

MANUAL DE PROPIETARIO

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LWS3063ST
LWS3063BD

ÍNDICE

3 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

8 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PRODUCTOS

- 8 Accesorios
- 9 Descripción general de la cocina
- 10 Descripción general del panel de control

12 CARACTERÍSTICAS

- 12 Reloj
- 13 Temporizador encendido/apagado
- 14 Características especiales de los controles del horno
 - 14 Cómo configurar la función de auto conversión de convección
 - 14 Cómo ajustar la temperatura del horno
 - 15 Cómo seleccionar el idioma
 - 15 Adjusting the Preheat Alarm
 - 15 Cómo ajustar el volumen de la alarma sonora
 - 15 Cómo seleccionar la temperatura en Fahrenheit o Centigrade

16 USO DEL HORNO

- 16 Hornear
- 17 Horneado de pasteles de capas
- 18 Cocción temporizada
- 19 Cocción temporizada diferida
- 20 Asar
- 20 Guía de asado recomendado
- 22 Rostizar
- 22 Convección para hornear

- 23 Convección tostar
- 24 Rostizado por convección
- 25 Warm (calentar)
- 25 Proof (leudar)
- 26 Para encender o apagar la luz del horno
- 26 Configuración de la función de bloqueo de controles
- 26 Favorito

27 SMART FEATURES (CARACTERÍSTICAS INTELIGENTES)

29 MANTENIMIENTO

- 29 Auto-limpieza
- 32 EasyClean®
- 32 Consejos de limpieza
- 33 Guía de instrucción EasyClean®
- 34 Reemplazo de la luz del horno
- 34 Limpieza exterior
- 36 Cómo quitar y reemplazar la puerta del horno desmontable
- 36 Instrucciones de cuidado de la puerta

37 DETECCIÓN DE PROBLEMAS

- 37 Preguntas frecuentes
- 39 Antes de llamar al servicio técnico

42 SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)

43 GARANTÍA (EE.UU.)

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones a las personas o daños al utilizar la cocina. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que se podrían producir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda. Usted puede descargar el manual de usuario en <http://www.lg.com>.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo a lastimarlo a usted o a otros. Todos los mensajes de seguridad se encontrarán después de los símbolos de alerta de seguridad y de las palabras ADVERTENCIA O PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:



ADVERTENCIA

Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar heridas corporales graves o la muerte.



PRECAUCIÓN

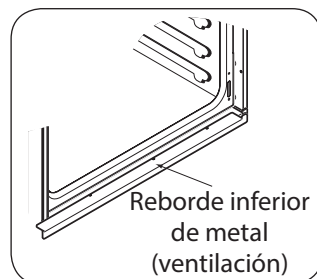
Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar lesiones corporales graves o daños a la propiedad.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del aparato.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se lo señale específicamente en este manual.
- Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios ya sea desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.
- **No caliente recipientes de comida sin abrir.** La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (CONT.)

- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.** La ventilación del horno puede calentarse durante el uso del horno. Nunca obstruya esta ventilación y nunca coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación.



NOTA:

Para una operación adecuada, debe instalarse un reborde de ventilación.



ADVERTENCIA

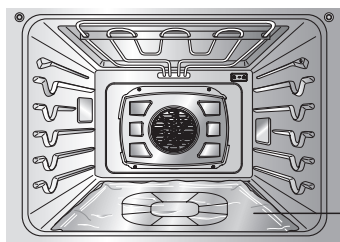
- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**
- **NO utilice agua en incendios de grasa.**
Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- **Sólo utilice agarraderas secas.**
Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.
- **No almacene elementos dentro o sobre el aparato.**
Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.
- **Utilice ropa adecuada.**
Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.** Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.
- **NO fuerce la puerta del horno.** Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO utilice una esponjilla de lana acero.** Se RAYARÁ la superficie.
- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.** Puede provocar la rotura del vidrio.
- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
- **NO se pare o siente sobre la puerta del horno.** Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación apropiadas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno. Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No** permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.



ADVERTENCIA



Papel de
aluminio

- **NO coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.** Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.** No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Bandejas del horno.** Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.
- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno.** Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado con temporizador) o DELAYED TIMED BAKE (horneado con temporizador con retraso).** Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren fríos, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción. Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.
- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.** La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

SEGURIDAD PARA NIÑOS

! ADVERTENCIA

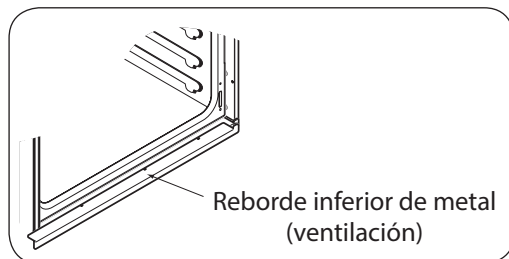
- **Los niños siempre deben estar alejados del horno.**
- **Los accesorios se calientan cuando la bandeja está en uso.**

! PRECAUCIÓN

- **No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato. Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de este electrodoméstico.**
- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.** Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la junta.
- **No utilice limpiadores de horno.** No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- **Antes de la auto-limpieza del horno.** Quite la asadera, todas las bandejas del horno, sonda para carne y cualquier otro utensilio del horno.
- **Nunca tenga pájaros como mascotas en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible al humo liberado durante el ciclo de auto-limpieza del horno. El humo puede ser dañino o fatal para los pájaros. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante.** Si apareciera un código F de error de auto-limpieza, y sonidos de melodía de error, el horno no funciona bien en el modo de auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o interruptor y llame a un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de la limpieza.**
- **NO obstruya la ventilación del horno durante el funcionamiento.** Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente. El reborde inferior de metal (ventilación) debe colocarse correctamente en la parte frontal inferior del horno antes de instalar la puerta del horno.



ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS



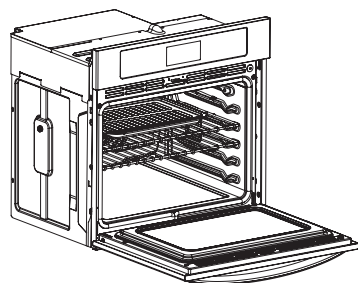
ADVERTENCIA

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.***

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PRODUCTOS

ACCESORIOS

Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.



Horno eléctrico de convección empotrado

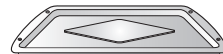
Accesorios para cocinar



Rejilla



Bandejas estándar
(2 cada uno)



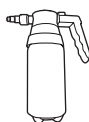
Asadera

Accesorios para la instalación

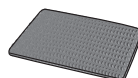


6 tornillos para madera
para montaje
(4 necesarios para la
instalación y 2 extra)

Accesorios para Limpieza



Botella con Atomizador
(1 de cada uno)

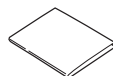


Esponja limpiadora
que no raya
(1 de cada uno)

Manual



Manual del usuario



Manual de instalación

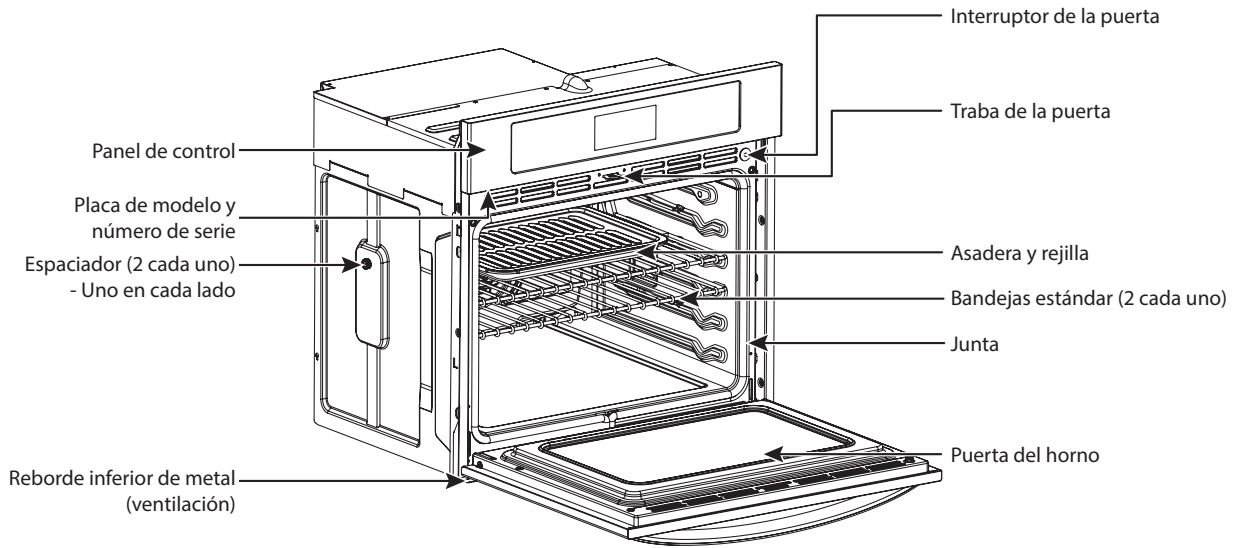
! NOTA

- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de LG en caso de que falte algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COCINA

