador **COOKTOP HOT** también parpadea durante el ciclo de autolimpieza.

### NOTA

- Para obtener mejores resultados, presione los botones del centro, incluso cuando active la función secundaria de un botón. Es posible que los botones no funcionen de forma adecuada si se presiona demasiado lejos del centro.



## Cambio de configuración del horno

### Reloj

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

- 1 Presione **Clock**.
- 2 Presione los botones **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar la hora deseada.

- 3 Presione **START**.

### NOTA

- La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza (disponible en algunos modelos).
- Para comprobar la hora mientras se muestra otra información en pantalla, presione **Clock**.
- Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 25 segundos después de presionar el botón **Clock** la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si la hora parpadea en la pantalla, es posible que haya ocurrido un corte de energía. Reconfigure el reloj.

## Luz del horno

La luz interior del horno se enciende/apaga automáticamente cuando se abre y cierra la puerta respectivamente.

- Presione el botón **Light** para encender/apagar la luz del horno de forma manual.

### NOTA

- La luz del horno no se puede encender si está activa la función Self Clean. (disponible en algunos modelos)

## Temporizador encendido/apagado

El **temporizador** sirve de programador horario adicional en la cocina y emite un pitido una vez transcurrido el tiempo establecido. No inicia ni detiene la cocción.

La función **temporizador** se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno en curso.

## Configuración de temporizador

- 1 Presione el botón **Timer On/Off** una vez para ajustar la duración en horas y minutos. Presione el botón dos veces para ajustar la duración en minutos y segundos. **Timer** o un icono parpadeará en la pantalla.

**2** Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar la hora deseada.

**3** Presione **Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

**NOTA**

- Si no se presiona **Timer On/Off**, el temporizador vuelve a mostrar la hora del día.

**4** Cuando el temporizador llega a 0:00, aparece **End** en la pantalla. El reloj emite un pitido cada 15 segundos hasta que se presiona el botón **Timer On/Off**.

**NOTA**

- Si en la pantalla no aparece el tiempo restante, recupérela presionando **Timer On/Off**.

**Cancelación del temporizador**

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

**NOTA**

- Presionar **CLEAR/OFF** no desactiva el temporizador.

**Wi-Fi**

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

**1** Mantenga presionado **Remote Start** durante 3 segundos.

**2** Se emite el sonido de encendido, en la pantalla aparece **SET** (Ajustes), y parpadea el icono de Wi-Fi (📶).

**3** Conecte el electrodoméstico a la red Wi-Fi mediante la aplicación móvil **LG ThinQ**.

**4** Para desconectar el electrodoméstico de la red, elimínelo de los artefactos conectados en la aplicación.

**NOTA**

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

**Configuración (modo Hora, conversión automática a convección, calibración de la temperatura del horno, luz de alarma de precalentamiento, volumen de la señal sonora, Fahrenheit o Celsius, Wi-Fi activado/desactivado y volumen de la alerta de encendido de la placa de cocción)**

Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione la botón **Clock** varias veces para alternar entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

La tecla **Settings** permite:

- **Configurar el formato de la hora del reloj (12 o 24 horas)**
- **Habilitar/desactivar la conversión automática a convección**
- **Ajustar la temperatura del horno**
- **Activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento**
- **Configurar el volumen de la señal sonora**
- **Cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius**
- **Activar/desactivar la conexión a la red Wi-Fi**

- **Configurar la señal sonora de la placa de cocción**

### Configuración del modo de la hora

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

- 1 Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos.
- 2 Presione **+/-** para alternar entre el reloj de 12 horas y el de 24 horas.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

### Configuración del modo de conversión automática a convección

Quando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función Conversión automática a convección convierte de manera automática la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección restando 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, si selecciona **Conv. Bake** e ingresa 175 °C, en la pantalla aparecerá 160 °C tras el precalentamiento.

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

- 1 Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos.
- 2 Presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **Auto** en la pantalla.
- 3 Presione el botón **+/-** para activar o desactivar la Conversión automática.
- 4 Presione **START** para aceptar el cambio.

### Ajuste del termostato del horno

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

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

- 1 Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **Adj** en la pantalla.
- 2 Presione o mantenga presionados los botones **+/-** hasta que aparezca temperatura deseada en grados en la pantalla.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

---

### NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asado o SelfClean. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura del horno hasta 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que la misma se vuelva a ajustar.

---

### Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

Quando el horno alcanza la temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento

titila 5 veces o hasta que se abra la puerta del horno.

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

**1** Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **P<sub>r</sub>E** en la pantalla.

**2** Presione **+/-** para encender o apagar la luz.

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

### Ajuste del volumen del indicador sonoro

**1** Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **bEEP** en la pantalla.

**2** Presione **+/-** para seleccionar **HI**, **Lo** u **OFF**.

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

### Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

**1** PMantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **U<sub>n</sub> it** en la pantalla.

**2** Presione **+/-** para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).

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

### Conexión/desconexión a la red Wi-Fi

Puede encender o apagar el transmisor Wi-Fi en el circuito impreso.

**1** Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **Wi-Fi** en la pantalla.



**2** Presione **+/-** para encender o apagar el transmisor Wi-Fi.

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

### Ajuste de la Placa de cocción en volumen de alarma

**1** Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **C<sub>o</sub>OP** en la pantalla.


**2** Presione **+/-** para seleccionar **HI**, **Lo** u **OFF**.

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

### Bloqueo de control

La función **Control Lock** (bloqueo de control) evita automáticamente que se enciendan la mayoría de los controles del horno.

**1** Mantenga presionado el botón **CLEAR/OFF** por tres segundos.

- 2 Suena la melodía de bloqueo. El ícono  aparece en la pantalla.
- 3 Para desactivar la función **Control Lock**, mantenga presionado el botón **CLEAR/OFF** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y se desbloquean los controles.

### Hora de inicio (Cocción programada retrasada)

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

### PRECAUCIÓN

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

### Configuración de la Cocción programada retrasada

Por ejemplo, para hornear a 150 °C durante 30 minutos y retrasar el inicio del horneado hasta las 4:30, configure primeramente el reloj a la hora correcta del día.

- 1 Presione **Bake**. Aparece 175°C en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura:  
Presione o mantenga presionados los botones +/- hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla.

- 3 Presione **Cook Time** y los botones +/- para ajustar el tiempo de horneado.

- 4 Presione **Start Time**.

- 5 Ajuste la hora de inicio:

Utilice los botones +/- para ajustar la hora en pantalla, de manera que coincida con la hora de inicio deseada.

- 6 Presione **START**. Suena un tono corto y **Timed Delay** y la hora de inicio aparecen en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

---

### NOTA

- Para cancelar la función Cocción programada retrasada, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 3 y 4 para, seguidamente, presionar **START**.
- Si el reloj de horno está configurado en el formato de 12 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 11 horas y 59 minutos. Si el reloj de horno está configurado en formato de 24 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 23 horas y 59 minutos.

---

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **CLEAR/OFF**.

### Tiempo de cocción (Cocción programada)

Utilice la función Tiempo de cocción (Cocción programada) para que el horno realice la cocción durante un período específico. Esta función solo

puede usarse junto con los modos **Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Air Fry y Broil.**

**Selección de la función de tiempo de cocción**

Por ejemplo, para hornear a 150 °C durante 30 minutos, primero debe configurar el reloj para la hora correcta del día.

- 1 Presione **Bake**. Aparece 175 °C en la pantalla.
- 2 Establezca la temperatura. presione el botón +/-.
- 3 Presione **Cook Time. Timed** parpadeará en la pantalla. **Bake** y 0:00 aparecerán en la pantalla.
- 4 Ajuste el tiempo de horneado: presione el botón +/- para establecer la duración del horneado.
  - El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Presione **START**.

**NOTA**

- Para activar la función de mantener caliente (Warn) al final del ciclo de cocción, consulte la sección «**Mantener caliente**».

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **CLEAR/OFF**.

**Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción**

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

- 1 Presione **Cook Time**.

- 2 Modificación del tiempo de horneado: presione el botón +/-.

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

**Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas**

Todas las funciones enumeradas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura. Cada vez que se presiona un botón de control, suena un pitido.

