ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DE GAS

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

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser caudados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

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

LSG4513ST
LSG4513BD

MFL68920504_03

www.lg.com

ÍNDICE

3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

12 Piezas
12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

13 Antes de instalar la cocina
14 Instalación de la cocina
15 Dimensiones y espacios libres
16 Relleno trasero opcional
16 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
17 Conexión de la cocina al gas
18 Conexiones eléctricas
18 Sellado de aberturas
19 Ensamblaje de los quemadores de superficie
19 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
20 Nivelación de la cocina
20 Colocación del dispositivo antivuelco

21 FUNCIONAMIENTO

21 Quemadores de superficie a gas
- 22 Ubicaciones de los quemadores
- 22 Ajuste del tamaño de llama
- 23 Uso de un wok
- 24 Uso de la parrilla

25 El horno
26 Descripción general del panel de control
27 Cambio de las configuraciones del horno
- 27 Clock (Reloj)
- 27 Oven Light (Luz del horno)
- 27 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 28 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 28 Settings (Ajustes)
  - Configuración del modo de hora
  - Configuración del modo de conversión automática a convección
  - Ajuste del termostato del horno
  - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
  - Ajuste del volumen del indicador sonoro
  - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
- 29 Lockout (Bloqueo)
- 30 Start Time [Delayed Timed Cook](Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
- 30 Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])
- 31 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 32 Bake (Hornear)
- 33 Convection Bake (Horneado por convección)
- 34 Convection Roast (Rostizado por convección)
- 35 Broil (Asar)
- 37 Pizza (Pizza)
- 37 Warm (Calentar)
- 37 Proof (Leudar)

38 FUNCIONES INTELIGENTES

38 Antes de usar Tag On
38 Uso de la función Tag On
39 Uso de Tag On con aplicaciones

40 MANTENIMIENTO

40 Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas
42 Limpieza del exterior
43 Instrucciones para el cuidado de la puerta
43 EasyClean®
46 Self Clean (Autolimpieza)
48 Cambio de la luz del horno
48 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno y el cajón

50 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

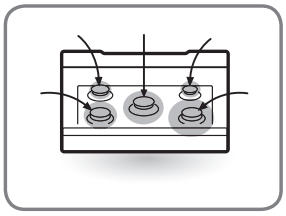
50 PREGUNTAS FRECUENTES
52 Antes de llamar al servicio técnico

54 SMART DIAGNOSIS™

54 Uso de Smart Diagnosis™

55 GARANTÍA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Varios tamaños de quemadores de gas

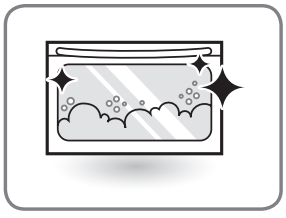
Elija un quemador que coincida con el tamaño de su batería de cocina.

Es posible cocinar varias cosas a la vez si utiliza más de un quemador.



Cocina de gas segura y conveniente

Brinda seguridad y conveniencia para cocinar.



Autolimpieza e EasyClean®

Útiles para una limpieza sencilla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

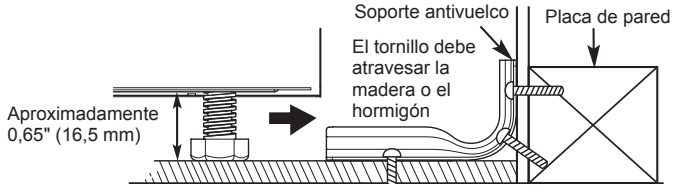
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO

ADVERTENCIA

- TODAS LAS COCINAS PUEDEN INCLINARSE Y CAER
- LO QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES PERSONALES
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO QUE INCLUYE ESTA COCINA
- CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



- Para evitar vuelcos, no se pare ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que incluye esta cocina.
  - La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones por líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
  - Si separa la cocina de la pared para tareas de limpieza, mantenimiento o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar el dispositivo antivuelco cuando empuje la cocina para acercarla a la pared.



- Para reducir el riesgo de vuelco, debe asegurar la cocina de manera adecuada mediante la instalación de los dispositivos antivuelco.
- Para verificar que el dispositivo antivuelco esté instalado correctamente: Quite todos los objetos que estén sobre la placa de cocción. Sujete la protección del borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que los dispositivos antivuelco estén colocados.

- Retire los cajones calentadores o de almacenamiento e inspeccione visualmente que la pata de nivelación trasera esté insertada por completo en el soporte antivuelco.
- Consulte el manual de instalación para ver la instalación adecuada del soporte antivuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La ley sobre agua potable y calidad toxicológica requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado considera que causan defectos de nacimiento u otras lesiones reproductivas y obliga a las empresas a alertar a los clientes sobre la posible exposición a tales sustancias. Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehido y hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

- Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos. ***Lávese bien las manos después de su manipulación.***
- Nunca use su cocina para calentar el ambiente como una estufa. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la cocina. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la placa de cocción.
- No deje grasa de cocina u otros materiales inflamables dentro de la cocina o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que quede ajustada, una placa para hornear o una bandeja plana. Use un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
  La grasa en llamas fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, mediante un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
  Las llamas en el horno o cajón de almacenamiento se pueden ahogar por completo si se cierra la puerta del horno o cajón de almacenamiento y se apaga el horno o si se usa un extintor multiuso de sustancia química seca o de tipo espuma.
- No utilice el horno ni el cajón para almacenar objetos.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina. Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Al hacerlo, se restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Nunca cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.

⚠ ADVERTENCIA

- Las raspaduras o los impactos grandes en las puertas de vidrio pueden causar que los vidrios se rompan.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta cocina podría causar lesiones personales graves y daños a la cocina. No permita que los niños trepen a la cocina o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la cocina se inclinase, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeara por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos donde haya una cocina caliente o en operación. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, se pare ni se cuelgue de la puerta del horno, del cajón calentador ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o frutos de mar.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.

⚠ ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su cocina sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la cocina como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la cocina y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo. Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Enchufe su cocina a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca del a conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional). No use un cable de extensión ni un adaptador con esta cocina.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su cocina, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- En una situación de emergencia o si desea cortar el suministro de gas, cierre la válvula reguladora. Para ello, posicione la palanca como se indica en la figura a continuación.



Posición abierta de la palanca

Posición cerrada de la palanca

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

QUEMADORES DE SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use ollas metálicas (tipo “wok”) en los quemadores de superficie si la olla metálica tiene un anillo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostener el wok. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la rejilla del quemador y el cabezal del quemador. También podría hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.

⚠ PRECAUCIÓN

- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, en especial una freidora profunda. Espere hasta que la grasa de enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie, se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

ASADOR

Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.

⚠ ADVERTENCIA

Al usar el asador, la temperatura interior del horno será muy elevada. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada mientras está asando alimentos (consulte la sección Asador de este manual)
- Usar siempre guantes para horno al colocar o retirar alimentos

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y las aves. La carne a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F, las aves a una temperatura INTERNA mínima de 165 °F y la carne de vaca, cerdo, ternera y cordero a una temperatura INTERNA mínima de 145 °F.

HORNO DE AUTOLIMPIEZA

Asegúrese de limpiar el exceso de derrames antes de operar la función Autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje alimentos, bandejas del asador, utensilios, estantes, etc., en el horno durante el ciclo de autolimpieza.
- No utilice limpiadores para hornos. No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos de los limpiadores para horno dañarán el interior del horno, cuando se aplique el ciclo de autolimpieza.
- Retire los estantes del horno y otros objetos del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza.
- Solo limpie las piezas detalladas en este manual.
- No limpie manualmente las juntas de la puerta del horno. La junta es fundamental para un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Si el modo de autolimpieza funciona mal, apague la cocina y desconecte el suministro eléctrico. Solicite que lo verifique un técnico calificado.
- Es normal que algunas piezas del horno se calienten durante el ciclo de Autolimpieza.
- Evite tocar la puerta, la ventana o la ventilación del horno durante el ciclo de Autolimpieza.

HORNO

Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la cocina. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca cubra ranuras, aberturas, conductos del fondo del horno ni una bandeja completa con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico puede concentrar calor, generando peligro de incendio.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la cocina.
- No utilice el horno para guardar objetos. Los objetos almacenados podrían incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes del horno en la posición deseada solo cuando el horno esté frío.
- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabe, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Siempre quite la bandeja del asador del horno apenas termine de asar. La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada. Hornear o asar con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas. No deje la puerta abierta durante la cocción o mientras el horno se esté enfriando.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

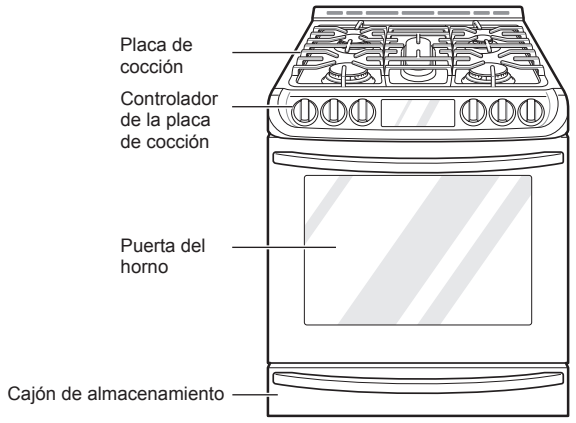
- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 31 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar ½ litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

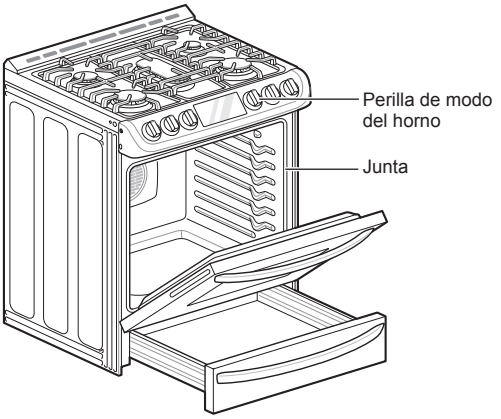
Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas





Accesorios

Accesorios incluidos



Estante estándar (3 c/u)



Parrilla (1 c/u)

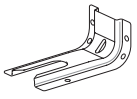


Relleno trasero (1 c/u)



Manual del propietario (1 c/u)

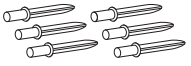
Kit antivuelco



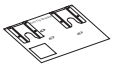
Antivuelco (1 c/u)



Tornillos (6 c/u)

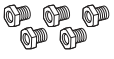


Anclajes (6 c/u)



Plantilla (1 c/u)

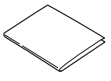
Kit de conversión para boquilla de LP



Boquilla de placa de cocción (5 c/u)



Boquillas de horno (2 c/u)

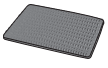


Guía de instalación (1 c/u)

Kit EasyClean™

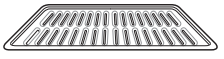


Botella rociadora (1 c/u)

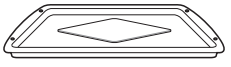


Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)

Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera

NOTA

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

INSTALACIÓN

Antes de instalar la cocina

Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.