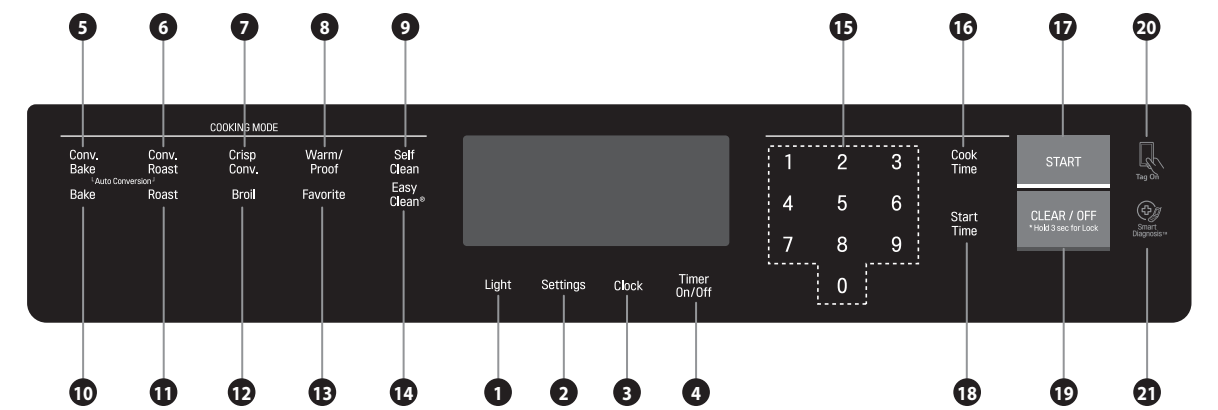
Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.

* A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

LEA LAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un uso satisfactorio de su horno, familiarícese con las diferentes características y funciones del horno descritas a continuación. **Las instrucciones detalladas de cada característica y función se encuentran listadas en este Manual del Propietario.**



Name	Description
1 OVEN LIGHT (Luz)	Se utiliza para encender y apagar las luces.
2 SETTING (Ajustes)	Consulte la página 14 y 15.
3 CLOCK (Reloj)	Se utiliza para poner en hora el reloj.
4 TIMER ON/OFF (Temporizador encendido / apagado)	Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador.
5 CONV. BAKE (Convección para hornear)	Se utiliza para seleccionar la función de convección para hornear.
6 CONV. ROAST (Rostizado por convección)	Se usa para seleccionar el modo de rostizado por convección.
7 CRISP CONV. (Convección tostar)	Se usa para seleccionar el modo de convección tostar.
8 WARM/PROOF (Calentar / Leudar)	Se utiliza para seleccionar la función calentar/leudar.
9 SELF CLEAN (Autolimpieza)	Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza.
10 BAKE (Hornear)	Se utiliza para seleccionar la función de horneado.
11 ROAST (Rostizar)	Se usa para seleccionar el modo de rostizado normal.
12 BROIL (ASAR)	Se utiliza para seleccionar la función de asado.
13 FAVORITE (Favorito)	Se utiliza para seleccionar la función de favorito.
14 EasyClean®	Se utiliza para seleccionar la función de Easy Clean.
15 NUMER PADS (Botones numéricos)	Se utiliza para introducir una temperatura y todos los tiempos.
16 COOK TIME (Tiempo de cocción)	Se utiliza para seleccionar el tiempo de cocción.

Name	Description
17 START (Inicio)	Se utiliza para iniciar todas las funciones del horno. Se activa el CONTROL LOCK (bloqueo de control) sosteniendo durante 3 segundos.
18 START TIME (Tiempo de inicio)	Se utiliza para seleccionar el tiempo de inicio diferido.
19 CLEAR OFF (Borrar apagado superior)	Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes.
20 SMART FEATURES (Funciones inteligentes)	Utiliza el icono Tag On para activar los Smart Features (Funciones Inteligentes)
21 SMART DIAGNOSIS™ (Diagnóstico inteligente)	Uso durante la función de Smart Diagnosis.

! NOTA

Si aparece F- y un número en la pantalla y las señales de control del horno, indica un código de error de función. Consulte la página 37.

- Toque el botón **CLEAR OFF**. Deje enfriar el horno durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
- Si se repite el código de error, desconecte la alimentación eléctrica y llave a un servicio técnico.
- **Si el horno se había programado y se ha producido un corte de suministro eléctrico**, deberán volver a ajustarse el reloj y todas funciones programadas.
- **Parpadeará la hora en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.**

CARACTERÍSTICAS

RELOJ

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen correctamente. La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.

Cómo configurar el reloj

1. Presione el botón **CLOCK** (reloj) una vez para configurar.
2. Presione el botón **numérico** para ingresar la hora. Presione los botones numéricos con la hora correcta. Por ejemplo, para configurar 12:34, presione los botones **1, 2, 3 y 4**.
Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 25 segundos después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione el botón **CLOCK** y vuelva a ingresar la hora actual.
3. Presione **START** (iniciar). Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

**NOTA**

Para consultar la hora cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**.

Cómo cambiar el modo de hora en el reloj (12HR o 24HR)

Sus controles están configurados para usar un reloj de 24 horas. Si usted prefiere un reloj de 12 horas, siga los pasos siguientes.

1. Presione el botón **SETTING** una vez para configurar.
2. Presione el botón del número 1 para 12 horas, el botón **2** para 24 horas.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Corte de energía

Si puede verse una hora destellando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía.

Reconfigure el reloj:

1. Presione el botón **CLOCK** una vez para configurar.
2. Ingrese la hora correcta presionando los botones numéricos adecuados.
3. Presione el botón **START** (iniciar).

Configuraciones Mínimas y Máximas Predeterminadas

Todas las características listadas cuentan con configuraciones de tiempo y de temperatura mínimas y máximas que pueden ingresarse en el control. Se escuchará un pitido de aceptación de ingreso cada vez que se presione un botón de control. Un tono de error (una melodía corta) se oír si el ingreso de temperatura o de tiempo se encuentra por debajo de las configuraciones mínimas o máximas para la característica.

CARACTERÍSTICA	TEMP. MÍN. / TIEMPO	TEMP. MÁX. / TIEMPO
HORNEAR/ ROSTIZAR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
ASAR [Lleno / Centro]	BAJA (350°F)	ALTA (550°F)
CONVECCIÓN PARA HORNEAR / ROSTIZADO POR CONVECCIÓN / CONVECCIÓN TOSTAR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
LEUDAR	100°F	
CALENTAR	BAJA (140°F) / 3 horas	ALTA (200°F) / 3 horas
AUTOLIMPIEZA	3 horas	5 horas

TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO

TIMER ON/OFF sirve como temporizador adicional en la cocina y emitirá una señal acústica cuando se haya agotado el tiempo. No se inicia o deja de cocinar. La función **TIMER ON/OFF** se puede usar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

**Para configurar el temporizador
(ejemplo para seleccionar 5 minutos):**

1. Pulse **TIMER ON/OFF** una vez. **0:00** y **HR** dentro de **O** aparecerán y **TIMER** (temporizador) destellará en la pantalla.



2. Presione **5** en los botones numéricos. Puede verse **0:05** en la pantalla.



3. Presione **TIMER para iniciar el temporizador**. Se realizará una cuenta regresiva con 5:00 y el tiempo aparecerá en la pantalla.



! NOTA

Si no se pulsa, el temporizador volverá a la hora del día.

! NOTA

Si no se muestra el tiempo restante en la pantalla, recupérela pulsando **TIMER ON/OFF**.