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

\*Temperatura si usa la conversión automática

Característica		Min Temp. / Hora	Máx. Temp. / Hora	Predeter minado
Clock	12 horas	01:00 Horas /min	12:59 Horas /min	
	24 horas	0:00 Horas /min	23:59 Horas /min	
Timer	12 horas	0:01 min/s	11:59 Horas /min	
	24 horas	0:01 min/s	11:59 Horas /min	

Característica		Min Temp. / Hora	Máx. Temp. / Hora	Predeterminado
Cook Time	12 horas	0:01 Horas /min	11:59 Horas /min	
	24 horas	0:01 Horas /min	11:59 Horas /min	
Conv. Bake		150 °C / (*135 °C)	285 °C	175 °C (*160 °C) / 12 horas
Conv. Roast		150 °C / (*135 °C)	285 °C	175 °C (*160 °C) / 12 horas
Broil		Bajo	Alto	Alto / 3 horas
Bake		80 °C	285 °C	175 °C / 12 horas
Warm				3 horas
Self Clean		3 horas	5 horas	4 horas
EasyClean				10 min
Air Fry		150 °C 0:01 Horas /min	285 °C 11:59 Horas /min	205 °C

## NOTA

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se habilitan si no se configura un tiempo de cocción.

## Placa de cocción

### Antes de usar la placa de cocción

#### ADVERTENCIA

- No cocine sobre una placa de cocción dañada. Si la superficie de cocción está dañada, 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.
- No coloque ni almacene artículos que puedan derretirse o prenderse fuego sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando.
- Nunca deje los utensilios de cocina caliente cerca del panel de control, ya que el calor podría dañar el panel de control.
- Gire las manijas de los utensilios de cocina hacia adentro para que no se extiendan sobre las unidades de superficie adyacentes. Esto reduce el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con los utensilios de cocina.
- Algunos limpiadores pueden producir vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Coloque siempre la olla en el centro de la unidad de la superficie en la que está cocinando. Nunca deje las unidades de la superficie de cocción desatendidas a temperaturas altas. El contacto adecuado del utensilio de cocina con el quemador también mejorará la eficacia del artefacto. Los derrames provocan humo y derrames grasosos que podrían incendiarse.
- Limpie cuidadosamente la placa de cocción. No use esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un raspador de metal adecuado. Si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, corre el riesgo de sufrir quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

## ⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar.
- Elija el tamaño de quemador adecuado. Para ollas y sartenes más pequeñas, use los elementos calentadores más pequeños. Para ollas y sartenes más grandes, use los elementos calentadores más grandes. Seleccione ollas que tengan fondos planos y lo suficientemente grandes como para cubrir los elementos calentadores. El uso de ollas de tamaño insuficiente supone el contacto directo con una parte del elemento calentador, lo puede causar quemaduras, además de entrañar un riesgo de incendio.
- Utensilios de cocina vidriados. 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.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice utensilios de cocina.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar la batería de cocina.
- Limpie inmediatamente los derrames en el área de cocción para evitar una tarea de limpieza ardua más adelante.
- No encienda las unidades de la superficie antes de colocar la batería de cocina.
- No almacene artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que puedan caerse y dañarla.
- No coloque papel de aluminio o artículos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico o cualquier otro material sobre la cocina cuando esté en uso.
- No utilice almohadillas de lana de acero, esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie.

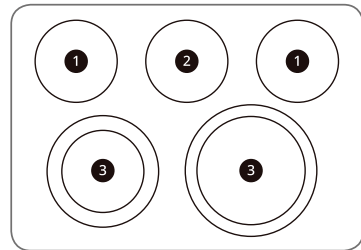
cocción más eficiente, utilice el tamaño correcto de utensilios de cocina para el tamaño de cada hornalla.

Las sartenes no deben sobresalir más de 1 cm o 2 cm del área de cocción.

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

## NOTA

- Es normal que los círculos de las hornallas de superficie se enciendan y apaguen durante la cocción, incluso en un ajuste de alta temperatura. Esto sucederá con más frecuencia si se cocina a un ajuste de temperatura bajo.



- ① SIMPLE
- ② ZONA DE CALENTAMIENTO
- ③ DOBLE

## NOTA

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

## Uso de las hornallas de la placa de cocción

## ⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente utensilios de cocina y vajilla que sean seguros para su uso en el horno y la placa de cocción.

## Áreas de cocción

Las áreas de cocción de la cocina están identificadas por círculos permanentes en la superficie de vidrio de la placa de cocción. Para una

## ⚠ PRECAUCIÓN

- Use siempre agarraderas o guantes para horno al retirar alimentos de la placa de cocción y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir alimentos mientras estén sobre la placa de cocción. El plástico podría derretirse sobre la superficie y muy difícil de limpiar.
- Nunca deje alimentos sin supervisión sobre la placa de cocción. Los derrames podrían causar humo. Los derrames grasosos podrían iniciar un incendio.
- Es posible que el elemento de la superficie parezca que se ha enfriado una vez apagado, pero aún podría estar caliente y tocarlo antes de se haya enfriado lo suficiente puede causar quemaduras.
- Haga coincidir el tamaño del elemento de la placa de cocción con el tamaño del utensilio en uso. El uso un elemento grande para una olla pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta del elemento constituye un riesgo de quemadura o incendio.

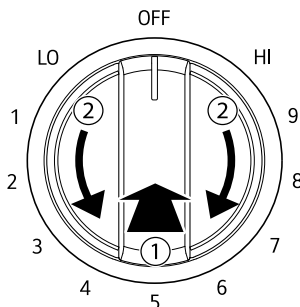
## NOTA

- Indicador de superficie caliente
  - La luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida mientras cualquier área de la superficie de cocción se encuentre demasiado caliente para tocarla.
  - Permanecerá encendida hasta que se apague el elemento y hasta que la superficie se haya enfriado a unos 65 °C.

### Encendido de un elemento simple

- 1 Presione la perilla del elemento simple a ①.
- 2 Gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste deseado ②.

- La perilla de control hace clic cuando se coloca en **OFF** (APAGADO), **HI** (ALTO) y **Lo** (BAJO).



Elemento calentador	
APAGADO	ENCENDIDO

## NOTA

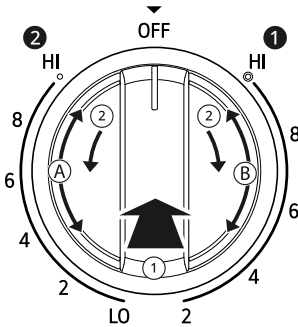
- **HI** es la temperatura más alta disponible.
- **Lo** es la temperatura más baja disponible.

### Encendido de un elemento doble

Hay un elemento doble ubicado en la posición delantera izquierda. Utilice el elemento doble como doble o simple.

- 1 Presione la perilla adecuada ①.
- 2 Para utilizarlo como un elemento simple o como un elemento doble ②, gire la perilla.
  - Para usar como elemento simple, gire la perilla hacia la izquierda.

- Para usar como elemento dual, gire la perilla en sentido horario.



- 1 Doble
- 2 Simple

Calentamiento solo con un elemento interior (más pequeño)	Calentamiento con los dos elementos juntos
A	B

## Encendido de la zona de calentamiento

### ⚠ PRECAUCIÓN

- PELIGRO DE VENENO ALIMENTARIO: Las bacterias pueden crecer en los alimentos con temperaturas inferiores a 60 °C.
  - Siempre empiece con comida caliente. No use la configuración de calentamiento para calentar alimentos fríos.
  - No utilice la configuración de calentamiento durante más de 2 horas.

- Al retirar alimentos de la placa de cocción y del horno, use agarraderas o guantes para horno en todo momento.

La zona caliente, ubicada en la parte posterior derecha de la superficie de vidrio, mantendrá los alimentos cocidos calientes a la temperatura adecuada para servir. Use la zona caliente para mantener la temperatura de la comida una vez cocinada. No intente cocinar alimentos crudos o fríos en la zona caliente, dado que se corre el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos debido a una cocción insuficiente.

- 1 Presione el botón **COOKTOP Set/Off**. La luz del indicador de la zona caliente parpadea.
- 2 Utilice los botones **+/-** para ajustar la temperatura. Puede ajustar la temperatura siempre que lo considere oportuno.
- 3 Para apagar la zona caliente, presione el botón **Set/Off** una vez.