En el Commonwealth de Massachusetts

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

Preparación para instalación

Herramientas necesarias



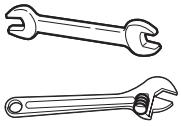
Destornillador phillips



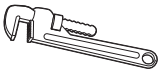
Destornillador plano



Lápiz y regla



Llave de boca o ajustable



Llave de tubos (2)
(uno para soporte)



Nivel

Materiales que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible ($^3/_4$" o $^1/_2$" NPT x $^1/_2$" D. I.)
  Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas ($^3/_4$" o $^1/_2$" NPT x $^1/_2$" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la cocina ($^1/_2$" NPT x $^1/_2$" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de $^1/_2$" D. E. (solo para pisos de concreto)

Instalación de la cocina

Desembalaje y traslado de la cocina

⚠ PRECAUCIÓN

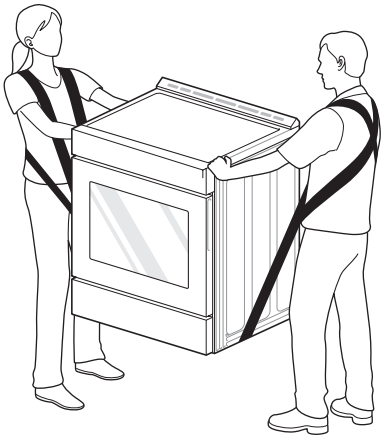
- **Se necesitan dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo)** Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la cocina durante la instalación o al mover la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

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

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

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

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



Elección de la ubicación adecuada

No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.

La cocina, como otras unidades del hogar, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos.

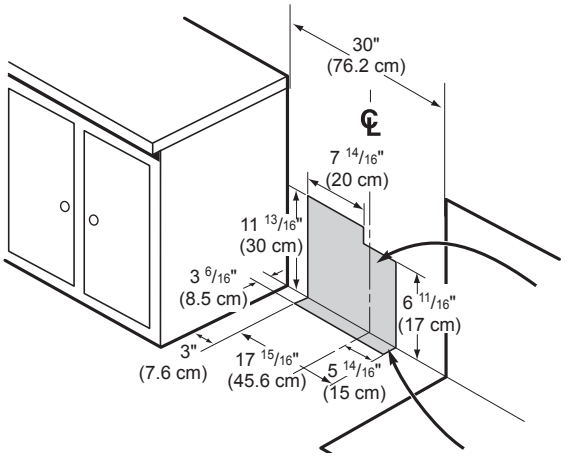
Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la cocina.
Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

Además, asegúrese de que el revestimiento del piso resista temperaturas mínimas de 167 °F (75 °C). Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

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

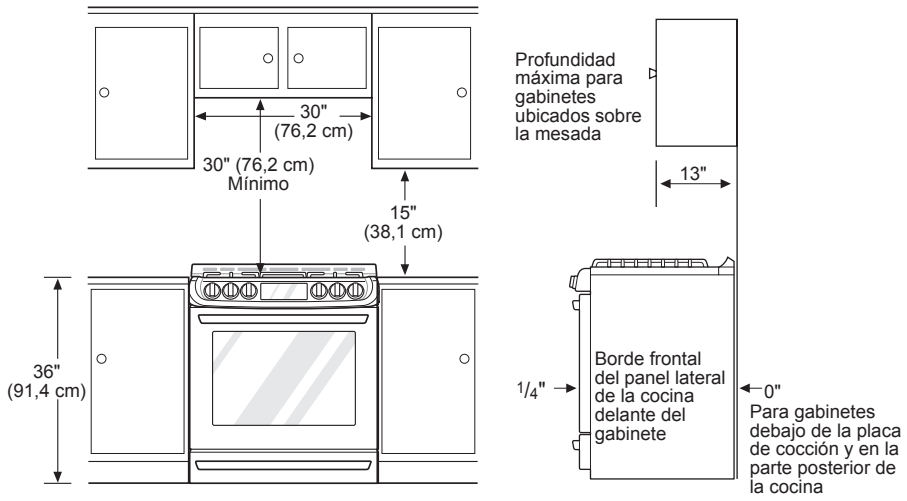
Ubicaciones de la tubería de gas y el tomacorriente eléctrico



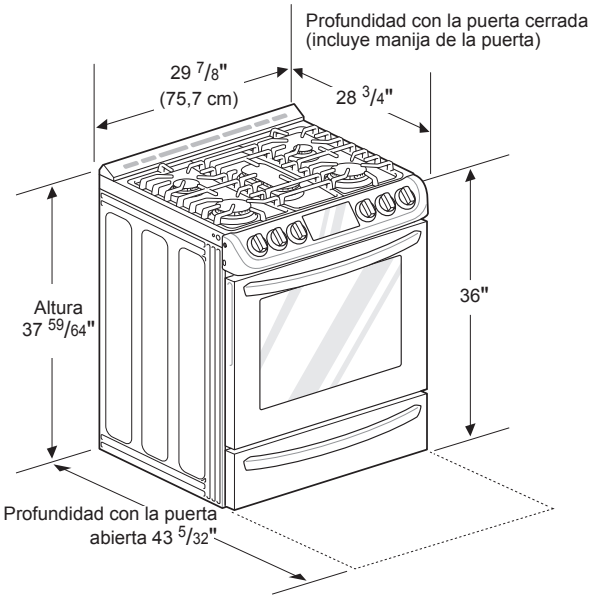
Dimensiones y espacios libres

Deje suficiente espacio entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su cocina. La ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico en la página 14) se deben ajustar para cumplir los requisitos específicos. Se debe instalar la cocina dejando un espacio de 0" (al ras) de la pared posterior.

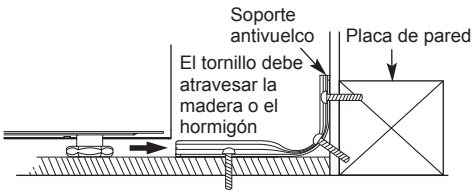
Espacios libres de instalación



Dimensiones



Instalación del dispositivo 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.

⚠ ADVERTENCIA

- Se debe asegurar la cocina con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La cocina puede inclinarse si una persona se para, se sienta o se apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la cocina hacia delante para verificar que el dispositivo esté bien instalado.
- Esta cocina está diseñada para cumplir 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 legales para asegurar el aparato.
- El uso de este dispositivo no impide que la cocina se caiga cuando no está bien instalado.

Relleno trasero opcional

Si el mostrador no se extiende hasta la abertura de la pared de atrás, necesitará utilizar el juego de relleno trasero, que se proporciona con la cocina empotrable.

NOTA

Si la profundidad del mostrador es mayor de 25", habrá un espacio libre entre el juego de relleno y la pared trasera.

Si la profundidad del mostrador es menor de 24", el panel de control no quedará al ras del mostrador.

Instalación del elemento de relleno trasero

1. Con un destornillador, extraiga los cuatro tornillos superiores que sujetan el soporte trasero y afloje los dos tornillos inferiores.
2. Coloque el elemento de relleno trasero en el soporte trasero.
3. Ajuste los dos tornillos inferiores en el soporte trasero. Coloque un tornillo extraído en el paso 1 en la ranura de cada extremo del elemento de relleno trasero.
4. Guarde los dos tornillos restantes junto con estas instrucciones para un uso futuro.

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

Asegúrese de suministrar a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $^{5}/_{8}$" y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

Conexión de la cocina al gas

Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.

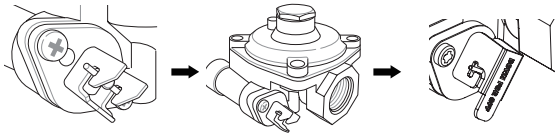
Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

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

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

En una situación de emergencia o si desea cortar el suministro de gas, cierre la válvula reguladora. Para ello, posicione la palanca como se indica en la figura a continuación.



Posición abierta de la palanca

Posición cerrada de la palanca

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

4 Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

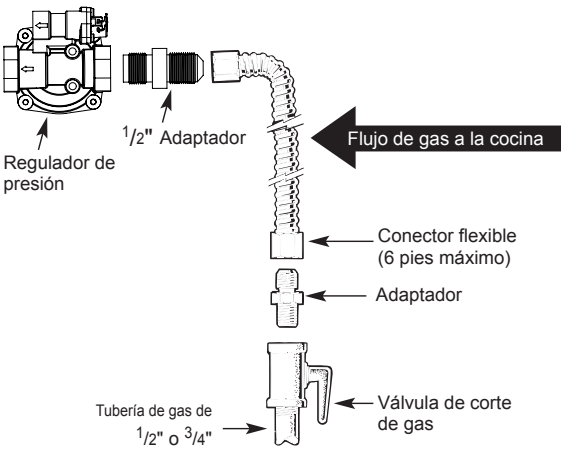
Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

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

⚠ ADVERTENCIA

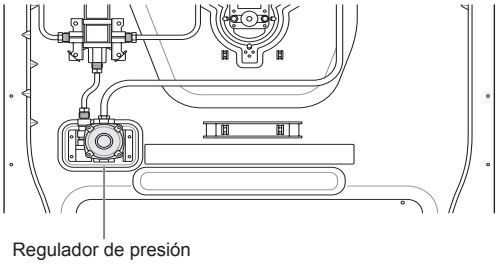
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- Aísle la cocina del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2" psig (3,5 kPa).

Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Presione regulador de presión



Conexiones eléctricas

Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 V CA y 60 Hz protegido por interruptor de circuito de 15 o 20 A o fusibles de fusión lenta.

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70.

Conexión a tierra

IMPORTANTE: POR RAZONES DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBE CONTAR CON UNA CONEXIÓN A TIERRA ADECUADA.

El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas redondas (de conexión a tierra) que coincide con un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.

Si encontrara un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo por uno con tres puntas con conexión a tierra adecuada.

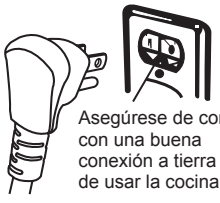
EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NI RETIRE LA TERCERA PUNTA (DE CONEXIÓN A TIERRA) DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.

Nota acerca de GFCI: no se requieren ni se recomiendan GFCI para receptáculos de cocina de gas.

Los circuitos protegidos con interruptores de descarga a tierra (GFCI) son dispositivos que detectan la fuga de corriente en un circuito y cortan el suministro eléctrico automáticamente cuando se detecta un nivel de umbral de fuga. El cliente debe restablecer estos dispositivos manualmente. El Código Eléctrico Nacional requiere el uso de GFCI en receptáculos de cocina instalados para funcionar en las superficies de las mesadas.

El rendimiento de la cocina no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con GFCI, pero la necesidad de restablecer el circuito puede resultar molesta.

Método preferido



Asegúrese de contar con una buena conexión a tierra antes de usar la cocina

⚠ PRECAUCIÓN

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el circuito para asegurarse de que el receptáculo tenga la conexión a tierra adecuada.

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

La instalación debe cumplir los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54.

La instalación de aparatos para casas móviles debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse al Estándar de instalaciones para casas prefabricadas de edición más reciente (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, o a los códigos locales. En Canadá, la instalación en casas móviles debe cumplir el Código de Instalación para Casas Móviles CAN/CSA Z240/MH.

Sellado de aberturas

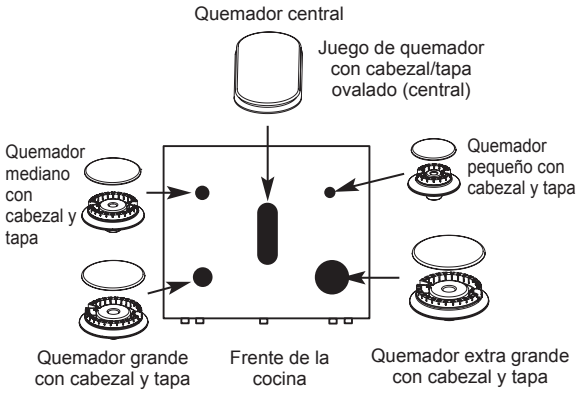
Selle todas las aberturas en la pared y el piso después de completar los suministros eléctrico y de gas.

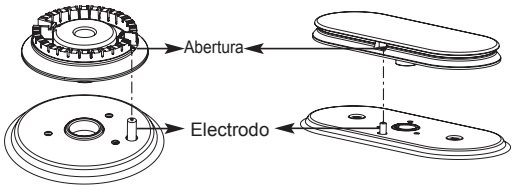
Ensamblaje de los quemadores de superficie

⚠ PRECAUCIÓN

No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción. Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas. Hay un juego de tapa y cabezal de quemador de tamaño pequeño, uno mediano, uno grande, uno ovalado (en el centro) y uno extra grande.





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

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

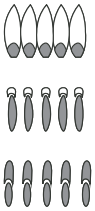
Encendido eléctrico

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

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

Calidad de las llamas

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



A **Llamas amarillas-** Solicite mantenimiento.

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

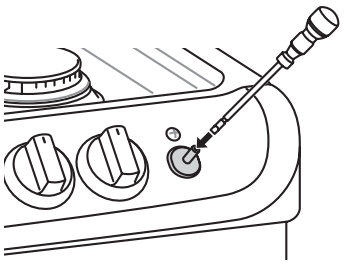
C **Llamas azul claro**- Esto es normal para gas natural.

NOTA

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

Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento)

1. Encienda todos los quemadores de superficie.
2. Gire la perilla del quemador que está ajustando hasta la posición **Lo**.
3. Retire la perilla.
4. Inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula.



NOTA

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

5. Vuelva a colocar la perilla.
6. Pruebe la estabilidad de la llama.

   Prueba 1: Gire la perilla de **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.

   Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo**, abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada por el movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
7. Repita los pasos del 1 al 6 para cada quemador de superficie.

Verificación de funcionamiento de los quemadores para hornear / asar

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

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
3. Presione **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

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

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Broil High**. **Hi** aparece en pantalla.
2. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
3. Presione **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

NOTA

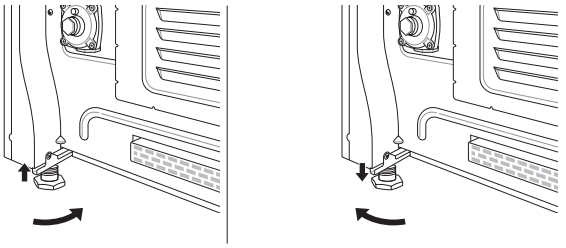
No intente encender los quemadores de Hornear o Asar durante un apagón. La cocina tiene un sistema de encendido eléctrico y no se puede utilizar sin energía eléctrica.

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

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

Nivelación de la cocina

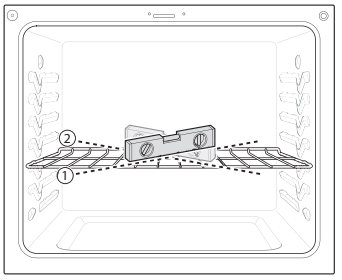
Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



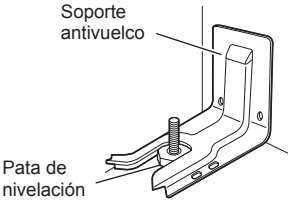
Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

Primero verifique la dirección ①.

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



Colocación del dispositivo antivuelco



1. Deslice la cocina contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y enganche en el soporte antivuelco.
2. Verifique la instalación adecuada al sujetar el borde frontal de la placa de cocción e intente inclinar la cocina hacia adelante.

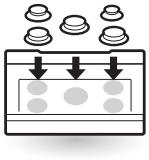
FUNCIONAMIENTO

Quemadores de superficie a gas

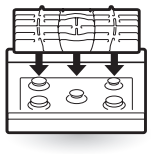
Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.



Asegúrese de que todas las rejillas estén bien colocadas antes de usar el quemador.



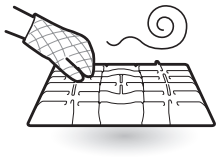
⚠ PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la rejilla.

El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

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

Tocar las rejillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.



⚠ PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

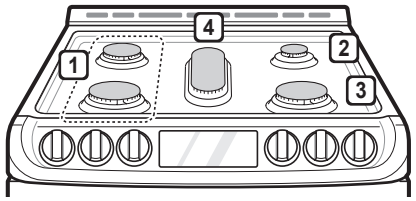
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

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

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su cocina de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



1 Quemadores mediano y grande

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

2 Quemador pequeño

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

3 Quemador extra grande

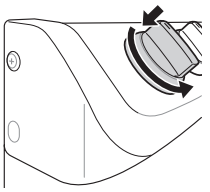
El quemador extra grande es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido en poco tiempo. No se debe usar con ollas de 10 pulgadas o más de diámetro.

4 Quemador oval

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

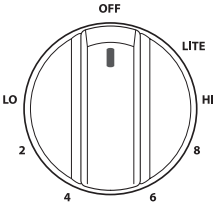
Uso de los quemadores de gas de superficie

1. Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las rejillas estén colocados en las posiciones adecuadas.
2. Coloque la batería de cocina sobre la rejilla.
3. Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **Lite**.



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

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

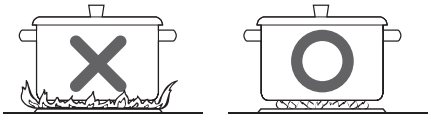


⚠ PRECAUCIÓN

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

Ajuste del tamaño de llama

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



⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

En caso de apagón

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de superficie de su cocina con una cerilla.

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

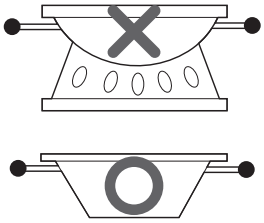
Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la cocina

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

Uso de un wok

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



Use ollas con fondo plano

⚠ PRECAUCIÓN

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

Uso de las rejillas en superficie

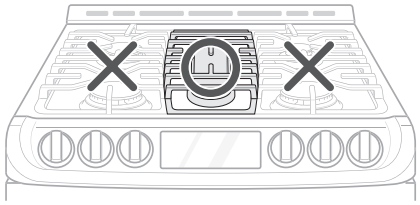
No coloque rejillas sobre el quemador.



⚠ PRECAUCIÓN

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

Uso de la parrilla

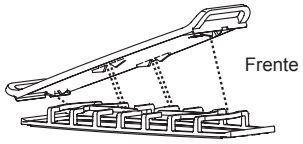


La parrilla recubierta antiadherente brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

NOTA

Es normal que la parrilla se decolore con el tiempo.