- Si pulsa **TIMER ON/OFF** dos veces, podrá introducir el tiempo en segundos. (Por ejemplo: Si presiona 50, significa 50 segundos)



- Si pulsa **TIMER ON/OFF** una vez, podrá introducir el tiempo en minutos. (Por ejemplo: Si presiona 5, significa 5 minutos)



Para cancelar el temporizador antes de finalizar el tiempo configurado:

1. Pulse **TIMER ON/OFF** una vez. La pantalla volverá a la hora actual.

4. Cuando el tiempo configurado haya terminado, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos del indicador sonarán cada 6 segundos hasta que se pulse **TIMER ON/OFF**.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales. Sigüientes páginas describen esas características y la manera en que usted puede activarlas.

Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora. Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos. Las características especiales se conservarán en la memoria aún después de un corte de energía.

- Ajuste de la función

Función	Tocar
Reloj	1 vez
Conversión automática	2 veces
Temperatura del horno	3 veces
Seleccione el idioma	4 veces
Alarma de precalentamiento	5 veces
Volumen del zumbador	6 veces
Seleccione grados Fahrenheit o Centígrados	7 veces

Cómo configurar la función de auto conversión de convección

Cuando utilice horneado y asado por convección, la característica de auto conversión de convección convertirá automáticamente las temperaturas de horneado ingresadas a temperaturas de horneado por convección. Esta característica se activa para que la pantalla muestre la temperatura convertida real (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta tradicional de 350°F y se presiona la función START (iniciar), la pantalla mostrará la temperatura convertida a 325°F.

1. Pulse **SETTING** dos veces.
Se mostrará AUTO en la pantalla.



2. Presione el botón # 1 para ACTIVAR o el # 2 para DESACTIVAR.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo ajustar la temperatura del horno

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente al que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato. No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

NOTA

- Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de autolimpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta en 35°F or 19°C.
- Una vez que la temperatura se ha aumentado o disminuido, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se vuelva a ajustar.
- El ajuste del termostato para Bake (horneado) también afectará el horneado por convección, el rostizado por convección, rostizar o convección tostar.

1. Pulse **SETTING** 3 veces para el horno inferior y se mostrará "AdJU" en la pantalla.



2. Con el teclado numérico, introduzca la corrección de temperatura que desee ajustar.
Ejemplo: para ajustar la temperatura del horno HASTA 15 grados, pulse 15.
3. Pulse **START** para aceptar el cambio.
4. Para bajar la temperatura del horno, introduzca 15 y pulse **SETTING** para bajar la temperatura, (para valor -).
5. Pulse **START** para aceptar el cambio.

Cómo seleccionar el idioma

El control del horno se encuentra configurado para verse en inglés, pero usted puede cambiarlo para visualizarlo en español o francés.

1. Pulse el botón **SETTING 4** veces. Se mostrará "Lng" en la pantalla.



2. Presione el botón # 1 para inglés, el # 2 para español y, el # 3 para francés.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo ajustar la alarma de precalentamiento

El control del horno está configurado para ajustar la alarma de precalentamiento. Esto puede cambiar el sonido de la alarma.

1. Presione el botón **SETTING 5** veces y "PrE" aparecerá en la pantalla.



2. Presione el botón #1 para encender y Presione el botón #2 para apagar.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

Cómo ajustar el volumen de la alarma sonora

La característica de volumen de sonido permite regular el volumen a un nivel más aceptable. Hay tres niveles de volumen posibles: alto, bajo y mudo.

1. Pulse **SETTING 6** veces y se mostrará "BEEP" en la pantalla.



2. Presione el botón #1 para FUERTE, Presione el botón #2 para Bajo y Presione el botón #3 para SILENCIO.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado..

Cómo seleccionar la temperatura en Fahrenheit o Centigrade

El control del horno se encuentra configurado para usar la temperatura en grados Fahrenheit, pero puede cambiarse a Centigrade.

1. Pulse **SETTING 7** veces y se mostrará "UNIT" en la pantalla.



2. Presione el botón # 1 para F (Fahrenheit) o el # 2 para C (Centigrade).
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

USO DEL HORNO

HORNEAR

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura desde 170°F (80°C) hasta 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

Para poner el horno en HORNEADO y la temperatura en 375°F

1. Pulse **BAKE**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**.)
3. Presione **START**.

Aparecerá **PREHEATING** en la pantalla y se mostrará 100°F. Según el horno se vaya calentando, se mostrará la temperatura en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma.

PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción.

4. Cuando haya terminado, pulse **CLEAR OFF**.
5. Quite los alimentos del horno.

Cómo cambiar la temperatura de horneado mientras cocina (por ejemplo, cambiar de 375°F a 425°F):

1. Pulse **BAKE**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **4**, **2** y **5**.)
3. Presione **START**.

Consejos para hornear

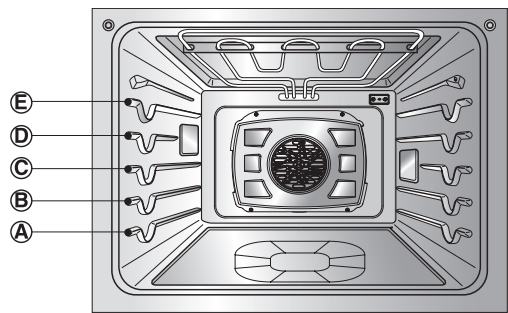
Siga la receta o las instrucciones de cocción por convección para temperatura de horneado, tiempo y posición de la bandeja. El tiempo y temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, tamaño y forma de los recipientes de horneado.

- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos. Alimentos en una sola bandeja con un mínimo de 1 a 1 1/2" de espacio entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el grado de cocción cuando se haya cumplido el tiempo mínimo.
- Utilice recipientes de cocción de metal (con o sin un acabado antiadherente), vidrio-cerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes de horneado recomendados para horno.
- Los recipientes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido y doran mejor. Los recipientes con aislación prolongan ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.

Pantallas del modo de HORNEAR

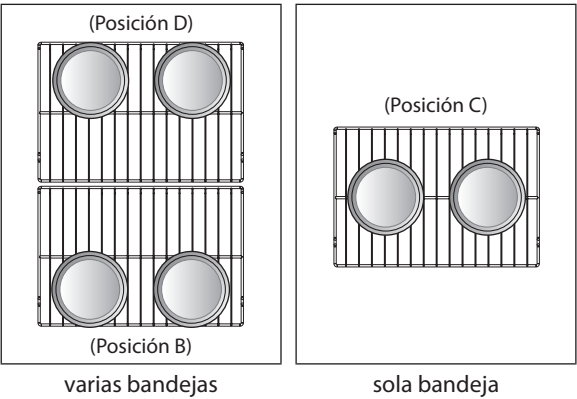


HORNEADO DE PASTELES DE CAPAS



• El horno tiene 5 posiciones de bandejas.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 2" a 2 -1/2". Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones B y D (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las.



! NOTA

- El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la melodía de precalentamiento sonará una vez.
- Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.
- Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar BAKE (hornear) en cualquier momento.

Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Pastel "Angel food", pasteles congelados	A
Pasteles Bundt o de libra	B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	C
Estofados	C
Pavo, asado o jamón	A
Pizza congelada	C
Pollo rostizado	B

COCCIÓN TEMPORIZADA

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Para que el horno comience a cocinar inmediatamente y se apague automáticamente (ejemplo para horneado a 300°F durante 30 minutos.)

1. Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta.
2. Pulse **BAKE**, aparecerá **350°F** en la pantalla.
3. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **0** y **0**.)
4. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** (temporizado) destellará en la pantalla. **BAKE** (hornear), **0:00** y **300°F** aparecerán en la pantalla.
5. Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **3** y **0**.)



NOTA

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

6. Presione **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción.
El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica WARM (calentar). Consulte la sección Cómo configurar la característica WARM (calentar) en la página 25.
7. Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar esta función en cualquier momento.

Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento del horno.

(ejemplo para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora 30 minutos.)

1. Presione **Cook Time** (tiempo de cocción).
2. Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **1**, **3** y **0**.)
3. Pulse **START** para aceptar el cambio o pulse **CLEAR OFF** para reiniciar el tiempo introducido.

Cuando finaliza la cocción temporizada:

1. **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.
2. El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado).