### NOTA

- Para obtener mejores resultados, los alimentos que se encuentran en el calentador deben guardarse en su recipiente o cubrirse con una tapa o papel de aluminio para mantener su calidad.
- El calentador no emitirá un brillo rojo como los otros elementos de cocción.

## Configuración recomendada de cocción en superficie

Configuración	Uso recomendado
8,5 a HI (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llevar líquidos al hervor</li> <li>• Comenzar a cocinar</li> </ul>

Configuración	Uso recomendado
5,5-8,0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener un hervor rápido, rehogado o fritura</li> <li>Dorado o sellado rápido de alimentos</li> </ul>
3,5-5,0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener un hervor lento</li> <li>Fritura o salteado de alimentos</li> <li>Cocinar sopas, salsas y aderezos</li> </ul>
2,2-3,0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar alimentos estofados o al vapor</li> <li>Cocción a fuego lento</li> </ul>
LO (Bajo) a 2,0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener calientes los alimentos</li> <li>Derretir chocolate o manteca</li> <li>Cocción a fuego lento</li> </ul>

## Configuración de la cocción en la placa de cocción (doble)

Esta cocina cuenta con **elementos calefactores dobles** en la parte delantera de la placa de cocción. Estos elementos eléctricos están dispuestos en 2 anillos concéntricos que posibilitan el ajuste del nivel de calor en función de variadas necesidades de cocción, lo que ofrece variadas configuraciones de calentamiento en cada elemento.

## Funcionamiento

- **Anillo interior:** el elemento interior más pequeño calienta a baja temperatura de forma centrada pero suave, lo que resulta ideal para cocinar a fuego lento o de forma delicada.
- **Potencia combinada:** el elemento exterior más grande se combina con el elemento interior para calentar aún más, lo que resulta adecuado para hervir o sellar/dorar. Utilice los elementos dobles con utensilios de cocina más grandes para proporcionar una distribución uniforme del calor al cocinar grandes cantidades de alimentos.

## Ventajas que suponen los elementos dobles

- **Control preciso del calentamiento:** la capacidad de ajustar entre los elementos internos y externos posibilita un ajuste preciso de la temperatura en función de los diferentes métodos de cocción y tamaños de los utensilios de cocina.
- **Eficiencia:** puede aprovechar la precisión de la fuente de calor a fin de calentar más rápido y ahorrar energía.
- **Versatilidad:** los elementos multianillos son versátiles y se pueden utilizar para una amplia gama de tipos de cocción, desde hervir salsas hasta hervir agua o asar carne.

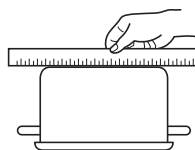
## Uso de los utensilios de cocina adecuados

El tamaño y el tipo de utensilios de cocina influyen en los ajustes necesarios para obtener resultados óptimos de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para utilizar los utensilios de cocina adecuados.

## NOTA

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

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



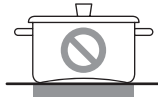
## Recomendaciones para los utensilios de cocina

- Con fondo plano y lados rectos

- Ollas gruesas
- Ollas cuyos tamaños coincidan con la cantidad de alimentos a preparar y el tamaño del elemento de la superficie
- El peso de las manijas no debe inclinar la sartén. La sartén debe estar bien equilibrada
- Tapas que queden bien ajustadas
- Woks con fondo plano

**Los utensilios de cocina**

- no deben tener fondo curvo ni torcido.



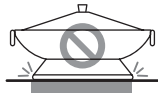
- no deben ser ni más pequeños ni más grandes que los quemadores de superficie.



- no deben tener una manija pesada que los incline.



- no deben ser woks con base circular.



- no deben tener manijas flojas ni rotas.
- no deben tener tapas flojas.

**Elección de los utensilios de cocina**

El material de los utensilios de cocina determina la uniformidad y rapidez en que se transfiere el calor del elemento de la superficie al fondo del recipiente. Los materiales más populares disponibles son los siguientes:

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

**Consejos para preparar conservas caseras**

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

- La base no debe sobrepasar más de 25 mm al elemento. El envasado mediante baño maría con fondos ondulados podría prolongar el tiempo requerido para que el agua hierva y dañar la placa de cocción.
- Algunos envasadores están diseñados con bases más pequeñas para usar sobre superficies suaves.

**NOTA**

- No utilice sartenes que midan menos de 18 cm de diámetro sobre los elementos frontales.
- No use recipientes de papel de aluminio o similares. El papel aluminio podría derretirse sobre el vidrio del área de cocción. No utilice la placa de cocción si se ha derretido metal sobre ella. Llame a un Centro de servicio al cliente de LG autorizado.

- Use la configuración de temperatura alta solo hasta que el agua hierva o el producto a conservar alcance la presión deseada.
- Reduzca a la configuración de temperatura más baja que mantenga el hervor o la presión. Si el calor no se reduce, podría dañarse la placa de cocción.

## Horno

### Antes de usar el horno

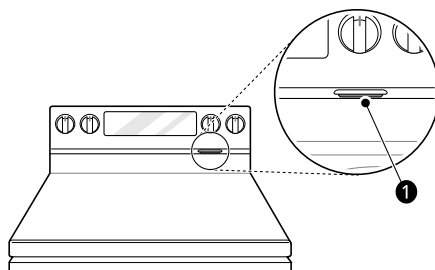
#### NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección puede funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- El ventilador se apaga si la puerta se deja abierta durante la cocción. El ventilador se enciende automáticamente una vez cerrada la puerta.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.
- El ajuste predeterminado del horno es en unidades Fahrenheit, a menos que lo cambie el usuario.

### Ventilación del horno

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

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



#### 1 Ventilación del horno

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.

### Uso de los estantes del horno

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

#### Extracción de los estantes

- 1 Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.

- Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

**Reemplazo de los estantes**

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

**Hornear**

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

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 80 °C y 285 °C. La temperatura predeterminada es 175 °C.

**Configuración de la función Hornear (Por ejemplo, hornear a 190 °C).**

- Presione **Bake**.
- Utilice los botones +/- para ajustar la temperatura.
- Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

**NOTA**

- A medida que el horno se precalienta, aparece la temperatura en pantalla y aumenta en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono, y la luz del horno se enciende y se apaga.
- Si se abre la puerta durante el horneado, el quemador se apaga al cabo de 30 segundos. El quemador vuelve a encenderse automáticamente una vez cerrada la puerta.

- Cuando termine de cocinar, presione **CLEAR/OFF**.

- Retire los alimentos del horno.

**NOTA**

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado. Esto sucede para asegurar resultados uniformes de horneado.
- El ventilador de convección puede continuar funcionando durante un periodo breve tras apagarse el horno.

**Consejos de horneado**

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

**Modo de convección**

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

### Configuración de la función Cocción por Convección

(Por ejemplo, cocinar a 190 °C).

- 1 Presione **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. 175 °C parpadea en la pantalla.
- 2 Utilice los botones **+/-** para ajustar la temperatura.
- 3 Presione **START**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura convertida comienza en 37 °C.
  - A medida que el horno se precalienta, se muestran incrementos de temperatura de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, suena un tono y la luz del horno parpadea. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente.
- 4 Cuando termine de cocinar o para cancelar, presione **CLEAR/OFF**.

### NOTA

- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.
- Es normal que el ventilador de convección no se encienda al instante. Se encenderá más tarde.

### Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.

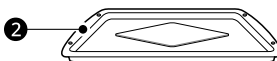
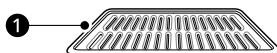
- Si usa el Horneado por convección, coloque los estantes del horno en las posiciones sugeridas en las tablas que se muestran en este manual.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

### Consejos para asar por convección

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

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

- 1 Coloque el estante del horno en la posición recomendada.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la asadera en el estante del horno.



- 1 Rejilla (se vende por separado)
- 2 Asadera (se vende por separado)

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.

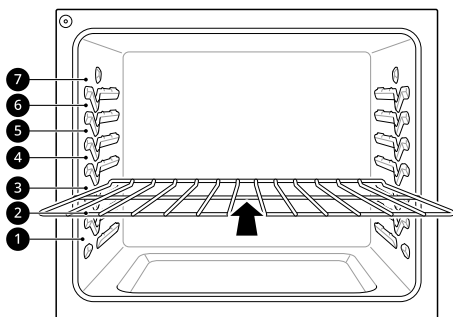
- Coloque los alimentos (con la grasa hacia arriba) en la rejilla.