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



⚠ PRECAUCIÓN

- No retire la rejilla central cuando use la parrilla.
- No retire la placa de la parrilla hasta que las rejillas, las superficies y la placa de la parrilla estén totalmente frías.
- La placa de la parrilla puede calentarse mucho al usar la placa de cocción, el horno o los sistemas para asar. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la placa de la parrilla.

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

Tipo de alimentos	Condiciones de precalentamiento	Ajuste de cocción
Calentar tortillas	-	5 (MED)
Panquecas	ALTO 5 min	ALTO
Hamburguesas	ALTO 5 min	ALTO
Huevos fritos	ALTO 5 min	ALTO
Tocino	ALTO 5 min	ALTO
Salchichas para el desayuno	ALTO 5 min	ALTO
Sándwiches calientes	ALTO 5 min	ALTO

NOTA

Después de utilizar la parrilla durante mucho tiempo, ajuste la configuración de la temperatura de parrilla como el calor retenido en la parilla.

NOTAS IMPORTANTES

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

El horno

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén bien conectados.

Confirme el uso correcto de la cocina para el tipo de alimento que desee cocinar.

Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.

⚠ PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

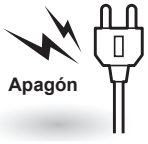
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

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

En caso de apagón, no utilice el horno.

El horno y el asador no se pueden usar durante un apagón. Si el horno está en uso cuando se produce un apagón, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando se haya restaurado la energía, deberá restablecer el horno (o la función Asar).

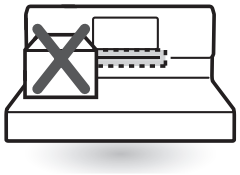


⚠ PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un apagón.

No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.

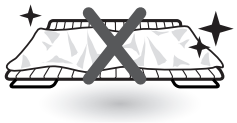
Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocina.



⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque objetos plásticos ni inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. La presión en los recipientes cerrados podría aumentar, lo que podría hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán mucho si los deja sobre la cocina y podrían causar quemaduras.
- Los mangos de las ollas y las sartenes podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.

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

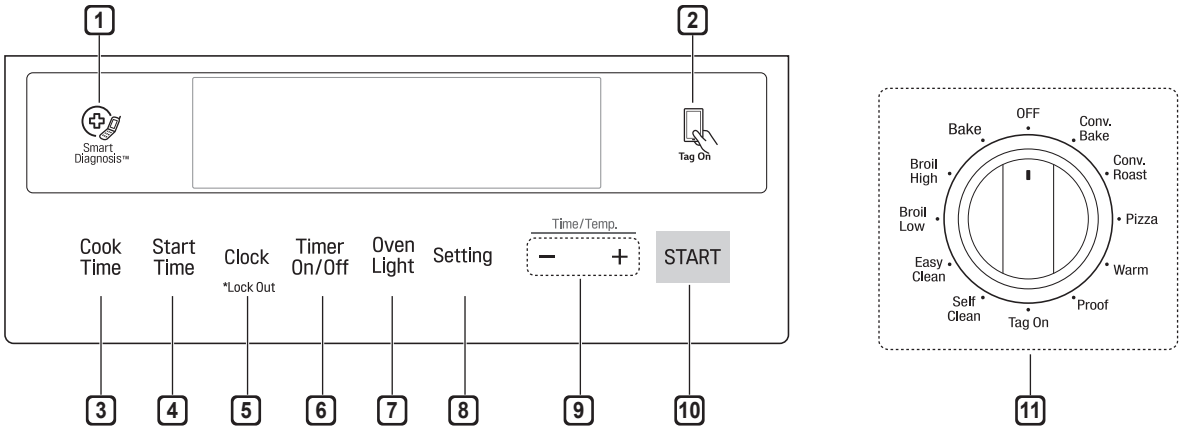


Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.

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



Descripción general del panel de control



1 Smart Diagnosis™

Uso durante la función Smart Diagnosis.

2 Funciones inteligentes

El icono de Tag On, para uso con las funciones inteligentes.

3 Cook Time (Tiempo de cocción)

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

4 Start Time (Hora de inicio)

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

5 Clock (Reloj) / Lockout (Bloqueo)

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

6 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

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

7 Oven Light (Luz del horno)

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

8 Setting (Ajuste)

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

9 - /+

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

10 Start (Inicio)

Presione el botón para iniciar todas las funciones del horno.

11 Perilla de modo del horno

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

Reloj intermitente

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

Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

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

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

NOTA

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

Oven Light (Luz del horno)

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

NOTA

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

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

Si la entrada de temperatura o tiempo está por debajo de la configuración mínima o por encima de la máxima para esa función, suenan dos tonos cortos.

Función		Temp. / tiempo mín.	Temp. / tiempo máx.	Valor predeter-minado
Clock (Reloj)	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Timer (Temporizador)	12 h	0:10 min / seg	11:59 h / min	
	24 h	0:10 min / seg	11:59 h / min	
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 h	0:01 h / min	11:59 h / min	
	24 h	0:01 h / min	11:59 h / min	
Conv. Bake (Hornear por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Conv. Roast (Rostizar por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Broil (Asar)		Bajo 400 °F	Alto 500 °F	Alto / 3 h
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Leudar)		0:01 min	11:59 h / min	12 h
Pizza (Pizza)				12 h
Warm (Calentar)				3 h
Self Clean (Autolimpieza)		2 h	5 h	3 h
EasyClean®				10 min

* Uso de la conversión automática

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

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

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

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

Por ejemplo para 5 minutos

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

NOTA

Si se presiona **Timer On/Off**, el temporizador vuelve a mostrar la hora del día.

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

NOTA

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

Cancelación del Temporizador

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

Settings (Ajustes)

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

La tecla **Settings** permite:

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

Configuración del modo de hora

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

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

Configuración del modo de conversión automática a convección

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

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado **Start Time** durante 3 segundos o presione **Setting**. Luego presione **Start Time** o **Setting** varias veces hasta que aparezca **Auto** en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para habilitar o inhabilitar la función.
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 es muy elevada o muy baja, puede ajustar el termostato del horno.

NOTA

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos o presione **Setting**. Luego presione **Start Time** o **Setting** varias veces hasta que aparezca **AdJU** en la pantalla.
3. Para aumentar la temperatura, presione el botón **más (+)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada. Para disminuir la temperatura, presione el botón **menos (-)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar o autolimpieza. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible subir (+) o bajar (-) el termostato del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado el termostato, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que la misma se vuelva a ajustar.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

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

Ajuste del volumen del indicador sonoro

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

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

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

Lockout (Bloqueo)

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Probe** o **Clock** durante tres segundos.
3. Suena la melodía de bloqueo, y en la pantalla aparece **Loc** y parpadea el icono del candado.
4. Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo deja de parpadear y permanece encendido.
5. Para desactivar la función Bloqueo, mantenga presionado el botón **Probe** o **Clock** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se destraban.

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

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

Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

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

NOTA

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

Configuración de la Cocción temporizada

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

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

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

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

Cambio del Tiempo de cocción durante la cocción

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

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

Extracción y colocación de los estantes del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo 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.

Extracción de los estantes

1. Con los guantes puestos, sujete el estante del horno*.
2. Tire del estante hacia afuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
3. Levante el frente del estante.
4. Tire del estante.

* Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

Colocación de los estantes

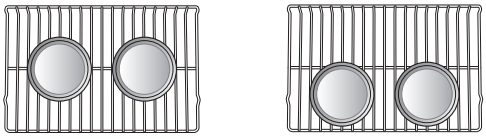
1. Con los guantes puestos, coloque el extremo del estante sobre el soporte*.
2. Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia dentro.
4. Verifique que el estante haya quedado bien colocado.

*Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

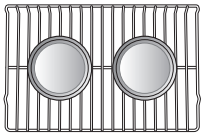
- Centre los recipientes para horno sobre los estantes para lograr mejores resultados de horneado. Si hornea en más de un recipiente, colóquelos de modo tal que cada uno tenga un espacio libre de 1" a $1^1/_2$", como mínimo, a su alrededor. No permita que los recipientes toquen las paredes del horno.
- Si está cocinando en un solo estante, coloque el estante en la posición recomendada en los cuadros que se muestran en las siguientes páginas. Centre el recipiente como se indica en la imagen del estante superior de los estantes múltiples.
- Si está cocinando en varios estantes en el horno, coloque los estantes en las posiciones 1 y 4. Para obtener el mejor resultado, coloque los recipientes como se muestra en la imagen: centrados en el estante superior y en la sección delantera del estante inferior.

Horneado en varios estantes

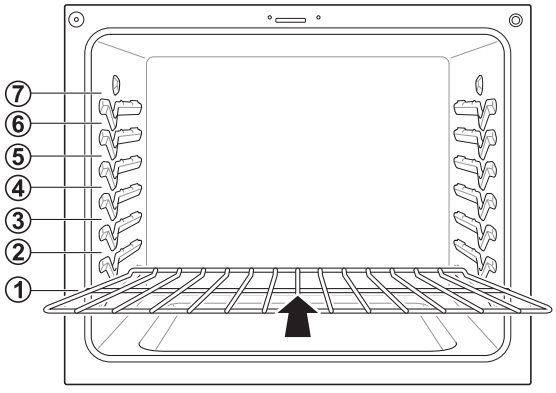


Estante (Posición 4) | Estante (Posición 1)

Horneado en un solo estante



Estante



Bake (Hornear)

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

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

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

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

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

NOTA

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.
- El ventilador de convección puede seguir funcionando durante un corto tiempo después de que el horno se apague.

Cuadro de horneado

Este cuadro solo sirve como referencia y se puede usar para el horno. Ajuste el tiempo de cocción según su receta.