NOTA

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA

El temporizador automático de la cocción temporizada diferida encenderá y apagará el horno en el tiempo que se selecciona por adelantado.

Para configurar el horno para un inicio diferido. (ejemplo para ajustar el horneado a 300 °F durante 30 minutos y poner el horno en funcionamiento en el modo de horneado a las 4:30).

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Arregle las parrillas internas del horno y coloque los alimentos en el horno.
3. Presione **BAKE** (hornear). **350°F** aparecerá en la pantalla.
4. Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 0** y **0**.)
5. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción).
6. Configure el tiempo de horneado deseado (Presione **3** y **0**).

! NOTA

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

7. Presione **START TIME** (tiempo de inicio).
8. Configure el tiempo de inicio deseado. (Presione **1, 6, 3** y **0**.)
9. Presione **START** (iniciar). Al llegar al tiempo establecido, sonará un pequeño pitido. El horno comenzará a hornear.
10. Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado temporizado diferido en cualquier momento.

Cuando la cocción temporizada diferida finaliza:

1. **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.
2. El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado)

! NOTA

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

! PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado temporizado) o DELAYED TIMED BAKE (horneado temporizado diferido). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren frías, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
 - Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.

ASAR

El asado utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Los elementos de asado tanto internos como externos se calientan durante el asado completo. Sólo el elemento de asado interno se calienta durante el asado de centro. Los elementos se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda de carne no puede utilizarse en este modo.



NOTA

Su horno está diseñado para asado con PUERTA CERRADA.

Para configurar el horno para asar.

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de la asadera.
2. Presione **BROIL**.
3. Presione el botón #1 para **LLENO**, el #2 para **CENTRO**.
4. Presione el botón #1 para **ALTA**, el #2 para **MEDIANA**, el #3 para **BAJA**.
5. Presione **START**. El horno comenzará a asar.
6. Ase sobre un lado hasta que los alimentos se doren; dé vuelta y cocine del otro lado.



NOTA

Siempre tire de la bandeja hacia afuera hasta la posición de detención antes de girar o quitar los alimentos.

7. Cuando haya terminado de asar, presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado). Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar el asado en cualquier momento.



NOTA

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundos después de que se cierre la puerta. Presione el botón **BORRAR/APAGAR** para cancelar la función de Asar en cualquier momento.



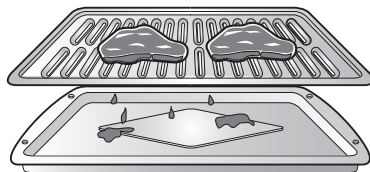
NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

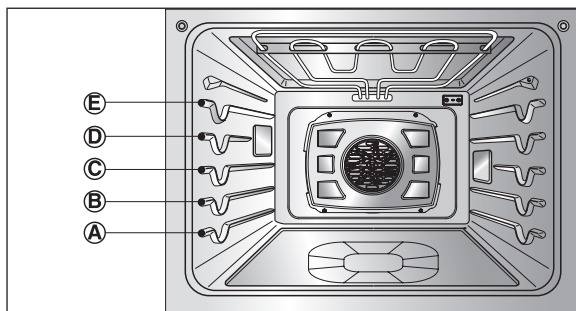
GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador. Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos en el horno.

Para mejores resultados durante el asado, utilice una bandeja diseñada para asar.



una asadera y rejillas



Cuadro de Asado a la Parrilla

Alimento	Cantidad y/o Grosor	Posición de la bandeja	Primer lado Tiempo (min.)	Segundo lado Tiempo (min.)	Comentarios
Carne picada	1 lb. (4 hamburguesas) Grosor de 1/2 a 3/4"	E	4-6	3-4	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguesas al mismo tiempo.
Filetes de carne de res					Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Jugoso	Grosor de 1"	D	6	2-3	
Medio	1 a 1-1/2 lbs.	D	7	2-3	
Bien cocido		D	8	3-4	
Jugoso	Grosor de 1-1/2"	D	10	4-6	
Medio	2 a 2-1/2 lbs.	D	12	6-8	
Bien cocido		D	14	8-10	
Pollo	1 entero cortado 2 a 2-1/2 lbs., cortado a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6-8 6-10	Asar sobre el lado de la piel primero.
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	C	12-14	No las dé vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de 1/4 a 1/2"	D o E	5-6	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Rebanadas de jamón (precocido)	Grosor de 1/2"	D	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1-1/2" de grosor.
Chuletas de cerdo	2 (grosor de 1/2") 2 (grosor de 1") Bien cocidas	D o E D o E	7 9-10	6-8 7-9	Retire la grasa.
Chuletas de cordero					Retire la grasa.
Medio	2 (grosor de 1")	D	6	4-6	
Bien cocidas	alrededor de 10 a 12 oz.	D	8	7-9	
Medio	2 (grosor de 1- 1/2")	D	11	9	
Bien cocidas	alrededor de 1 lb.	D	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (grosor de 1") 4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	D o E D o E	8 9	3-4 4-6	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.

**PRECAUCIÓN**

- Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- NO eche agua o harina sobre el incendio.
 - La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.

**PRECAUCIÓN**

- NO utilice la asadera sin la rejilla.
- NO cubra la rejilla con papel de aluminio.

ROSTIZAR

El horno puede programarse para rostizar.

Para configurar la característica de rostizado (ejemplo carnes que se cocinan a 375°F):

1. Pulse **ROAST**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**.)
3. Presione **START**.



NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Para cambiar la temperatura durante la cocción (ejemplo cambia de 375°F a 425°F)

1. Pulse **ROAST**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **4**, **2** y **5**.)
3. Presione **START**.



NOTA

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta.

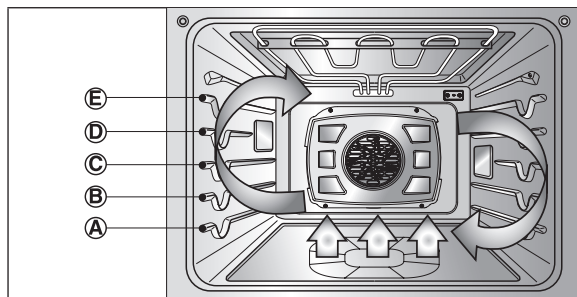
Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar Roast (rostizar) en cualquier momento.

CONVECCIÓN PARA HORNEAR

Beneficios del horneado por convección

- Algunos alimentos se cocinan hasta un 25-30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- Horneado en bandejas múltiples.
- No se necesitan recipientes de horneado especiales.



El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua dentro del horno. Esta distribución de calor mejorada permite una cocción pareja y resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinan más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección. La cocción con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Los panes y los pastelitos se doran en forma más pareja.

Consejos para horneado por convección

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Las galletas y bizcochos deben hornearse en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D.
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.



NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Para configurar el horno para convección para hornear y temperatura a 375°F

1. Presione **CONV. BAKE** (convección para hornear). En la pantalla destellará **350 °F**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**.)
3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV BAKE** (Convección para hornear) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 °F**, **CONV BAKE** y el ícono del ventilador. Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.
4. Pulse **CLEAR OFF** para cancelar el convección para hornear en cualquier momento.

! NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta.

Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar Convection Bake (horneado por convección) en cualquier momento.

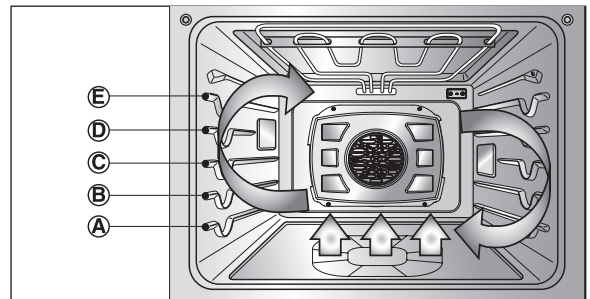
Pantallas del modo de convección para hornear



CONVECCIÓN TOSTAR

Beneficios de la convección tostar

La característica de convección tostar es mejor para productos horneados claros y delicados tales como pasteles, tarteletas, galletas, hojaldres, scones, muffins, bizcochos, panes sin levadura, etc. El aire caliente que circula mediante un ventilador distribuye el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente mantiene la cocción de los alimentos más uniforme, sellando la humedad y generando panes con una corteza más gruesa. La capacidad térmica baja del elemento calentador hace posible acortar el tiempo de cocción en hasta un 30%.