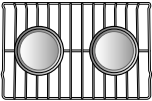
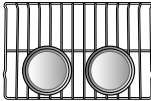
## Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

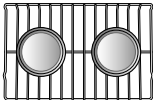
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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

### Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes	
	
Estante estándar (posición 2)	Estante estándar (posición 5)

Horneado en un solo estante

Estante estándar

## Guía para horneado en estantes

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

## Guía para rostizado en estantes

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

## Asar

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

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

## ⚠ PRECAUCIÓN

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

## NOTA

- Esta cocina se ha diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. No es posible configurar la función Asar con la puerta abierta, por lo que aparece la palabra «Door» (puerta) en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asado, el quemador se apaga al cabo de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

## Configuración del horno para asar

- 1 Presione **Broil**.
- 2 Utilice los botones +/- para cambiar los ajustes de la temperatura.
- 3 Presione **START**. El horno comienza a calentar.
- 4 Si usa **Broil**, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.

- 5 Coloque los alimentos en el horno.
- 6 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado.
- 7 Presione **CLEAR/OFF** para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado.

- Siga las indicaciones de la sección **Guía recomendada para asar** siempre que sea posible.

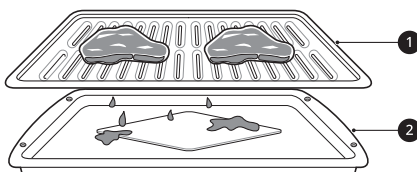
### Consejos para reducir el humo

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

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

## Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



- ① Rejilla (se vende por separado)  
 ② Asadera (se vende por separado)

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (min)	Segundo lado (min)	Comentarios	
<b>Hamburguesas</b>	9 hamburguesas de 13 a 19 mm de espesor	7	3-6	2-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.	
<b>Bistecs de carne vacuna</b>	25 mm de espesor 455 a 680 g	Poco cocidos	7	3-5	2-4	Los bistecs de menos de 25 mm de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	7	4-6	2-4	
		Bien cocidas	7	5-7	3-5	
	40 mm de espesor 910 a 1 100 g	Poco cocidos	5	7-9	4-6	
		Término medio	5	9-11	6-8	
		Bien cocidas	5	11-13	8-10	
<b>Tostadas</b>	De 1 a 9 piezas	7	0,5-1	0,5		
<b>Pollo</b>	1 pieza entera, de 910 a 1100 g, cortada longitudinalmente	5	8-10	4-6	Cocinar con el lado de la piel hacia abajo.	
	2 pechugas	5	8-10	5-7		

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (min)	Segundo lado (min)	Comentarios	
<b>Colas de langostas</b>	2-4 280 a 340 g cada una	5	9-12	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.	
<b>Filetes de pescado</b>	de 6 a 13 mm de espesor	6	2-4	2-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.	
<b>Fetas de jamón (precocidas)</b>	13 mm de espesor	5	2-4	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado en caso de un espesor de 40 mm o jamón ahumado casero.	
<b>Chuletas de cerdo</b> Bien cocidas	2 (13 mm de espesor)	6	3-6	4-7		
	2 (25 mm espesor) de alrededor de 450 g	5	5-8	5-8		
<b>Chuletas de cordero</b>	2 (25 mm de espesor) de entre 280 y 340 g	Término medio	6	3-5	2-5	
		Bien cocidas	6	5-7	4-7	
	2 (40 mm espesor) de alrededor de 450 g	Término medio	6	7-9	7-9	
		Bien cocidas	6	9-11	7-9	
<b>Filetes de salmón</b>	2 (25 mm de espesor)	5	8-10	3-5	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.	
	4 (25 mm espesor) de alrededor de 450 g	5	9-11	4-6		

• Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

**Consejos para asar**

- Carne de res

- Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
  - Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.
  - En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.
- **Mariscos**
    - Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar en Lo y ase siempre por último el lado de la piel.
    - Es mejor consumir mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
    - Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.
  - **Verduras**
    - Mezcle las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

## Calentar

Esta función mantiene una temperatura de 75 °C en el horno. La función **Mantener caliente** conservará la comida cocinada a una temperatura adecuada para servirla hasta 3 horas después de haber finalizado la cocción. La función **Mantener caliente** se puede utilizar de forma independiente, sin necesidad de realizar otras operaciones de cocinado.

## Configuración de la función Calentar

- 1 Presione **Air Fry/Warm** dos veces.
- 2 Presione **START**.
- 3 Para cancelar, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

---

### NOTA

- La función **Mantener caliente** está prevista para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.

- Es normal que el ventilador esté encendido con la función **Mantener caliente** activada.
- 

## Air Fry (Freír con aire)

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada para un rendimiento óptimo cuando se usa Air Fry (Freír con aire).

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

## Configuración de la función Freír con aire

- 1 Presione **Air Fry/Warm**. Aparece 205 °C en la pantalla.
- 2 Use los botones +/- para introducir la temperatura deseada. (Rango: 150 °C ~ 285 °C)
- 3 Presione **START**.

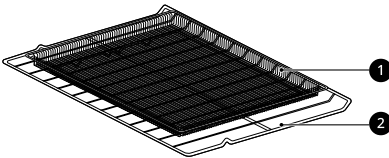
4 Finalizada la cocción, presione **CLEAR/OFF**.

**NOTA**

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

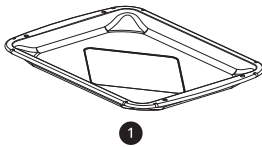
**Consejos para Air Fry (Freír con aire)**

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



- ① Bandeja para freír con aire
- ② Estante estándar

- Si no tiene esta bandeja, coloque los alimentos sobre un estante dentro de una bandeja para galletas forrada con papel de aluminio.



- ① Asadera

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire opcional disponible de LG o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra

todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.

- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 2 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazonada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras.

**Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa**

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

### PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.
- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.
- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute los ciclos de limpieza del horno (**EasyClean** o **SelfClean**) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con **Air Fry**.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

## Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para que caigan las gotas. Si es necesario,

agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.

- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

\*1 Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

Puntos recomendados	Cantidad (kg)	Temp. (°C)	Posición del estante	Hora	Guía
<b>PAPAS congeladas</b>					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	0,6	220	4	20-30	
Papas fritas congeladas (corte ondulado, 10 mm)	1,0	220	4	25-35	
Batatas fritas congeladas	0,7	220	4	20-35	
Tater Tots congeladas	1,4	230	4	22-32	
Hash Browns congeladas	1,1	230	4	25-35	
<b>PAPAS frescas/caseras</b>					
Papas fritas caseras (10 x 10 mm)	0,7	230	4	27-37	Corte las papas y sumérjalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escorra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas caseras	1,7	230	4	30-40	
<b>POLLO congelado</b>					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	0,9	220	4	15-25	
Tiras de pollo congeladas	1,0	220	4	30-40	
Alitas de pollo congeladas	1,4	220	4	30-40	

Puntos recomendados	Cantidad (kg)	Temp. (°C)	Posición del estante	Hora	Guía
<b>POLLO fresco con piel</b>					
Alitas de pollo frescas* <sup>1</sup>	1,1	230	4	30-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas* <sup>1</sup>	2,0	230	4	35-45	
Muslos	1,1	230	4	30-35	
Pechugas	1,1	230	4	30-35	
<b>OTRAS</b>					
Aros de cebolla empanados congelados	0,6	220	4	20-30	
Rollitos de primavera congelados (20 g cada uno)	1,3	220	4	25-35	
Salchichas delgadas* <sup>1</sup> (70 g cada uno, 20 mm de diámetro)	2,5	220	4	25-35	
Camarones con coco congelados	0,4	220	4	30-40	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en media concha (1,0 kg)	1,0	220	4	20-30	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de taza de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	1,4	220	4	25-35	
Mezcla de verduras	1,0	230	4	17-28	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

## Inicio remoto

Esta función inicia el precalentamiento y mantiene

la temperatura hasta 12 horas (incluido el tiempo de precalentamiento). El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica para

utilizar la función Remote Start (inicio a distancia). Una vez seleccionada la función Remote Start en el electrodoméstico, puede iniciarlo o detenerlo de forma remota mediante la aplicación para teléfonos inteligentes **LG ThinQ**. Siga las instrucciones de la sección Funciones Inteligentes para conectar el electrodoméstico a la red.