Alimento	Temperatura del horno	Posición del estante
Pasteles		
- Pastel en capas	350 °F (175 °C)	3
- Pastel savarín	350 °F (175 °C)	3
- Magdalena	350 °F (175 °C)	3
- Budín	350 °F (175 °C)	3
- Pastel de zanahoria (casera)	350 °F (175 °C)	3
Galletas		
- Galletas azucaradas	350 °F (175 °C)	3
- Con chispas de chocolate	350 °F (175 °C)	3
- Con chocolate y nueces	350 °F (175 °C)	3
Pizza		
- Masa alta	400 °F (204 °C)	5
- Congelada	400 °F (204 °C)	5
- Fresca	425 °F (218 °C)	5
Panes		
- Bizcochos (enlatados)	350 °F (175 °C)	4
- Bizcochos (caseros)	375 °F (190 °C)	4
- Magdalenas	400 °F (204 °C)	4
Frutas y verduras		
- Manzanas (horneadas)	375 °F (190 °C)	2
- Patatas (horneadas)	425 °F (218 °C)	2
Pastel de ángel	350 °F (175 °C)	1
Cremas		
- Cheesecake, crème brulée	325 °F (161 °C) - 350 °F (175 °C)	2
Cazuela		
- Lasaña congelada	375 °F (190 °C)	4

NOTA

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

Modo de convección

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción pareja y excelentes resultados, especialmente al usar varios estantes. La cocción por convección también puede acortar los tiempos de cocción.

Convection Bake (Horneado por convección)

Configuración de la función Horneado por convección Function (ejemplo: a Conv. Bake 375 °F)

1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Bake**.

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

- La función Horneado por convección cocina de forma más rápida y pareja cuando cocina alimentos como galletas, bizcochos, panecillos u otros alimentos horneados en un único estante. Las galletas, las magdalenas y los bizcochos tendrán buenos resultados cuando use varios estantes.
- Cocinar en varios estantes puede aumentar levemente los tiempos de cocción para algunos alimentos, pero el tiempo en general se reduce.
- El Horneado por convección logra excelentes resultados para panes rápidos y panes con levadura de todo tipo, y los panes y la pastelería se doran de forma más pareja.
- No use la función Horneado por convección para productos delicados, como flanes, suflés o tartas de queso, a los que puede afectar el ventilador de convección.

NOTA

- Los modos de cocción por convección reducen automáticamente la temperatura del horno 25 °F (14 °C). La pantalla muestra la temperatura cambiada.
- Esta función se denomina conversión automática.
- La cocina viene con esta función activada.
- Para desactivar la función conversión automática, consulte Configuración de la conversión automática a convección, página 28.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. Si la puerta se deja abierta durante más de 30 segundos en un proceso de horneado, el ventilador se detiene.

3 Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** y la temperatura convertida comienza en 100 °F. A medida que el horno se precalienta, la temperatura mostrada aumentará en incrementos de 5 grados.

4 Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F, **Conv. Bake** y .

Cuadro de horneado por convección

Si la conversión automática está desactivada, reduzca la temperatura estándar de la receta 25 °F (14 °C) para hornear por convección. En este cuadro, las temperaturas se han ajustado. Cocinar en varios estantes puede aumentar levemente los tiempos de cocción para algunos alimentos, pero el tiempo en general se reduce. Este cuadro es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

Alimento	Temperatura del horno (convertida)	Posición del estante
Pasteles		
- Pasteles en capas	325 °F (161 °C)	3
- Pasteles savarín	325 °F (161 °C)	3
Pasteles, especiales		
- Panecillos ligeros	400 °F (204 °C)	3
- Magdalena	325 °F (161 °C)	3
- Budines	325 °F (161 °C)	3
Galletas		
- Galletas azucaradas	325 °F (161 °C)	3
- Con chispas de chocolate	325 °F (161 °C)	3
- Con chocolate y nueces	325 °F (161 °C)	3
Pizza		
- Congelada	375 °F (190 °C)	5
- Fresca	400 °F (204 °C)	5
Panes		
- Bizcochos, enlatados	325 °F (161 °C)	4
- Bizcochos, caseros	350 °F (175 °C)	4
- Magdalenas	375 °F (190 °C)	4
- Pan blanco, de molde	400 °F (204 °C)	4
Masa de hojaldre		
- Casera	400 °F (204 °C)	4
- Refrigerador	400 °F (204 °C)	4
Postres		
- Frutas azucaradas y crujientes, caseras	350 °F (175 °C)	3
- Tartas de frutas cubiertas, caseras	350 °F (175 °C)	3
Pastel de ángel	325 °F (161 °C)	1
Cremas		
- Cheesecake, crème brulée	300 °F (149 °C) - 325 °F (161 °C)	2
Cazuela		
- Lasaña congelada	350 °F (175 °C)	4

Recipientes para cocción por convección

Cualquier recipiente que se pueda usar en un horno convencional funcionará en horno por convección. Para obtener mejores resultados, considere la siguiente información.

- Asegúrese de que las fuentes no toquen las paredes del horno cuando están centradas en los estantes. Use recipientes que permitan la circulación de aire dentro del horno para obtener mejores resultados al cocinar por convección.
- Deje espacio entre las fuentes. Asegúrese de que las fuentes no se toquen entre sí ni toquen las paredes del horno.
- No use fuentes con bordes altos. Use fuentes planas sin bordes para galletas o bizcochos. Use una fuente con bordes bajos al hornear pollo.
- Las fuentes de metal se calientan más rápido. Los contenedores plásticos y de papel resistentes al calor cuyo uso se recomienda en horno regulares, se pueden usar en los hornos por convección. También se pueden usar fuentes de vidrio y cerámica. Sin embargo, las fuentes de metal se calientan más rápido y su uso se recomienda en la cocción por convección.
- Los alimentos cocinados en fuentes con acabados oscuros o mate se cocinan más rápido que los alimentos cocinados en fuentes con acabados brillosos.
- Use el tamaño de fuente que se recomienda en la receta.

NOTA

- Algunos alimentos congelados se han desarrollado para usar hornos por convección comerciales. Para obtener mejores resultados en este horno, precaliente el horno y use la temperatura que se recomienda en el paquete.
- Si un fabricante de alimentos proporciona instrucciones de cocción por convección específicas, recuerde que la conversión automática a convección reducirá la temperatura configurada 25 °F (14 °C). Si la conversión automática está activada, agregue 25 °F (14 °C) al configurar la temperatura para obtener una temperatura convertida que coincida con la que figura en la receta.

Convection Roast (Rostizado por convección)

La función para Rostizar 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.

Configuración de la función Rostizado por convección (ejemplo: a Conv. Roast a 375 °F)

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Roast**.
2. Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.

NOTA

Los modos de cocción por convección reducen automáticamente la temperatura del horno 25 °F (14 °C). La pantalla muestra la temperatura cambiada. Esta función de denomina conversión automática. La cocina viene con esta función activada. Para desactivar la función de conversión automática, consulte Configuración del modo de conversión automática a convección página 28.

3. Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Roast** y la temperatura cambiante comienza en 100 °F. A medida que el horno se precalienta, la temperatura mostrada aumentará en incrementos de 5 grados.
4. Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F, **Conv. Roast** y .
5. Coloque los alimentos en el horno.

Broil (Asar)

Su horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Al asar, usa una radiación de calor intensa desde el quemador de gas superior.

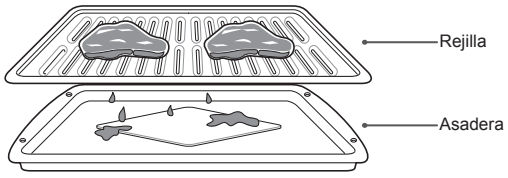
La función Asar funciona mejor cuando se asan cortes de carne tiernos y finos (1" o menos), aves o pescado.

⚠ PRECAUCIÓN

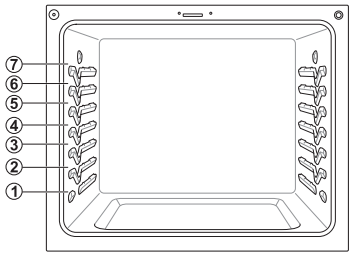
- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Nunca utilice una asadera que no esté bien limpia y a temperatura ambiente. Si la asadera está dañada, torcida o tiene suciedad muy adherida, considere reemplazarla para reducir la cantidad de humo que se produce durante el asado.

NOTA

- Use la función Asar en Lo para asar alimentos como aves y cortes gruesos de carne.
- Retire la asadera del horno para dejarla enfriar y limpiarla más fácilmente.
- Para obtener mejores resultados, utilice una asadera diseñada para asar, como se muestra a continuación. La asadera recoge los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.



Cuando asa en un estante, colóquelo en la posición según la guía de recomendaciones para asar.



Configuración del horno para asar

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Broil High** o **Broil Low**.
2. Presione **Start**.
3. Permita que el asador se precaliente durante cinco minutos.
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe estar cerrada mientras está asando.

⚠ ADVERTENCIA

Al utilizar su asador, la temperatura dentro del horno es extremadamente alta. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada al asar.
- Utilizar siempre guantes para horno al colocar y retirar alimentos.

El uso incorrecto del asador puede provocar humo excesivo o un incendio causado por grasa. Las condiciones de uso incorrecto incluyen, entre otras:

- Asar en estante pesado posición 6.
- Colocar el asador en un nivel de potencia superior al recomendado.
- Usar asaderas sucias o grasosas.
- Asar durante un tiempo de cocción superior al recomendado.

NOTA

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

6. Una vez que haya terminado de asar, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

NOTA

Durante cualquier función Asar, es normal que el quemador se encienda y se apague. El encendedor del quemador del asador en el techo del horno se enciende de color naranja periódicamente durante la operación de asado normal.