Consejos para una convección tostar

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Elija bandejas para galletas sin lados y asaderas con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la convección tostar con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas del horno en la posición B y D.
- Es importante destapar los alimentos para que las superficies de los alimentos permanezcan expuestas al aire que circula, por lo que los alimentos quedarán dorados y crujientes.
- Mantenga la pérdida de calor a un mínimo al abrir el horno sólo cuando sea necesario.

Para configurar el horno para convección tostar y temperatura a 375°F

1. Presione **CRISP CONV.** (convección tostar). En la pantalla destellará **350 °F**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7 y 5**.)
3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV.** y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 °F, CONV.** y el ícono del ventilador. Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.
4. Pulse **CLEAR OFF** para cancelar el convección tostar en cualquier momento.



NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta.

Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar Crisp Convection (horneado crujiente) en cualquier momento.



NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

Esta característica de rostizado por convección se encuentra diseñada para brindar un desempeño de cocción óptimo para rostizar carnes de res y de ave. No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes de res y de ave. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. Convection Roast is especially good for large tender cuts of meat. The meat probe may be used in this feature. El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos. La sonda para carne puede utilizarse con esta característica.

Para configurar la característica de rostizado por convección

(ejemplo de carnes cocinadas a 375°F)

1. Arregle las bandejas del horno y coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **CONV. ROAST** (rostizado por convección). En la pantalla destellará **350 °F**.
3. Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7 y 5**.)
4. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV ROAST** (rostizado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 °F, CONV ROAST** (Rostizado por convección) el ícono del ventilador.
5. Pulse **CLEAR OFF** para cancelar esta función en cualquier momento.



NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta. Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa. Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar Convection Roast (rostizado por convección) en cualquier momento.



NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Pantalla del modo ROSTIZADO por CONVECCIÓN



WARM (calentar)

La función WARM mantendrá la temperatura del horno menor a los 200°F. No utilice esta función para recalentar los alimentos. Esta función mantendrá los alimentos calientes para servirlos hasta 3 horas después de su cocción. Después de 3 horas, la función WARM se apagará automáticamente. Esta función puede utilizarse sin ninguna otra operación de preparación o cuando se ha terminado la cocción con HORNADO TEMPORIZADO (HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN o ASADO TEMPORIZADO DIFERIDO).

Para ajustar la función de calor

1. Pulse **WARM/PROOF** una vez.
2. Presione el botón **#1** para ALTA, el **#2** para Mediana, el **#3** para BAJA.
3. Pulse **START**.
4. Para apagar la función de calentar, pulse **CLEAR OFF** en cualquier momento.

! NOTA

La característica de calentar cuenta con tres niveles de temperatura:

Alta=200°F, Med=170°F, Baja=140°F
(Alta=93.3°C, Med=76.7°C, Baja=60°C)

Para ajustar la función de calentar tras una cocción programada

1. Seleccione la función que desea utilizar:
PROGRAMADA (HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN), DIFERIDA (HORNEADO, HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN) consulte la página anterior correspondiente.
2. Pulse **START**.
3. Pulse **WARM/PROOF** una vez. El modo de cocinado y calentar se activará automáticamente tras completarse el cocinado programado o el cocinado diferido.
4. Para desactivar este modo, pulse **CLEAR OFF**.

Pantallas del modo de WARM (calentar)



PROOF (leudar)

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura antes de hornear. Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Verifique que los productos panificados no leuden de más.

! NOTA

Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o un envoltorio plástico (el plástico puede colocarse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo desplace).

Para configurar la función Proof (ejemplo de 1 hora)

1. Presione **WARM/PROOF** (calentar/leudar) dos veces.
2. Presione **1, 0 y 0**.
3. Presione **START** (iniciar). La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.
4. Cuando haya finalizado de leudar, presione el botón **CLEAR OFF** (borrar/apagado).

! NOTA

- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente elevada para conservar alimentos a temperaturas seguras. Use la característica WARM (calentar) para mantener los alimentos calientes.
- El leudado no funciona cuando el horno tiene una temperatura mayor a 125°F. En la pantalla podrá verse "Oven is Hot" (el horno está caliente).

Pantallas del modo de PROOF (leudar)



PARA ENCENDER O APAGAR LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también puede encenderse (ON) o apagarse (OFF) manualmente presionando la característica **LIGHT** (luz del horno).

**NOTA**

La luz del horno no puede prenderse si está activa la función de autolimpieza.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROLES

El botón **START** controla la característica **CONTROL LOCKout**. La característica **CONTROL LOCKout** bloquea la puerta del horno automáticamente e impide que ni la mayoría de los controles del horno puedan activarse. No se desactiva el reloj, el temporizador de la cocina y la lámpara interior del horno.

Active la función de bloqueo:

- Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) durante 3 segundos.
- Sonará la melodía de bloqueo. Se visualiza **CONTROL LOCKOUT** comienza a destellar.

Cómo desactivar el funcionamiento normal del horno:

- Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) durante 3 segundo. Sonará la melodía de desbloqueo. **CONTROL LOCKOUT** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno.
- El horno queda nuevamente en condiciones de funcionamiento.

**NOTA**

- En caso de usar el modo de bloqueo de horno, las funciones de reloj, temporizador de cocina y luz de horno continúan funcionando.
- Aún si se abre la puerta, el bloqueo de horno puede seguir funcionando debido al trabado de tecla.

FAVORITO

La característica de **FAVORITO** se utiliza para registrar y recordar sus configuraciones de recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La configuración favorite puede usarse con la función **COOK TIME** (tiempo de cocción). Esta característica no funciona con ninguna otra función incluyendo **START TIME** (tiempo de inicio)

- Coloque los alimentos en el horno.
- Presione **FAVORITE** (favorite) una vez para pan, dos veces para carne y tres veces para pollo. La temperatura predeterminada aparecerá y destellará **COOK** (cocción).

Categoría	Cómo seleccionar	Temp. predeterminada (puede cambiarse y visualizarse)	Característica de operación
1. Pan	Presione el botón FAVORITE una vez.	375°F	BAKE (hornear)
2. Carne	Presione el botón de res FAVORITE dos veces.	325°F	Rostizado por convección
3. Pollo	Presione el botón FAVORITE 3 veces.	350°F	Rostizado por convección

- Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura deseada del horno. Esta temperatura se almacenará y podrá accederse en el uso siguiente.
- Presione **START** (iniciar). Los tonos indicadores de precalentamiento sonarán 3 veces cuando el horno alcance la temperatura programada.

**NOTA**

- Sólo se almacenará la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, la temperatura modificada se conservará.

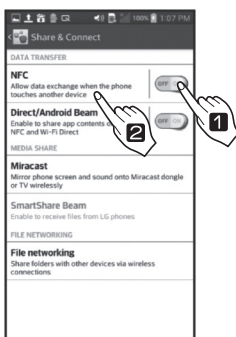
SMART FEATURES (CARACTERÍSTICAS INTELIGENTES)

ANTES DE USAR TAG ON

La función Tag On le permite utilizar convenientemente la aplicación LG Smart Horno para comunicarse con su aparato directamente desde su propio teléfono inteligente. Para utilizar la función Tag On:

1. Baje la aplicación LG Smart Oven en su teléfono inteligente.
2. Active la función NFC, Comunicación de Campo Cercano por sus siglas en Inglés en su dispositivo inteligente. La función Tag On solo puede ser usada con teléfonos inteligentes equipados con la función NFC y aquellos que tienen como base un OS, Sistema Operativo por sus siglas en Inglés, base Android.

ACTIVANDO LA FUNCIÓN NFC EN EL TELÉFONO INTELIGENTE



1. Entre al menu "Settings/Ajustes" de su teléfono inteligente y seleccione "Share & Connect/Compartir y Conectar" debajo de "WIRELESS & NETWORKS/INALAMBRICA & REDES"
2. Active "NFC" y "Direct/Android Beam" en ON y seleccione NFC.
3. Active "Use Read and Write P2P receive / Usar Lectura y Escritura/ P2P recibir".