## Configuración de Inicio remoto

- 1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté listo para el precalentamiento. Cierre la puerta del horno.
- 2 El producto debe estar conectado a la red Wi-Fi para usar la función de inicio remoto (Remote Start).
- 3 Tras conectar a la red Wi-Fi, presione el botón **Remote Start**.
- 4 Sigue las instrucciones de la aplicación del teléfono inteligente para ajustar el modo de cocción, la temperatura y el tiempo de funcionamiento (tiempo de precalentamiento más tiempo de espera).
- 5 Presione repetidamente el botón **Remote Start** para activar/desactivar la función de inicio a distancia (Remote Start).

### NOTA

- La función Remote Start no se inicia si
  - El electrodoméstico no está conectado a la red Wi-Fi o aparece **OFF** en la pantalla.
  - Remote Start no está configurado en la aplicación del teléfono inteligente.
  - La puerta del horno está abierta. Si la puerta del horno está abierta, suena un breve pitido.
  - Bloqueo de control activado.
  - Modo Shabat activado.
  - Al configurar el horno o las funciones de cocción del producto.

## Uso del Modo Sabbath

El Modo Shabat suele usarse durante las celebraciones judías como el Shabat. Cuando el modo Shabat está activado, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Shabat. En el modo Shabat, todos los botones de función están inactivos. Aparecerá 5b en pantalla.

### NOTA

- Si la luz del horno está encendida y el modo **Shabat** está activado, la luz del horno se apagará. Si fuera necesario tener apagada la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar el modo **Shabat**. El modo **Shabat** solo se puede usar en el modo Bake (hornear).

## Configuración del modo Shabat

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Seleccione la temperatura deseada utilizando los botones **+/-**.
- 3 Presione el botón **START**.
- 4 Mantenga presionado el botón **Clock** durante tres segundos.
- 5 Para desactivar el modo Shabat, mantenga presionado el botón **Clock** durante tres segundos. Para cancelar la función Hornear, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

### NOTA

- 5b aparecerá en la pantalla una vez activado el modo Shabat.



## 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

- **Actualizaciones de productos**
  - En los modelos que cuentan con la característica **LG UP** para electrodomésticos, disfrute de nuevas características mediante la actualización de su producto a través de la aplicación **LG ThinQ**.
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active las Alertas Push para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
- **Configuración**
  - Esta función le permite ajustar varias opciones en el horno y en la aplicación.
- **Smart Diagnosis™**
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

**Tarjetas del dispositivo** → **Configuraciones**  
→ **Cambiar red.**

- el router inalámbrico ha sido cambiado
- la contraseña del router inalámbrico ha sido cambiada
- el proveedor de servicio de internet ha sido cambiado
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- En el horno inferior, no se puede utilizar Scan to Cook (Escanear para cocinar) mientras el temporizador está funcionando. Cancele la operación del temporizador para usar Scan to Cook.

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

#### Modelos con código QR

Escanee el código QR que trae el producto con la cámara o una aplicación lectora de códigos QR en su teléfono inteligente.



#### Modelos sin código QR


- 1 Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.

### NOTA

- En los siguientes casos, debe actualizar la información de la red para cada electrodoméstico en la aplicación **LG ThinQ** bajo

- 2 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta 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 para completar el procedimiento.

## NOTA


- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono  en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2,4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, 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 router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión 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.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.

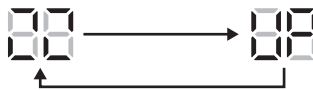
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para reconectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en la aplicación para conectar el electrodoméstico.

## Actualización de características LG

Puede mejorar su producto y disfrutar de nuevas funciones a través de la aplicación **LG ThinQ**.

En caso de haber actualizaciones de las funciones, aparece una notificación de actualización en la pantalla y suena una melodía tras la cocción y al presionar el botón **CLEAR/OFF**.

Por ejemplo, es posible que las luces de la pantalla se enciendan secuencialmente hasta que aparezca .



- 1 Las notificaciones de actualización se envían a su teléfono inteligente una vez disponibles las funciones actualizadas.
- 2 Presione la notificación de actualización en su teléfono inteligente para ingresar a la página **Feature Updates** en la aplicación **LG ThinQ**.
- 3 En la página **Feature Updates**, seleccione una nueva función y presione el botón **Update**.


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

**4** Una vez finalizada la actualización, revise la guía en la aplicación **LG ThinQ** para conocer las configuraciones pormenorizadas de la función.

## NOTA

- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.
- Una vez finalizada la actualización, las funciones reales del producto pueden diferir de las descritas en el manual del propietario.

## Conexión a Wi-Fi

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

### • Conexión inicial del electrodoméstico

Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

### • Reconexión del electrodoméstico o conexión de otro usuario

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

## Software de Código Abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que tienen la obligación de divulgar el código fuente, que está contenido en este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos sobre derechos de autor y otros documentos relevantes, favor de visitar <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los

gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com).

Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información por un período de tres años luego de nuestro último envío de este producto.

## Función Smart Diagnosis™

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

## NOTA

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

## Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

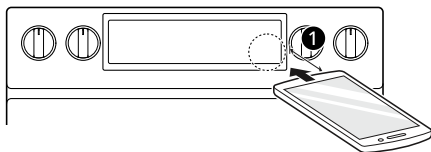
## Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

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

instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

- 1 Mantenga presionado el botón **START** durante 3 segundos.
  - Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.
- 2 Mantenga el micrófono de su teléfono en frente del panel de control, según se muestra debajo.



1 Máx: 10 mm

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

## NOTA

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

# MANTENIMIENTO

## Limpieza

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Interior

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

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Exterior

### Reborde decorativo y pintado

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil

y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo reposar allí entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos.

### Superficies de acero inoxidable

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

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

### NOTA

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

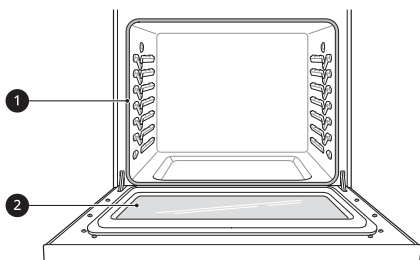
## Puerta del horno

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza

en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.

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

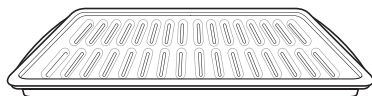


- 1 No limpie manualmente la junta de la puerta del horno
- 2 Limpie manualmente la puerta

## Limpieza de las perillas

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil y grasa acumulada, limpie suavemente con un cepillo, como un cepillo de dientes. No use limpiadores abrasivos.

## Asadera y rejilla



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

## Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo Self Clean (en algunos modelos) y la función EasyClean.

- 1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.
  - Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

## NOTA

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

## Superficie de la placa de cocción

### Placa de cocción de vitrocerámica

#### **⚠ 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 usa un raspador en la superficie de cocción caliente.

---

Use un limpiador para placas de cocción de vitrocerámica. Otras cremas podrían no ser tan eficaces, o rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción. Espere a que la placa de cocción se enfríe completamente antes de usar la crema limpiadora.

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 diariamente para ayudar a mantener la placa como nueva.
- 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.

---

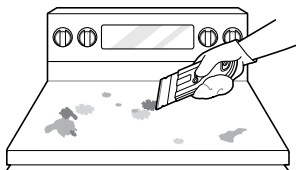
#### **NOTA**

- 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

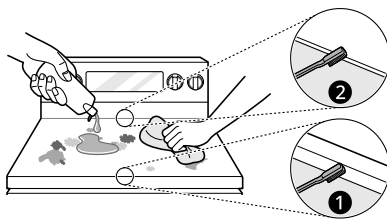
- 1 Mientras la placa de cocción aún está caliente, retire los depósitos quemados o los alimentos derramados de la superficie de la placa de cocción de vitrocerámica con un raspador de metal adecuado. Para evitar quemaduras, use un guante de cocina o una agarradera mientras usa el raspador de metal.