Guía de recomendaciones para asar

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

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne de vaca molida Bien cocida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	6	5-7	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.
Bistecs de carne de vaca Poco cocidos	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb	6	7	5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
Medias		6	12	5-6	
Bien cocidos		6	13	8-9	
Poco cocidos	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	4	10	6-7	
Medias		4	12-15	10-12	
Bien cocidos		4	25	16-18	
Tostados	1 a 9 piezas	5	1-2	1-2	
Pollo	1 entero de hasta 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo 4 pechugas con hueso	2	35-40	25	Pincele ambos lados con mantequilla derretida. Ase con el lado de la piel hacia abajo.
		2	25-30	10-15	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	5	7-8	6	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1" de grosor 1/2 " de grosor	3 4	10 7	5 4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un grosor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (1/2" de espesor)	4	10	8	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb	4	13	8-9	
Chuletas de cordero					Corte la grasa.
Medias	2 (1" de espesor) de 10 a 12 oz aprox.	5	6	4-7	
Bien cocidas		5	10	10	
Medias	2 (1/2" de espesor) alrededor de 1 lb	5	10	4-6	
Bien cocidas		5	17	12-14	
Tocino	1/2 lb (8 fetas finas aprox.)	4	8	3	Acomode en una sola capa.
Colas de langosta	2-4 6 a 8 oz cada una	3	13-16	No voltee.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.

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

NOTA

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

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

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

Pizza (Pizza)

Esta función configura automáticamente la temperatura del horno para cocinar pizza congelada, con masa alta o masa regular, o pizza fresca. Simplemente elija el tipo de pizza (consulte el cuadro) y configure el tiempo de cocción deseado.

Configuración del horno para Pizza

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Pizza**. En la pantalla aparecerá **P1**. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** varias veces para cambiar entre opciones de **P1**, **P2** y **P3**. (Consulte el Cuadro para pizzas a continuación).
2. Presione **Start**. El horno comienza a precalentar.

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

3. Coloque la pizza en el horno, cierre la puerta y configure el temporizador siguiendo las sugerencias que figuran en el cuadro.
4. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para cancelar la función Pizza en cualquier momento.
5. Retire los alimentos del horno.

NOTA

Precalentar es necesario para obtener mejores resultados de cocción. Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo.

Cuadro para pizzas

Modo en pantalla	Producto	Posición del estante	Tiempo recomendado (minutos)
P1	**Pizza congelada, masa regular**	5	14-16
P2	**Pizza congelada, masa alta**	5	19-21
P3	**Pizza fresca**	5	8-10

Warm (Calentar)

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

Configuración de la función Calentar

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

NOTA

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

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar

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

NOTA

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

FUNCIONES INTELIGENTES

Antes de usar Tag On

La función Tag On le permite usar convenientemente la función LG Smart Diagnosis™, configurar el modo de cocción y las funciones EasyClean® y comunicarse con el electrodoméstico a través de un teléfono inteligente. Para usar la función Tag On:

1 Descargue la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG) en un teléfono inteligente.

2 Active la función NFC (Near Field Communication) en el teléfono. La función Tag On solo es compatible con teléfonos inteligentes que cuenten con la función NFC y que se basen en el sistema operativo Android 4.0 (Ice Cream Sandwich) o sistemas operativos posteriores.

Activación de la función NFC del teléfono inteligente

1 Ingrese al menú **Settings** del teléfono y seleccione **Share & connect** en **WIRELESS NETWORKS**.



2 Coloque **NFC** y **Direct/Android Beam** en ON y seleccione **NFC**.



3 Marque **Use Read and Write/P2P receive**.



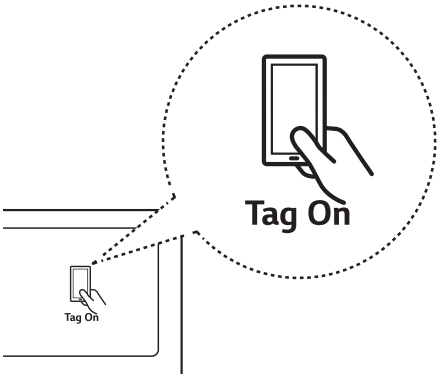
NOTA

- Según el fabricante del teléfono inteligente y la versión del SO Android, el proceso de activación de NFC puede variar. Consulte el manual del teléfono para obtener más detalles.
- Puede usar un teléfono inteligente de Android 4.0 con la función NFC or un teléfono de última versión para activar la función Tag On.
  La función NFC podría no funcionar dependiendo de teléfonos inteligentes.

Uso de la función Tag On

El icono de Tag On

Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Tag On**. Encuentre el icono de Tag On en el panel de control. Ubique el teléfono inteligente al lado del icono al usar la función Tag On con las funciones LG Smart Diagnosis™, configuración de modo de cocción y EasyClean® de la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG).



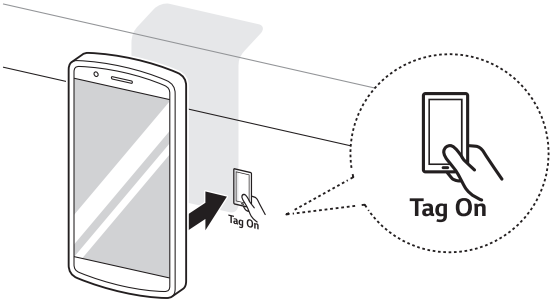
Posición de la antena de NFC

Cuando utilice la función Tag On, ubique el teléfono de manera de que la antena de NFC, que se encuentra dentro de la parte posterior de su teléfono, coincida con la posición del icono de Tag On en el electrodoméstico. (La posición de la antena no puede verse, por lo que la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG) intentará buscarla y mostrar un alcance objetivo para la antena en la pantalla del teléfono inteligente.)

Si la aplicación no puede mostrar un alcance objetivo, coloque la parte trasera central del teléfono sobre el icono Tag On del aparato. Si no se conecta inmediatamente, mueva el teléfono muy levemente en un movimiento circular cada vez más amplio hasta que la aplicación verifique la conexión.

Debido a las características de la NFC, si la distancia de transmisión es muy grande, o si el teléfono tiene un adhesivo metálico o una carcasa muy gruesa, la transmisión no será buena.

Presione [?] en la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG) para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Tag On.



Uso de Tag On con aplicaciones

Toque el logotipo de Tag On del electrodoméstico LG con un teléfono inteligente equipado con NFC para usar las funciones LG Smart Diagnosis™, configuraciones del horno y EasyClean® de la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG).

Smart Diagnosis™

Le permite diagnosticar su cocina y resolver problemas.

EasyClean®

Le permite establecer alertas de EasyClean®, leer la guía de instrucciones y simular y comparar el consumo de energía cuando usa EasyClean®, en lugar de los ciclos de autolimpieza.

Configuraciones del horno

Permite que el usuario pueda cambiar las configuraciones del horno, como el modo de hora, la luz de alarma de precalentamiento, el volumen del indicador sonoro, las unidades de temperatura, el modo de conversión automática a convección y el ajuste del termostato.

IMPORTANTE : Cuando se actualiza la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG), se pueden añadir o eliminar funciones. Los datos guardados en la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG) se pueden eliminar al actualizar la aplicación o al cambiar su teléfono inteligente.

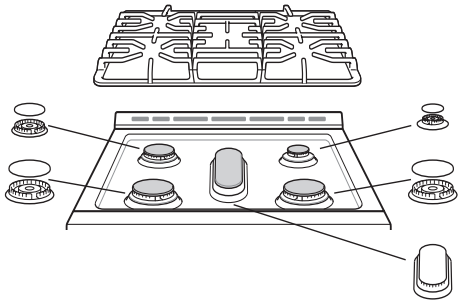
MANTENIMIENTO

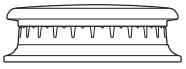
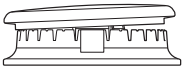
⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

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



	Quemador general
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador oval.

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

⚠ PRECAUCIÓN

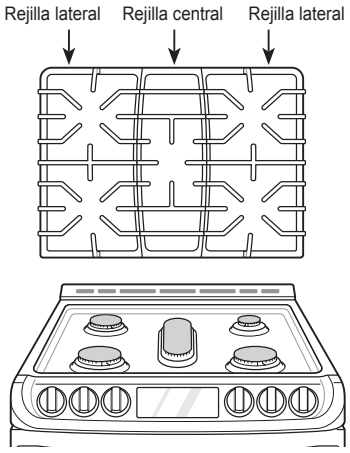
- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

Después de la limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

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

Rejillas de los quemadores

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



NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de las rejillas de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

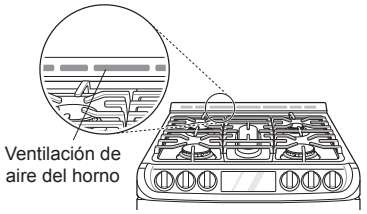
⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un periodo prolongado, la superficie de esta puede perder color.

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

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.



⚠ PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos.** Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la cocina. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la cocina funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desenchufe la cocina. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador para vidrios. Elimine la suciedad más pesada con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivo.

Perillas y panel del múltiple delantero

Es mejor limpiar el panel del múltiple cada vez después de usar el horno. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Para enjuagar, use agua limpia y lustre con un paño suave.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Limpieza del exterior

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

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

NOTA

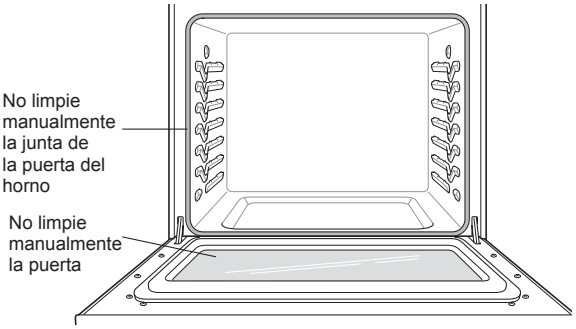
- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito: 1-800-243-0000 (EE. UU.) 1-888-542-2623 (Canadá) o visite nuestro sitio web en: www.lg.com

Puerta del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



Instrucciones para el cuidado de la puerta

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Estantes del horno

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

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

NOTA

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

EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG, 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.