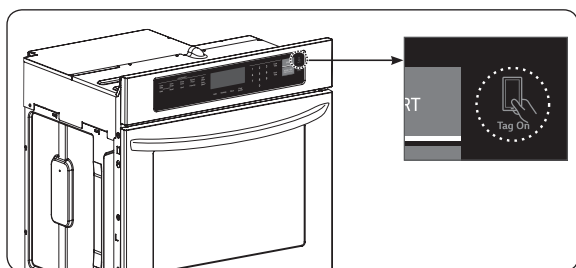


NOTA

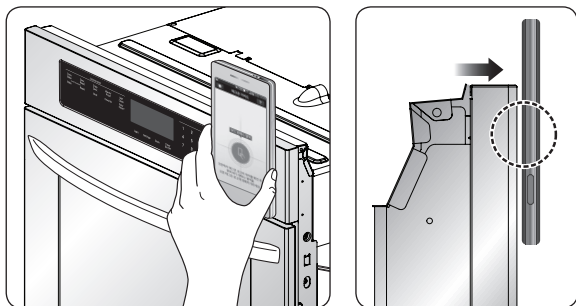
Dependiendo de la marca de su teléfono inteligente y la versión del sistema operativo Android. El proceso de activación de la función NFC puede ser diferente. Para más detalles refiérase al manual de usuario de su teléfono inteligente. Para operar la función NFC en este electrodoméstico se requiere un teléfono inteligente que tenga al menos un cierto nivel de funcionalidad en el reconocimiento de NFC. → En algunos casos, los teléfonos equipados con NFC pueden ser incapaces de transmitir exitosamente.

ANTE DE USAR TAG ON

ICONO TAG ON 



Busque el icono Tag On a lado del la pantalla en el panel de control. Es ahí donde usted tiene que poner el teléfono inteligente para usar la función Tag On y las funciones "LG Smart Diagnosis™", fijar el modo de cocinado y la función EasyClean® junto con la aplicación LG Smart Oven (Horno Inteligente LG)



Si la aplicación no logra localizar el objetivo, trate de posicionar la parte central trasera del dispositivo, frente al icono Tag On. Si la conexión no se logra inmediatamente, rote el dispositivo inteligente hacia los costados hasta que se verifique la conexión.

Por las características del NFC, si la distancia de transmisión es muy larga, si existe una calcomanía metálica o una carcasa gruesas para el teléfono, la transmisión no será buena.

Presione [?] en la aplicación inteligente LG para información detallada de cómo usar la función Tag On.

POSICIÓN DE LA ANTENA NFC

Cuando utilice la función Tag On, coloque su dispositivo inteligente de tal manera que la antena NFC, que está localizada dentro de la parte trasera de su teléfono, coincida con la posición del icono Tag On del electrodoméstico. Debido a que no puede saber la posición exacta de la antena, la aplicación inteligente LG tratará de buscar el objetivo y mostrarlo en la pantalla del dispositivo inteligente.

USO DE PLICACIONES TAG ON

Use la función Tag On cuando toque el icono en su horno con un teléfono inteligencia equipado con NFC para utilizar las funciones de la aplicación LG Smart Oven.

Smart Diagnosis™ (Diagnostico inteligente.)

Le permite diagnosticar y reparar problemas con en su horno.

EasyClean® (Limpieza fácil)

Permite al usuario configurar EasyClean®, lea la guía de instrucciones, y el simulador y comparar el consumo de energía al usar EasyClean® en comparación con la función de autolimpieza.

Ajustes del Horno (Settings Oven)

Permite al usuario cambiar los ajustes del horno, incluyendo el modo de hora, precalentamiento luz de alarma, volumen de la alarma, unidades de temperatura, la conversión automática de convección, y el ajuste del termostato.

IMPORTANTE: Cuando la aplicación LG Smart Oven se actualice, algunos funciones pueden ser añadidas o eliminadas. Los datos guardados en la aplicación LG Smart Oven podrían perderse con las actualizaciones de aplicaciones o cambios al teléfono inteligente del usuario.

MANTENIMIENTO

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas de cocción superiores a lo normal para limpiar automáticamente la parte interior del horno.

Si el horno está muy sucio, es normal que se produzca humo durante la limpieza. Es mejor limpiar el horno regularmente en lugar de esperar hasta que haya una gran acumulación de suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe ventilarse bien para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

La auto-limpieza sólo puede activarse en un horno por vez. Mientras la auto-limpieza está funcionando no puede utilizarse el otro horno para ninguna otra función.

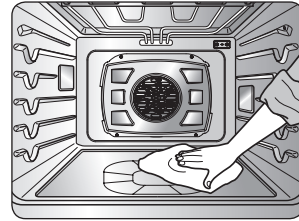


PRECAUCIÓN

- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del de la puerta aparato.**
 - Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.
- **Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.**
 - Las emanaciones producidas durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
 - Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **NO fuerce la puerta del horno.**
 - Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de auto-limpieza.**
 - Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente.

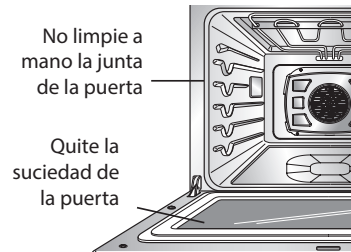
Antes de un ciclo de auto-limpieza

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza. Quite las bandejas del horno, la asadera, la rejilla, todos los recipientes de cocción y el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.



NOTA

Quite todas las bandejas incluyendo la bandeja plegable antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza.



- Las bandejas del horno plateadas pueden limpiarse con auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y será difícil deslizarlas. Se recomienda quitar todas las bandejas antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza.
- La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y afuera de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub; Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.
- Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.
- Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno se encuentre apagada.
- No deje una piedra para pizza en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

El botón **SELF CLEAN** se utiliza para iniciar un ciclo de autolimpieza. Al usarlo junto con el botón **START TIME**, puede programarse también un ciclo de autolimpieza retardado. La función de autolimpieza tiene tiempos de 3, 4 o 5 horas.

! NOTA

Antes de realizar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de que retirar todas las bandejas y accesorios.

1. Asegúrese de que el reloj esté en hora, los hornos vacíos y las puertas cerradas.
2. Pulse **SELF CLEAN** una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas, dos veces para un tiempo de limpieza de 5 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 3 horas. Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, que contenga derrames. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 5 horas para hornos muy sucios.
3. Pulse **START**.
El icono **DOOR LOCKED** parpadeará.
4. Cuando haya ajustado la autolimpieza superior o inferior, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.

Durante el ciclo de auto-limpieza

- Puede verse humo y registrarse olores las primeras veces en que se limpia el horno. Esto es normal y desaparecerá con el tiempo. También puede generarse humo si el horno está muy sucio o si se ha olvidado una asadera dentro del horno.
- A medida que el horno se calienta, pueden oírse sonidos a piezas de metal que se expanden y contraen. Esto es normal y no daña el horno.
- No fuerce la puerta del horno cuando se vea bloqueado en la pantalla. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que baje la temperatura del horno. Tratar de abrir la puerta a la fuerza la dañará.

Para ajustar un período de inicio retardado

1. Pulse **SELF CLEAN**. Seleccione el tiempo de autolimpieza deseado con **UPPER** o **LOWER SELF CLEAN**.
2. Pulse **START TIME**. **DELAY** está parpadeando.
3. Configure el tiempo de inicio deseado.
4. Pulse **START**.
DELAY y **CLEAN** permanecerán activados.
5. El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente en el período ajustado.

Pantalla del modo de AUTOLIMPIEZA



Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la existencia de humo o fuego excesivo en el horno:

1. Pulse **CLEAR OFF**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado, el **BLOQUEO DE LA PUERTA** se liberará automáticamente permitiéndole abrir la puerta del horno.

! NOTA

Cuando utilice la característica de auto-limpieza:

- No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la característica de bloqueo de control se encuentra activada.
- Una vez que se ha configurado **Auto-limpieza**, la puerta del horno se bloqueará de manera automática. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado el horno. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado la luz indicadora **Puerta bloqueada** dejará de destellar y permanecerá encendida. Deje pasar alrededor de 15 segundos para que la traba de la puerta del horno se cierre.

Después del ciclo de auto-limpieza

- No podrá abrirse la puerta del horno hasta que se haya enfriado la temperatura del horno.
- Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.
En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.
- Si se dejaron bandejas en el horno y no se deslizan bien después del ciclo de limpieza, limpie las bandejas y soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen mejor.
- Pueden aparecer pequeñas líneas en la porcelana porque sufrió calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afecta el desempeño.