### 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 Una vez enfriada por completo la superficie de cocción, aplique unas gotas de un limpiador para placas de cocción de vitrocerámica en las zonas de cada quemador. 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.

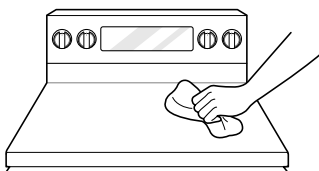


- ① Frente
- ② Parte posterior

### NOTA

- Para eliminar la suciedad resistente, limpie el área con un cepillo suave.
- En caso de haber materia extraña atascada en las juntas de la placa de cocción, use un cepillo suave para limpiarlas.

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



**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.

	Limpe 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)				

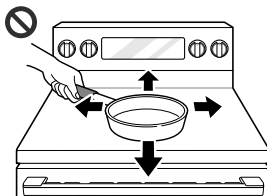
**NOTA**

- Para obtener más información sobre el producto, visite nuestro sitio web en [www.lg.com](http://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.
- 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.

## EasyClean

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

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

Si bien la función EasyClean es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función Self Clean se puede usar para quitar la suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del

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

Cuando sea necesario, la cocina ofrece también la opción de Self Clean más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad más difícil acumulada. (En algunos modelos)

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

## Beneficios de EasyClean

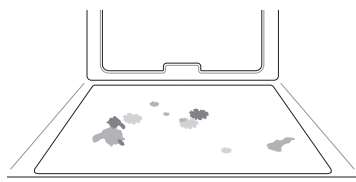
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de Self Clean (En algunos modelos)
  - Retrasa la necesidad de un ciclo Self Clean
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de Self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

## NOTA

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

## Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



### Caso 1

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

### Caso 2

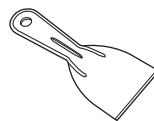
- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

## Guía de instrucciones de EasyClean

### NOTA

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

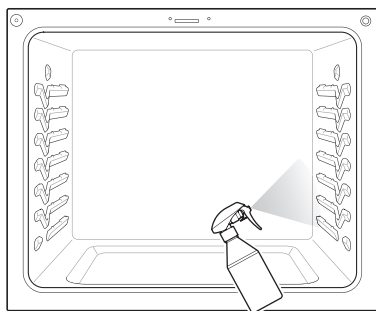
- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



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

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

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



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

## NOTA

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

- 6 Cierre la puerta del horno.

- Presione **EasyClean**. Presione **START**.

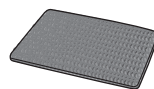
## ⚠ PRECAUCIÓN

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

- 7 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos.
- Presione **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla y apagar el tono.

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

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



## NOTA

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

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

- 11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.
- Para modelos con función Self Clean
    - Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean, ejecute el ciclo Self Clean. Asegúrese de que se hayan

retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo Self Clean. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) del manual del propietario para obtener más detalles. Si la opción de Self Clean no está disponible, raspe y retire la suciedad difícil usando un raspador.

## NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, presione **CLEAR/OFF** para finalizar el ciclo. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12,7 para evitar que el esmalte pierda el color.

## Self Clean (Autolimpieza)

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

### Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.

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

## ⚠ ADVERTENCIA

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

## ⚠ PRECAUCIÓN


- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- Aparece un código de error F en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague la cocina y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo Self Clean. No toque la placa de cocción de la cocina, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo Self Clean.

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

## NOTA

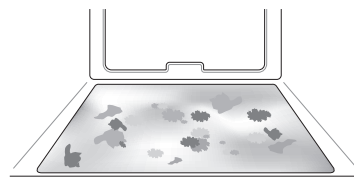
- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo Self Clean. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 260 °C después de completar el ciclo Self Clean.
- Durante el ciclo Self Clean, no se pueden usar los elementos de la placa de cocción ni el cajón de calentamiento.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Self Clean.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una

esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.

- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo Self Clean, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta su desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo Self Clean si está activa la función Bloqueo de Control/Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo Self Clean, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo  dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), Self Clean atrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Si quedan suciedades persistentes después de 1 ciclo de autolimpieza, ejecute los ciclos de limpieza necesarios.

## Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



## Caso 1

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

## Caso 2

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

## Caso 3

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

## NOTA

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

## Ajuste de Self Clean


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

### Guía de suciedad para Self Clean

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

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Presione **Self Clean**. Por defecto, el horno comienza la limpieza automática de cuatro

horas recomendada para un horno moderadamente sucio.

- 3 Presione los botones +/- para ajustar el tiempo de autolimpieza entre 3 y 5 horas.
- 4 Presione **START**.
- 5 Una vez que se haya configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado  No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática cuando baja la temperatura.

## PRECAUCIÓN

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

## Configuración de Self Clean con Inicio retrasado

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Presione **Self Clean**. Por defecto, el horno comienza la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.
- 3 Presione los botones +/- para ajustar el tiempo de autolimpieza entre 3 y 5 horas.
- 4 Presione **Start Time**.

**5** Presione los botones +/- hasta que aparezca en pantalla la hora del día a la que desea que comience la limpieza automática.

**6** Presione **START**.

### NOTA

- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo Self Clean (Autolimpieza) debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean (Autolimpieza), presione **CLEAR/OFF**.

## Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno

### NOTA

- Las piezas podrían presentar cambios debido a la mejora del producto y podrían tener un aspecto diferente al que se muestra en las imágenes.

## Instrucciones para el cuidado de la puerta

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

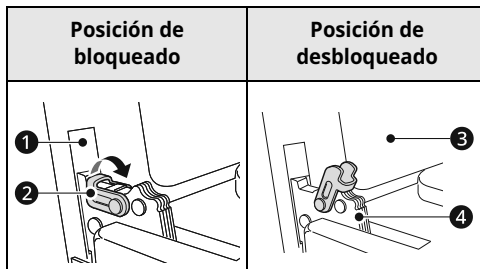
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Extracción de las puertas

**1** Abra la puerta totalmente.

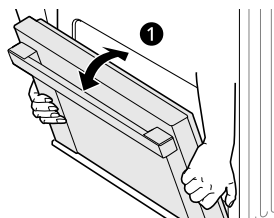
**2** Levante la traba de la bisagra **2** y gírela completamente hacia el brazo de la bisagra **4**. Repita en el otro lado.



- 1** Ranura
- 2** Traba de la bisagra
- 3** Marco del horno
- 4** Brazo de la bisagra

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

**4** Cierre la puerta parcialmente a aproximadamente 5 grados **1**. Si la posición es correcta, los brazos de la bisagra se moverán de manera libre.

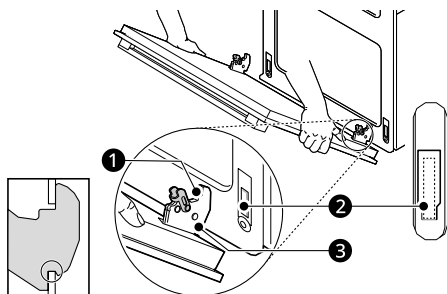


- 1** Aproximadamente 5°

**5** Levante la puerta y tire de ella hacia usted hasta que la cerradura de la bisagra esté completamente desprendida.

## Colocación de las puertas

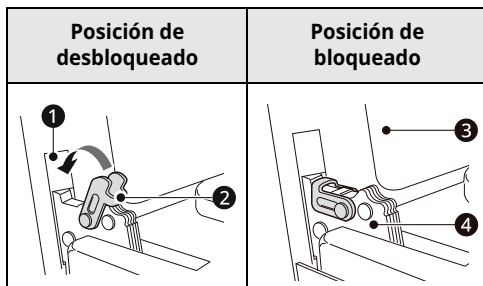
- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Inserte completamente los brazos de la bisagra ① dentro de la ranura ② hasta que las hendiduras ③ de los brazos de la bisagra se apoyen en los bordes inferiores de las ranuras.



- ① Brazo de la bisagra
- ② Borde inferior de la ranura
- ③ Hendidura

- 3 Lentamente abra la puerta por completo. Asegúrese de que los brazos de la bisagra estén colocados correctamente en las ranuras.

- 4 Levante la traba de la bisagra ② y gírela hacia el horno ③ hasta que haga clic en la posición. Repita en el otro lado.



- ① Ranura

- ② Traba de la bisagra
- ③ Marco del horno
- ④ Brazo de la bisagra

- 5 Cierre la puerta del horno.