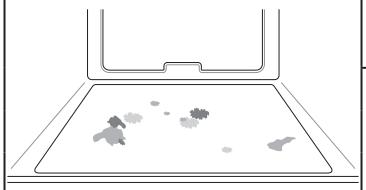
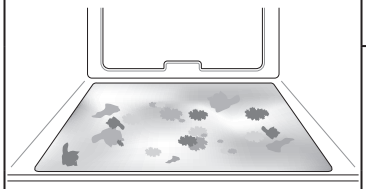
Si bien la función EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En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

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

Beneficios de EasyClean®

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

Cuándo usar EasyClean®

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

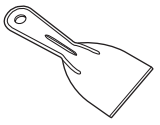
* El ciclo Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Consejos de limpieza

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

Guía de instrucciones de EasyClean®

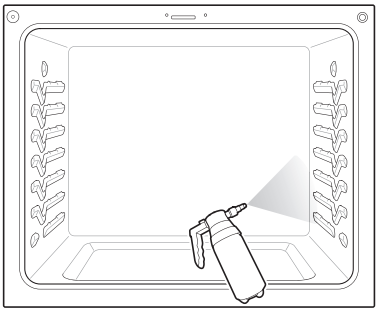
1. Quite los estantes y los accesorios del horno.
2. Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

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

3. Llene un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.
4. Use, por lo menos, ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



5 Rocíe o vierta la taza restante (8 oz o 250 ml) de agua 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

Use el ajuste de "niebla" del envase rociador para lograr una mayor cobertura. Se debe usar toda el agua (1¼ tazas, 10 oz o 300 ml) para cada cavidad del horno que se limpie. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

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

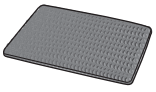
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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



NOTA

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

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

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

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean®, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para finalizar el ciclo. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean®.

Self Clean (Autolimpieza)

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

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

Antes de comenzar la autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

NOTA

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

Ajuste de autolimpieza

La función Autolimpieza tiene ciclos de 2, 3 o 5 horas.

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 2 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

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

NOTA

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

Durante la Autolimpieza

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

Después del ciclo de Autolimpieza

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

NOTA

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

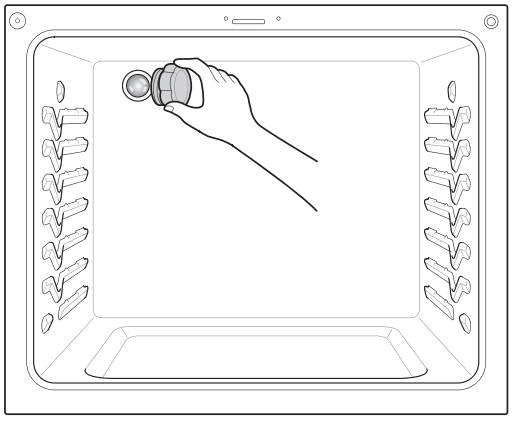
Cambio de la luz del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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



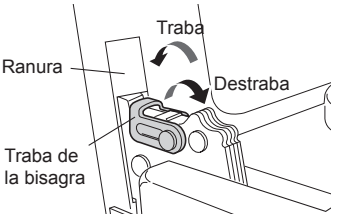
Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno y el cajón

⚠ PRECAUCIÓN

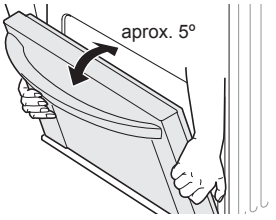
- **Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.**
- **No levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.

Remoción de la puerta

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



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

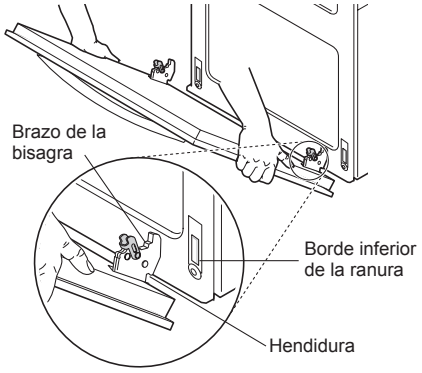


5. Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

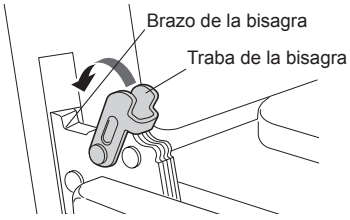
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

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



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

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



5 Cierre la puerta del horno.

Remoción del cajón

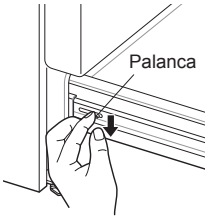
⚠ PRECAUCIÓN

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

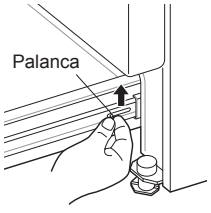
La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón puesto; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

1 Abra totalmente el cajón.

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



Empuje hacia abajo con el dedo



Levante con el dedo

3 Retire el cajón de la cocina.

Reemplazo del cajón

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

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

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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Por qué parpadean los dos puntos del reloj?

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

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

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

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

¿Por qué no funcionan los botones de función?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sí. Se recomienda enfáticamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad para un mejor resultado de la limpieza.

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

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

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

¿Qué se necesita para EasyClean™?

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

¿Es seguro derramar agua en las ventilaciones del fondo del horno durante la limpieza?

No hay problema si se derrama un poco de agua en las ventilaciones del fondo del horno (cocina de gas). Sin embargo, se recomienda intentar evitar derramar demasiada agua en las ventilaciones.

Antes de llamar al servicio técnico

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

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Los quemadores superiores no se encienden o no arden de forma pareja.	• Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. • Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. • Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la cocina, este totalmente abierta.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	• Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. • Los estantes están mal posicionados. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. • Está usando recipientes incorrectos. Consulte Horneado por convección en la sección FUNCIONAMIENTO. • Debe ajustar el termostato del horno. • Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. • El reloj no está bien configurado. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. • El papel de aluminio se usa de forma incorrecta en el horno. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	• Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. • La puerta del horno no está cerrada. Consulte Asar en la sección FUNCIONAMIENTO. • Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	Debe ajustar el termostato del horno. Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
El reloj y el temporizador no funcionan.	• Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de corriente. • Los controles del horno están mal configurados. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
La luz del horno no funciona.	• La bombilla de la luz está floja o tiene algún defecto. Ajuste o reemplace la bombilla. • El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.
La función Autolimpieza no funciona.	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de autolimpieza. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.
Sonido de “crujido” o “explosión”.	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de limpieza. Esto es normal.

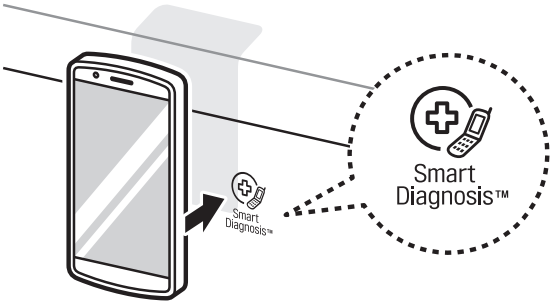
<table>
<tr><th>Síntomas</th><th>Causas / soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>Demasiado humo durante el ciclo de Autolimpieza.</td><td>Demasiada suciedad en el horno. Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo Autolimpieza. Espere a que la luz se apague antes de intentar abrir la puerta del horno. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.</td></tr>
<tr><td>La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.</td><td>La temperatura del horno es demasiado alta. Espere una hora hasta que se enfríe.</td></tr>
<tr><td>La puerta del horno no está limpia después de un ciclo de Autolimpieza.</td><td>• Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.
• El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un ciclo de autolimpieza más largo o dos ciclos de Autolimpieza.</td></tr>
<tr><td>Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla.</td><td>• Se ha seleccionado el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.
- Cierre la puerta del horno.</td></tr>
<tr><td>El mensaje "Loc" aparece cuando desea cocinar.</td><td>La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno es demasiado alta. Mantenga presionado el botón Probe o Clock durante tres segundos.</td></tr>
<tr><td>El control del horno suena y muestra un código de error F.</td><td>• Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite servicio.
• Desconecte la cocina durante cinco minutos y vuelva a conectarla. Si el código de error de función se repite, solicite servicio.
<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Clave de error de cortocircuito</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Los estantes del horno se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza.</td><td>Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno. No utilice rociadores lubricantes.</td></tr>
<tr><td>El reloj parpadea.</td><td>Apagón o sobrecarga eléctrica. Restablezca la hora. Si se estaba usando el horno, deberá restablecerlo presionando la perilla de modo del horno y colocándola en la posición Off. Restablezca el reloj y cualquier función de cocción.</td></tr>
<tr><td>Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación.</td><td>Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá a medida que se use. Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de tres horas. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.</td></tr>
<tr><td>Olor fuerte.</td><td>Sentir un olor fuerte desde el aislamiento alrededor del horno es normal las primeras veces que se usa el horno.</td></tr>
<tr><td>Ruido del ventilador</td><td>• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente.
- Esto es normal.</td></tr>
<tr><td>El funcionamiento del ventilador</td><td>Es normal que el ventilador de funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.</td></tr>
<tr><td>Los quemadores no se encienden correctamente después de haber limpiado la superficie de la placa de cocción.</td><td>Asegúrese de que las tapas y los cabezales de los quemadores estén bien secos y ubicados correctamente.</td></tr>
<tr><td>Cuando se enciende solo un quemador, se escucha un ruido de chasquido que proviene de todos los quemadores.</td><td>Esto es normal. Los encendedores de chispa eléctricos de los quemadores provocan este ruido de chasquido. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.</td></tr>
</table>

SMART DIAGNOSIS™

Smart Diagnosis™

Si tiene problemas con su cocina, la misma tiene la capacidad de transmitir datos a su teléfono inteligente mediante la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG) o a través del teléfono al centro de atención de LG.

Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que encienda su cocina presionando el botón **Start**. Si la cocina no se puede encender, deberán resolverse los problemas sin usar Smart Diagnosis™.