EasyClean®

El nuevo horno de LG con tecnología EasyClean® le otorga dos opciones de limpieza para el interior de su estufa. La función EasyClean® toma ventaja de la nueva tecnología de esmalte de LG para ayudar a remover suciedades sin químicos severos, y funciona tan solo usando AGUA por tan solo 10 minutos a bajas temperaturas para ayudar a soltar suciedades LIJERAS antes de ser limpiadas manualmente.

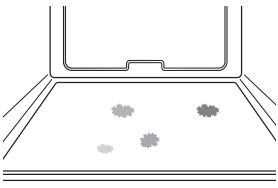
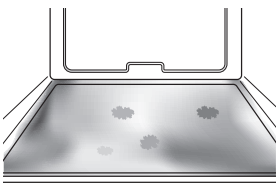
Mientras que EasyClean® es rápido y efectivo para pequeñas y LIJERAS suciedades, la función de auto-limpieza (Self Clean) puede ser usada para remover suciedades PESADAS acumuladas. La intensidad y alto calor del ciclo de auto-limpieza (Self Clean) puede tener como resultado humo que hará que se requiera abrir ventanas para proveer ventilación. En comparación con el proceso de auto-limpieza más intensa (Self Clean), su horno LG le ayudará a limpiar con un MENOR CALOR, MENOR TIEMPO, y prácticamente SIN HUMO O GASES.

Cuando sea necesario, su estufa sigue ofreciendo la opción de auto-limpieza (Self Clean) durante más tiempo, recomendada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover.

BENEFICIOS DE EasyClean®

- Ayuda a aflojar suciedad ligera antes de su limpieza manual.
- EasyClean® solo necesita agua sin productos químicos de limpieza.
- Mejora su experiencia de auto-limpieza (Self Clean)
 - Minimiza la necesidad de auto-limpieza (Self Clean)
 - **Reduce la cantidad de humos y olores**
 - Se puede utilizar un tiempo más corto de auto-limpieza (Self Clean)

CUANDO USAR EasyClean®

Métodos de Limpieza Sugeridos	Ejemplos de Suciedad del Horno	Patrones de Suciedad	Tipo de Suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar su Horno
EasyClean®		Pequeñas Gotas o Manchas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura Ligera	Manteca / Grasas	Steak a la Parrilla
				Pescado Asado
Self Clean*		Salpicadura Moderada o Excesiva	Manteca / Grasas	Asados de Carne Baja Temperatura
		Gotas o Manchas	Relleno o Suciedad a base de azúcar	Asados de Carne Alta Temperatura
			Crema o Salsa de Tomate	Pasteles o Tartas
				Cacerolas

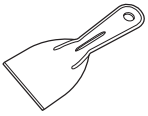
* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad de su horno esta por arriba de los 150°F (65°C). **"OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT"** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean® no se activará hasta que la cavidad se enfríe totalmente.
- Una espátula de plástico se puede utilizar para desprender trozos o desechos antes y durante la limpieza del horno.
- Usando el lado áspero de una esponja abrasiva puede ayudar a quitar las manchas de quemado mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas, como las de espuma de melamina, disponibles en su tienda local también puede ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que toda la superficie de la parte inferior del horno sea cubierta por agua al principio del ciclo EasyClean®.
- Para mejores resultados use agua purificada o agua filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior.
- La suciedad horneada durante muchos ciclos de cocinado será más difícil de remover mediante el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua en el horno no se calentará totalmente al abrirse la puerta.
- Es mejor usar la función SelfClean para áreas difíciles de alcanzar como el fondo de la cavidad.

GUÍA DE INSTRUCCIÓN EasyClean®

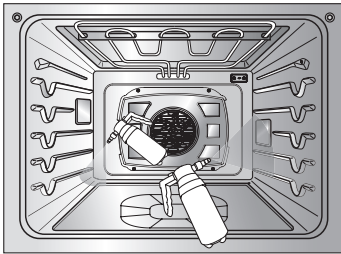
1. Retire bandejas y accesorios del horno.
2. Talle y remueva cualquier resto quemado con la espátula de plástico.



Espátulas de Plástico Sugeridas:

- Paleta de plástico duro
- Espátula de plástico de cocina
- Espátula de plástico para pintura
- Tarjeta de crédito antigua

3. Llene el rociador con 1¼ de taza (10 oz o 300 ml) de agua y úselo para rociar completamente las superficies internas del horno.



4. Use al menos ¼ de taza (2 oz o 50 ml) de agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y esquinas del horno.
5. Rocíe o vierta la restante 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua sobre el centro de la base de la cavidad. El desnivel en la parte inferior debe estar completamente cubierto de tal manera que las suciedades queden sumergidas. Añada agua si es necesario.

! NOTA

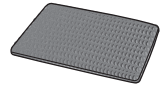
Use el ajuste de niebla en la botella con atomizado para una mejor cobertura. 1¼ taza completa (10 oz o 300 ml) de agua se debe utilizar para cada cavidad del horno. No rocíe agua directamente sobre la puerta. Si lo hace, goteará agua y caerá en el piso.

6. Cierre la puerta del horno.
Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **EasyClean®**.
Presione **START**.

! PRECAUCIÓN

- Es mejor usar guantes de goma durante la limpieza del horno para prevenir accidentes inesperados como quemaduras y lastimaduras.
- Durante el ciclo de EasyClean®, la parte inferior del horno se calienta lo suficiente como para causar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine (20 minutos) antes de limpiar el interior de la superficie del horno. El no seguir ésta indicación puede llegar a causar quemaduras.
- No empuje hacia abajo la puerta de vidrio directamente cuando limpie el horno. El vidrio de la puerta puede debilitarse y romperse con facilidad bajo cualquier mínimo impacto.

7. Un tono sonará al final del ciclo de 10 minutos. Ajustar la perilla de modo del horno superior o inferior en OFF posición para borrar la pantalla y termina el tono.
8. Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, suficiente agua debe de permanecer en la base del horno de tal manera que todas las suciedades queden sumergidas completamente. Añada agua si es necesario. Ponga una toalla en el suelo enfrente del horno para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza a mano de su horno. Si usted esta limpiando la cavidad superior en un horno doble, lo mejor es cubrir los huecos en la parte superior de la puerta del horno inferior con una toalla para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza manual.
9. Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean® frotando con una esponja mojada contra ralladuras o una fibra. (El lado fibroso no dañará el acabado superficial), algo de agua podría derramarse dentro de las ventanas de la base durante la limpieza, sin embargo el agua será atrapada por una cacerola debajo de la cavidad y no dañará los quemadores.



! NOTA

NO use estropajos de acero, estropajos abrasivos o limpiadores ya que estos materiales pueden dañar.

10. Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar las bandejas y accesorios del horno.
11. Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de empapar a fondo las áreas sucias. Si quedan manchas rebeldes después de múltiples ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Asegúrese de que la cavidad del horno está vacío de bandejas y accesorios del horno, y que la superficie de la cavidad del horno está seca antes del ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

! NOTA

- Si la función EasyClean® comienza sin agua, Gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición OFF. Espere a que al estufa se enfríe a temperatura ambiente antes de rociar o poner agua dentro de la cavidad y comenzar otro ciclo.
- Cuando termine el ciclo de EasyClean®, el empaque de la cavidad puede estar mojado. Esto es normal. No limpie el empaque.
- Si depósitos minerales se quedan en la parte de abajo del horno después de la limpieza, use un trapo o esponja sumergida previamente en vinagre para removerles.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

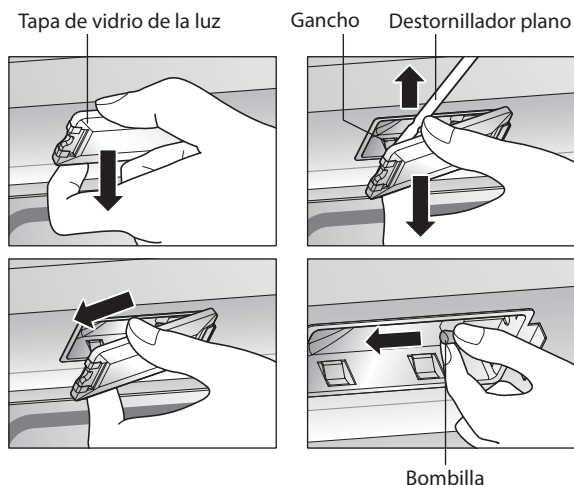
La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 10 vatios para hornos.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:

- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**
1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
 2. Quite las bandejas del horno.
 3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
 4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
 5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
 6. Quite la bombilla del enchufe.
 7. Cambie la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz ajustándola en su lugar a presión.
 8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla del horno, DESCONECTE la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
 - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**
- **Usar guantes mientras se cambia el foco lampara del horno.** Pedazos de vidrio de un foco quebrado pueden causar lesiones.