## Extracción y colocación de cajones

### NOTA

- Las piezas podrían presentar cambios debido a la mejora del producto y podrían tener un aspecto diferente al que se muestra en las imágenes.

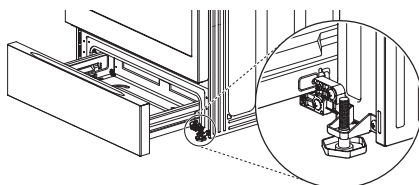
### Extracción del cajón

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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

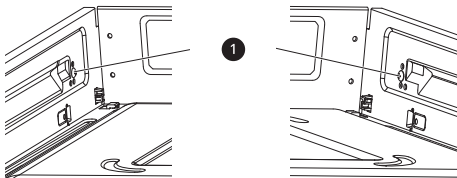
La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

- 1 Abra el cajón totalmente.

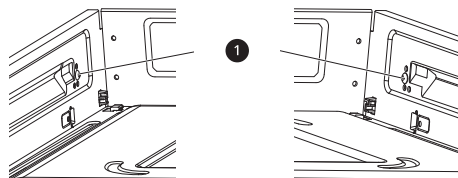


- 2 Si hay tornillos ① a los lados en la parte posterior del cajón, retire los 2 tornillos y

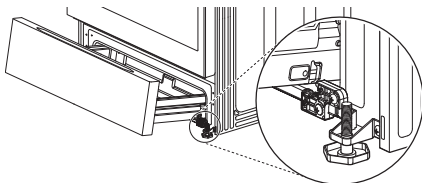
déjelos a un lado. Para los modelos sin tornillos, continúe con el paso 3.



- 4 Si el cajón tenía 2 tornillos, insértelos y apriételos 1 a los lados de la parte posterior del cajón.



- 3 Levante la parte delantera del cajón hasta que los topes salgan de las guías.

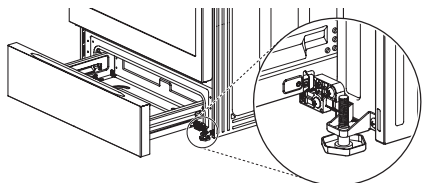


- 4 Quite el cajón.

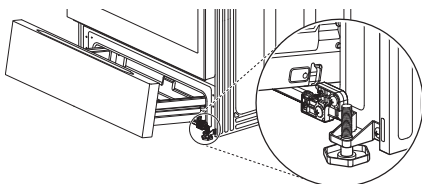
## Colocación del cajón

- 1 Coloque los rieles del cajón en las guías.

- 2 Empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.



- 3 Levante la parte delantera del cajón, empújela hacia atrás hasta que los topes despejen las guías y baje la parte delantera del cajón.



- 5 Empuje el cajón para cerrarlo.

## Mantenimiento periódico

### Cambio de la luz del horno

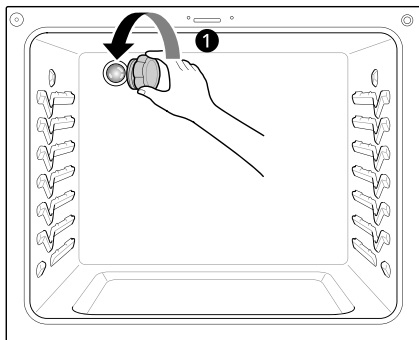
La luz del horno es una bombilla halógena estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione **Light** (Luz) para encenderla o apagarla.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

- 1 Desenchufe la cocina o desconéctela de la corriente eléctrica.
- 2 Para **quitar** la tapa de vidrio de la bombilla que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la **izquierda**.

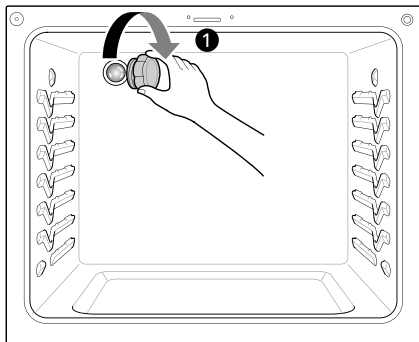
- 3** Retire la bombilla halógena del enchufe.



- 1** Para quitar

- 4** Inserte una nueva bombilla halógena.

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



- 1** Para montar

- 6** Enchufe la cocina o reconecte la corriente eléctrica.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Preguntas Frecuentes

### Preguntas frecuentes

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

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

**P: ¿Por qué los elementos calentadores parecen ENCENDERSE y APAGARSE durante el uso de la placa de cocción o del horno?**

- R: En función de los ajustes de los elementos de la placa de cocción o la temperatura seleccionada en el horno, es normal que los elementos calentadores se enciendan y se apaguen.

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

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

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

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

**P: ¿Por qué parpadea el reloj?**

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

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

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

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

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

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

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

---

### PRECAUCIÓN

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

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

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


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

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

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

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

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

R: Asegúrese de que la cocina no esté en modo Bloqueo de Control/Bloqueo. El icono del candado  aparecerá en la pantalla si el modo Bloqueo de Control/Bloqueo está activado. Para desactivarlo, consulte la sección Bloqueo de Control/Bloqueo. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen. En modelos con Modo Sabbath, asegúrese de que la cocina no esté en Modo Sabbath. Consulte la sección Modo Sabbath del manual para obtener instrucciones.

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

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

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

R: La función EasyClean tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso EasyClean utilizando suficiente agua.

- Para modelos con función Self Clean:

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

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

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

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

R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.

- Para modelos con función Self Clean:

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

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

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

- Para modelos con función Self Clean:

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

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

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

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

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

- P:** Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante la función EasyClean. ¿Es normal?
- R:** Esto es normal. No es humo. En realidad es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función EasyClean, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.
- P:** ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?
- R:** EasyClean se puede usar las veces que desee. EasyClean funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean del manual del propietario para obtener más información.
- P:** ¿Qué se necesita para EasyClean?
- R:** Un envase rociador con 1 ¼ taza (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas para trabajos pesado ni lana de acero.
- P:** ¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor de la cocina?
- R:** Los niños deben estar bajo supervisión cuando estén alrededor de la cocina en uso y hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función de Bloqueo de Control/ Bloqueo para evitar que los niños enciendan accidentalmente la placa de cocción o el horno. La función de Bloqueo de Control/Bloqueo desactiva la mayoría de los botones del panel de control y las perillas de control de la placa de cocción. En algunos modelos, también se puede trabar la puerta del horno. Consulte la sección Bloqueo de Control/Bloqueo del manual del propietario para obtener más detalles. (En modelos sin la opción de Self Clean (Autolimpieza), la función de Bloqueo de Control/Bloqueo bloquea los controles, pero no traba la puerta del horno).
- P:** ¿Por qué no funciona Instaview? (Únicamente en algunos modelos)
- R:** Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación con una llave.

## Antes de solicitar asistencia técnica

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

### Cocción

Síntomas	Causa posible y solución
El horno no funciona	<p><b>El enchufe de la cocina no está introducido completamente en el tomacorriente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.</li> </ul>
	<p><b>Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</li> </ul>

Síntomas	Causa posible y solución
El horno no funciona	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>El horno está demasiado caliente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul>
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	<b>Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
El aparato no funciona.	<b>El cable no está enchufado correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.</li> </ul>
	<b>El cableado de servicio no está completo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.</li> </ul>
	<b>Corte de energía.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.</li> </ul>
	<b>El modo Sabbath está activado (en algunos modelos). En la pantalla aparece 5b y todos los botones de función están inactivos.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenga presionado el botón de Configuración durante 3 segundos o hasta que 5b desaparezca de la pantalla.</li> </ul>
El horno hace demasiado humo durante el asado.	<b>El control no está configurado correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.</li> </ul>
	<b>La carne se encuentra muy cerca del elemento.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.</li> </ul>
	<b>No se ha preparado bien la carne.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.</li> </ul>
	<b>La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.</li> </ul>
	<b>Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.</li> </ul>
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>