Uso de Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ con su teléfono inteligente

1. Descargue la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG) en su teléfono inteligente.
2. Abra la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG) en el teléfono. Presione el botón Smart Diagnosis™ para pasar a la siguiente pantalla.
3. Siga las indicaciones de la aplicación. Se recomienda usar 'Tag On', pero, si no funciona bien, la aplicación mostrará cómo usar el Diagnóstico audible.
4. Presione [?] en la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG) para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Tag On.

NOTA

- Las diferencias en la calidad del llamado según la región pueden afectar la función.
- Use el teléfono del hogar para una mejor comunicación, lo que permitirá un mejor servicio.
- La mala calidad de la llamada puede producir una mala transmisión de los datos de su teléfono a la máquina, lo que podría hacer que Smart Diagnosis™ funcione mal.

Smart Diagnosis™ a través del centro de atención

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

NOTA

No toque ningún otro botón ni icono de la pantalla.

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

NOTA

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

GARANTÍA (EE. UU.)

Si la cocina a gas LG fallara debido a defectos de materiales o de fabricación en el uso doméstico normal, durante el período de garantía que se establece a continuación, LG tendrá la opción de reparar o reemplazar el producto. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador minorista original del producto y será vigente solo cuando se compre y use dentro de los Estados Unidos y de los territorios estadounidenses. Se exige el comprobante de compra minorista original para solicitar servicio por garantía según esta garantía limitada.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra	LG suministrará las piezas y la mano de obra para reparar o reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos o reparados.

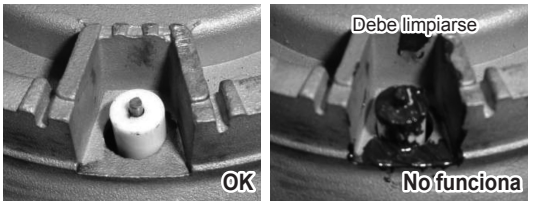
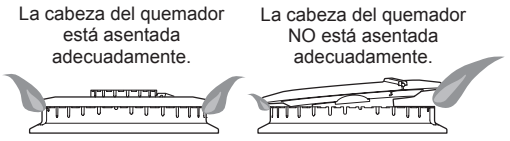
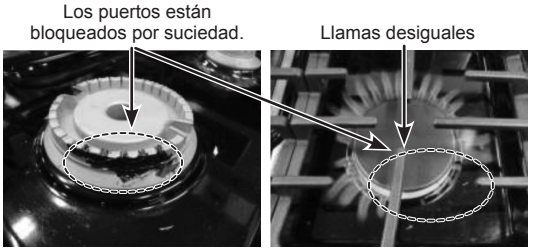
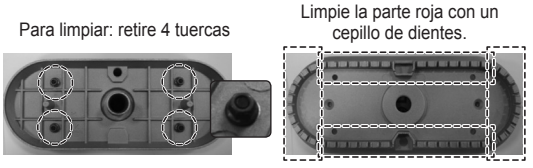
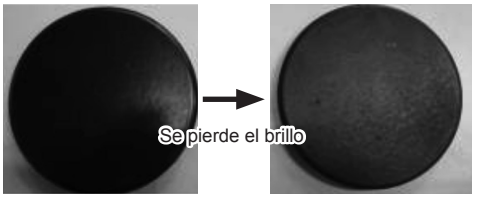
ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, LAS GARANTÍAS DE APTITUD COMERCIAL O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. SALVO POR LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS EXIGIDAS POR LA LEY, ES DE DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA MENCIONADO ANTERIORMENTE. NI EL FABRICANTE NI SU DISTRIBUIDOR EN LOS ESTADOS UNIDOS SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL, EMERGENTE, INDIRECTO NI PUNITIVO DE NINGÚN TIPO, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, INGRESOS O GANANCIAS PERDIDOS O CUALQUIER OTRO DAÑO CONTRACTUAL, EXTRACONTRACTUAL O DE OTRO TIPO.

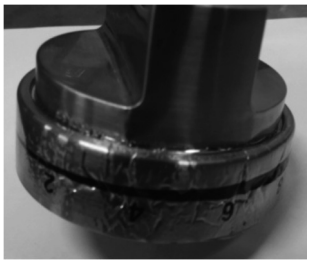
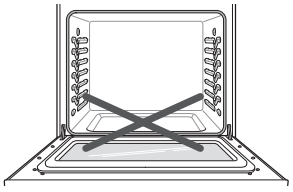
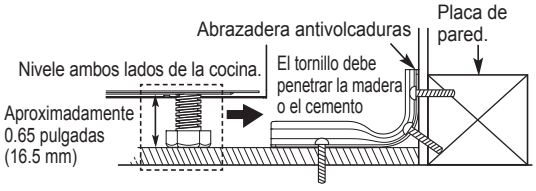
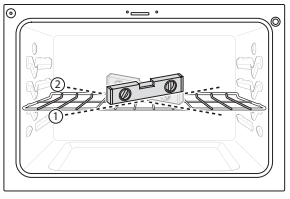
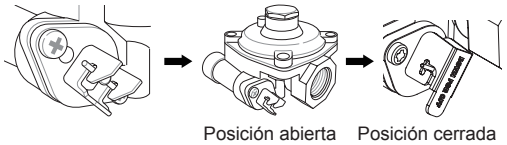
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionadas podrían no corresponder en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es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

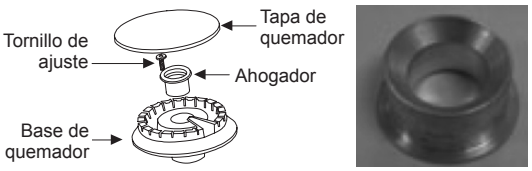
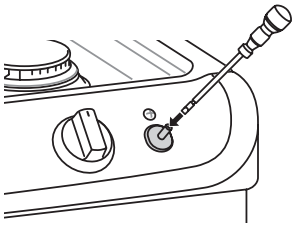
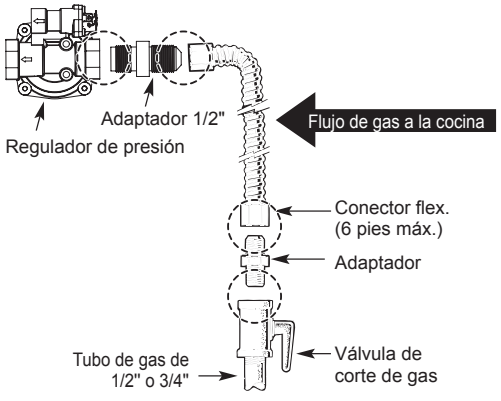
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar, o instalar o reparar el producto; instrucciones al cliente sobre la operación del producto; reparación o reemplazo de fusibles o corrección de cableado o fontanería, o corrección de reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Incapacidad del producto para funcionar debido a fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o a un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe restringidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daños resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones esbozadas en el manual del propietario del producto.
- Daños al producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones o hechos de fuerza mayor.
- Daños o fallas causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto, o por fugas de agua donde la unidad no se haya instalado correctamente.
- Daños o fallas causados por corriente o voltaje eléctricos incorrectos, o por códigos de fontanería, por uso comercial o industrial, o por uso de accesorios, componentes o productos de limpieza consumibles no aprobados por LG.
- Daños causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillado y otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños resulten de defectos de los materiales o de la fabricación y se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos reacondicionados, comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente. Los números de serie y de modelo, junto con el comprobante de venta minorista original, son necesarios para validar la garantía.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Reparaciones cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial, en oficinas e instalaciones recreativas) o contraria a las instrucciones esbozadas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro del producto de su casa para realizar reparaciones.

- El retiro y la reinstalación del producto si está instalado en un lugar inaccesible o no está instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación publicadas, lo que incluye los manuales de instalación y del propietario de LG.
- Daños resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no aprobadas o especificadas por LG.

Problema	Causa	Prevención
• Los quemadores no encienden	Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador. 	• Revise y limpie el electrodo de gas.
• Llama desigual	1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador 	• Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador.
	2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos. 	• Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.
	* Quemador oval 	• Quemador oval 1) Retire 4 tuercas 2) Limpie los residuos con un cepillo de dientes.
• La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo.	1. Rayas 2. Uso de detergente o limpiadores abrasivos 	• No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar. • Para remover los alimentos quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente).

Problema	Causa	Prevención
• Perillas derretidas	Uso inadecuado  	• No deje la puerta en la posición de paro durante del modo Asar/ Hornear ni inmediatamente después de cocinar.
• Los hornos o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno.  	• Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. • Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
• La llama o la energía es débil.	La presión de gas puede ser baja.	• Consulte primero con su proveedor de gas.
• La superficie es despareja. • El horno está inclinado.	1. La cocina no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.   Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	• Verifique primero con el instalador.
• El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores del anafe están funcionando.	La válvula reguladora está cerrada. 	• Consulte primero con el instalador.

Problema	Causa	Prevención
• Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP)	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 3 partes: regulador, válvula del anafe, válvula de asar/hornear).  Regulador Válvula del anafe Válvula de asar/hornear	• Consulte primero con el instalador. • Consulte el manual de instalación.
	Quemador de 17K necesita ahogador.  Ahogador	• Consulte primero con el instalador. • Consulte el manual de instalación.
• La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	• Consulte primero con el instalador.
• Olor a gas	Conexión incorrecta **Conexión del conector flexible** 	• Consulte primero con el instalador.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo del consumidor.

CÓMO OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Si usted no tiene acceso a Internet y necesita asistencia para el uso de su producto o desea programar un servicio técnico, puede comunicarse con LG Electronics al número que aparece a continuación.

Para obtener asistencia o servicio técnico, llame al 1-800-243-0000.

Si necesita más ayuda, puede escribir a LG para dirigir sus preguntas o inquietudes a la dirección que aparece a continuación:

LG Electronics, 201 James Record Road, Huntsville, Alabama 35813

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



LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA
1-888-542-2623	CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Korea