Síntomas	Causa posible y solución
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<b>La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>Se debe ajustar el sensor del horno.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección «Calibración de la temperatura del horno» en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de seleccionar el modo <b>Broil</b> correctamente.</li> </ul>
	<b>Se está usando una posición de estante inadecuada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la Guía de asado.</li> </ul>
	<b>Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Use la asadera y la parrilla.</li> </ul>
	<b>El papel metálico que se utiliza en la asadera y la parrilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.</li> </ul>
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	<b>Se debe ajustar el sensor del horno.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección «Calibración de la temperatura del horno» en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean (En algunos modelos)	<b>Suciedad excesiva.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la función SelfClean. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.</li> </ul>
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	<b>Esto es normal en un horno nuevo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza). (En algunos modelos)</li> </ul>
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	<b>Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
	<b>Se usó demasiada agua para limpiar la ventana.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>No use demasiada agua para limpiar la ventana.</li> </ul>

## Partes y Características

Síntomas	Causa posible y solución
<b>La cocina no está nivelada.</b>	<b>Instalación deficiente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque el estante en el centro del horno. Ubique un nivelador en el estante. Ajuste las patas niveladoras en la base de la cocina hasta que el estante del horno esté nivelado.</li> <li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente firme y estable para soportar la cocina de manera adecuada.</li> <li>• Si el piso está hundido o en pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.</li> </ul>
	<b>La alineación del gabinete de la cocina puede hacer que la cocina parezca desnivelada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la cocina.</li> </ul>
<b>No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.</b>	<b>Los gabinetes no son cuadrados o están instalados muy justos.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible.</li> </ul>
	<b>La alfombra interfiere con la cocina.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje espacio suficiente para elevar la cocina sobre la alfombra.</li> </ul>
	<b>Dispositivo antivuelco conectado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinstale el dispositivo antivuelco para mover la cocina y vuelva a conectarlo después de sacar la cocina para la limpieza, el mantenimiento o cualquier otro motivo.</li> </ul>
<b>Las unidades de la superficie no mantienen un hervor fuerte o la cocción no es suficientemente rápida.</b>	<b>Se utilizan utensilios de cocina inapropiados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use ollas que sean planas y coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.</li> </ul>
	<b>En algunas áreas puede haber baja potencia (tensión) eléctrica.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cubra la olla con una tapa hasta lograr el calor deseado.</li> </ul>
<b>Las unidades de superficie no funcionan correctamente.</b>	<b>Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</li> </ul>
	<b>Los controles de la placa de cocción no se realizaron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si se estableció el control correcto de la unidad de superficie que está usando.</li> </ul>

Síntomas	Causa posible y solución
La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a una configuración más baja.	<p><b>La unidad todavía está encendida y caliente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>
Áreas de descoloración en la placa de cocción	<p><b>Los alimentos derramados no se limpiaron antes del siguiente uso.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.</li> </ul>
	<p><b>Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal. La superficie puede parecer descolorida cuando esté caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfríe el vidrio.</li> </ul>
Las unidades de superficie se encienden y se apagan con frecuencia	<p><b>El elemento se enciende y se apaga para mantener la configuración de calor.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>
Rayas o abrasiones en la superficie de la placa de cocción	<p><b>Las partículas gruesas como la sal o la arena entre la placa de cocción y los utensilios pueden causar rayas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la superficie de la placa de cocción y la base de los utensilios estén limpias antes de usarlas. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se verán menos con el tiempo.</li> </ul>
	<p><b>Se usaron materiales de limpieza no recomendados en la placa de cocción de vitrocerámica.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.</li> </ul>
	<p><b>Se usaron utensilios de cocina con una base áspera.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use utensilios con base suave y plana.</li> </ul>
Marcas de metal	<p><b>Hay rayas de utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la placa de cocción. Use una crema de limpieza para placas de cocción de vitrocerámica para remover las marcas. Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.</li> </ul>
Rayas o manchas marrones	<p><b>Los derrames se cocinan en la superficie.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use una cuchilla raspadora para remover la suciedad. Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.</li> </ul>
Áreas de descoloración en la placa de cocción	<p><b>Depósitos minerales de agua y comida.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remueva usando una crema de limpieza para placa de cocción de vitrocerámica. Use utensilios de cocina con bases limpias y secas.</li> </ul>

Síntomas	Causa posible y solución
<p><b>El control del horno suena y aparece un código de error F.</b></p>	<p><b>El control electrónico detectó una condición de falla.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague la función del horno que está usando para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla y comuníquese con un agente del servicio técnico.</li> <li>- [Caso 1] Código: F-3 Motivo: Clave de error de cortocircuito</li> <li>- [Caso 2] Código: F-9 Motivo: El horno no calienta</li> </ul>
<p><b>El control del horno muestra el código de error Sb/5b/S6/56.</b></p>	<p><b>Este código no es un código de error. Indica que el modo Shabat del producto 5b está activado.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección «Uso del modo Shabat» en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
<p><b>Los dos puntos del reloj parpadean</b></p>	<p><b>Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal. Restablezca el reloj o presione cualquier botón para que deje de parpadear.</li> </ul>
<p><b>CLEAN (LIMPIAR) y la puerta parpadean en la pantalla (En algunos modelos)</b></p>	<p><b>Se ha seleccionado el ciclo Self Clean, pero la puerta no está cerrada.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre la puerta del horno.</li> </ul>
<p><b>Se enciende Loc en la pantalla cuando quiere cocinar (En algunos modelos)</b></p>	<p><b>El horno está bloqueado por la función Bloqueo de Control/Bloqueo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desactive la función <b>Bloqueo de Control/Bloqueo</b>.</li> </ul>
<p><b>La luz del horno no funciona.</b></p>	<p><b>Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está floja.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el Manual del Propietario.</li> </ul>
<p><b>El ventilador de convección se detiene. (Durante el modo Horneado por convección)</b></p>	<p><b>El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No es una falla de la cocina y debe considerarse un funcionamiento normal.</li> </ul>
<p><b>Funcionamiento del ventilador (Durante el modo Horneado)</b></p>	<p><b>Esto se realiza para garantizar resultados uniformes de horneado.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal que el ventilador funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno.</li> </ul>
<p><b>El horno no realiza Self Clean. (En algunos modelos)</b></p>	<p><b>La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar la cocina y reinicie los controles.</li> </ul>
	<p><b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).</li> </ul>

Síntomas	Causa posible y solución
<b>El horno no realiza Self Clean. (En algunos modelos)</b>	<p><b>No se puede iniciar un ciclo Self Clean (Autolimpieza) si está activa la función Bloqueo de Control/Bloqueo del horno.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte "Bloqueo de Control/Bloqueo" en la sección "Cambio de configuración del horno".</li> </ul>
<b>La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)</b>	<p><b>El horno está demasiado caliente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul>
	<p><b>El control y la puerta pueden estar bloqueados.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado .</li> </ul>
<b>El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)</b>	<p><b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).</li> </ul>
	<p><b>El horno está muy sucio.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.</li> </ul>
<b>Los estantes del horno no deslizan bien (En algunos modelos)</b>	<p><b>Los estantes brillantes color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella.</li> </ul>

## Ruidos

Síntomas	Causa posible y solución
<b>Ruido de crujidos o chasquidos</b>	<p><b>Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y autolimpieza.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>
<b>Ruido del ventilador</b>	<p><b>Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>
<b>Suena una campanilla cuando se encienden los elementos de superficie.</b>	<p><b>Cuando se activa cualquier hornalla de la cocina, suena una campanilla para indicar que la placa de cocción está en uso.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>

## Wi-Fi

Síntomas	Causa posible y solución
<b>Su electrodoméstico y su teléfono inteligente no están conectados a la red Wi-Fi.</b>	<b>La contraseña de la red Wi-Fi con la que intenta establecer conexión es incorrecta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desconecte su teléfono inteligente de la red Wi-Fi a la que está conectado y, seguidamente, registre su aparato en LG ThinQ.</li> </ul>
	<b>Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desactive los datos móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el electrodoméstico.</li> </ul>
	<b>El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)</li> </ul>
	<b>La frecuencia del enrutador no es de 2,4 GHz.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Solo se admite la frecuencia de 2,4 GHz del enrutador, por lo que debe conectar el electrodoméstico a dicha señal. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.</li> </ul>
	<b>La distancia entre el electrodoméstico y el enrutador es muy grande.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador es demasiado grande, la señal podría ser débil y afectar la configuración. Acerque el enrutador al electrodoméstico si fuera necesario.</li> </ul>