Para reemplazar una lámpara ubicada en la pared superior:

- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**
1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
 2. Quite las bandejas del horno.
 3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
 4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
 5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
 6. Quite la bombilla del enchufe.
 7. Reemplace la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz trabándola en su lugar y empuje el gancho para sostener bien la tapa de vidrio.

LIMPIEZA EXTERIOR

Piezas pintadas y reborde

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y acumulación de grasa, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Deje sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales; pueden rayar las piezas y el reborde.

Superficies de acero inoxidable

No utilice almohadillas de lana de acero ya que rayan la superficie.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable en un paño húmedo o toalla de papel húmeda.
2. Limpie un área pequeña, frotando en dirección de la veta del acero inoxidable.

3. Seque y pule con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

! NOTA

Si un limpiador de artefactos de acero inoxidable mineral a base de aceite se ha utilizado antes de limpiar el aparato, limpie la superficie con líquido lavaplatos y agua antes de utilizar el limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable.

Asadera y rejilla de la asadera

No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpiante.

Después de asar, quite la asadera del horno. Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.



Limpie y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente jabonosa o esponjilla plástica.

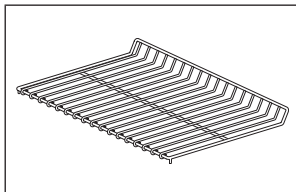
Si los alimentos se han pegado, rocíe la rejilla con limpiador cuando todavía está caliente y cubra con toallas de papel o un repasador. Al sumergir la asadera, se eliminan los alimentos pegados.

La asadera y la rejilla pueden lavarse con un limpiador de horno comercial.

También pueden lavarse en el lavaplatos.

Bandejas del horno

Quite las bandejas del horno antes de operar el ciclo de auto-limpieza. Dejar las bandejas en su lugar puede provocar decoloración.



Si las bandejas se limpian en el ciclo de auto-limpieza, el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará opaco. Después de que haya finalizado el ciclo de auto-limpieza y que el horno se haya enfriado, frote los lados de las bandejas con papel encerado o un paño con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno. NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; esto provocará saltado o agrietamiento (rajaduras pequeñas del tamaño de un cabello). Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A temperaturas elevadas, los alimentos reaccionan con la porcelana y pueden provocarse marchas opacas permanentes. Cuando limpie una mancha, utilice limpiadores o estropajos no abrasivos.

Puerta del horno

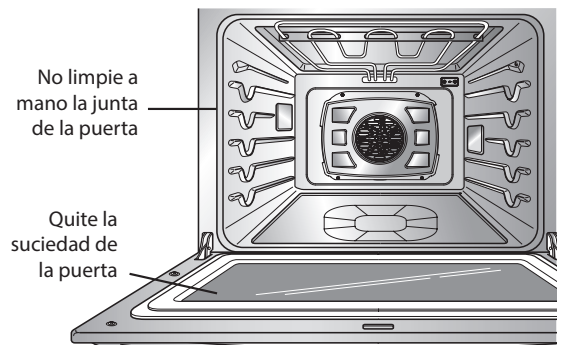
Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio sobre el vidrio exterior de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe agua o permita que ésta o limpiador de vidrio ingrese a las ventilaciones de la puerta.** **NO utilice limpiadores de horno**, polvos limpiadores o ningún material de limpieza abrasivo en la parte externa de la puerta del horno.

NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta del horno está hecha de material tejido que resulta esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.



PRECAUCIÓN

- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
 - Puede provocar la rotura del vidrio.



CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

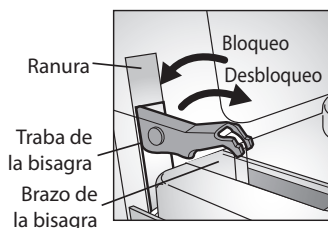


PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
 - La puerta es muy pesada.

Para quitar la puerta

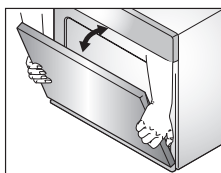
1. Abra la puerta por completo.
2. Tire de las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas.



Cerrojo de bisagra abierto

3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción de la puerta, que es aproximadamente a los 5 grados.

Cerca de 5°



5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

Para reemplazar la puerta

1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.



Bisagra bloqueada

5. Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse.
1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las bandejas del horno se encuentren en su lugar.
 2. No golpee el vidrio con cacerolas, sartenes o cualquier otro objeto.
 3. Rayar, golpear, hacer vibrar o tensionar el vidrio puede debilitar su estructura provocando un riesgo elevado de rotura con el paso del tiempo.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

Mi nuevo horno no cocina como el viejo.

¿Hay algún problema con la configuración de la temperatura?

No, Su horno está previamente probado y calibrado de fábrica. Para los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas cuidadosamente. Si usted todavía cree que su nuevo horno es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar la temperatura del horno para cumplir con las necesidades de cocción que requiera. Consulte la sección "Ajustes para la Temperatura del Horno" para obtener instrucciones sencillas sobre cómo ajustar su termostato.

Durante la cocción por convección el ventilador se detiene cuando abro la puerta.

¿Es eso normal?

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

¿Puedo usar papel de aluminio para retener los goteos en la cavidad de mi horno?

Nunca use papel aluminio para el fondo o los lados del horno. La lámina se fundirá, se pegará en la superficie inferior del horno, y no podrá ser removido. Utilice una bandeja sobre la rejilla inferior del horno para atrapar la grasa en su lugar (Sí el papel aluminio ya se ha fundido en la superficie inferior del horno, no interferirá con el rendimiento de este)

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra bastidores con papel de aluminio. Cubriendo bastidores completos con papel restringe el flujo de aire, lo que lleva a resultados de cocción pobres. Utilice una bandeja forrada con papel de aluminio debajo de pasteles de frutas u otros alimentos ácidos o azucarados para evitar derrames dañen el acabado del horno.



PRECAUCIÓN

El aluminio se puede utilizar para envolver los alimentos en el horno, pero no permita que la hoja entre en contacto con los elementos de calefacción / asar expuestas en el horno. La lámina podría derretirse o inflamarse y provocar humo, fuego o lesiones.

¿Puedo dejar mis estantes en el horno cuando se está ejecutando un ciclo de Auto-Limpieza?

No. Si bien no dañará los estantes, los decolorará y podría dificultar su deslizamiento hacia afuera y hacia adentro durante su uso. Retire todos los elementos del horno antes de iniciar un ciclo de Auto-Limpieza.

¿Qué debo hacer si mis estantes están pegajosos y se ha vuelto difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera?

Con el tiempo es posible que sea difícil deslizar los estantes hacia adentro y hacia afuera. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Esto funcionará como un lubricante para un deslizamiento más fácil.

¿Debo asar a la parrilla con el horno abierto o cerrado?

Su cocina eléctrica ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. Si se utiliza la función asar (Broil) con la puerta abierta, puede dañar los mandos del horno y de la pantalla.

¿Por qué no funcionan los botones de funciones?

Asegúrese de que la estufa no esté en el modo Lockout (Bloqueo). El símbolo de bloqueo  se mostrará en la pantalla si la función Bloqueo de Horno está activada. Para desactivar la función Bloqueo, presione y mantenga el botón **START** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y UNLOCKING (DESBLOQUEO) aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

Mi estufa sigue sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean®. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo EasyClean® sólo ayuda a aflojar la suciedad ligera del horno de su estufa con el fin de ayudar a la limpieza manual de su horno. Esto no elimina automáticamente todas las manchas después del ciclo. Después de ejecutar el ciclo EasyClean® se requiere tallar el horno de su estufa.

He intentado tallar mi horno después de ejecutar EasyClean®, pero algunas manchas permanecen intactas. ¿Qué puedo hacer?

La función EasyClean® trabaja de la mejor manera cuando la suciedad está completamente saturada o sumergida en agua antes de comenzar el ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano. Si las suciedades no están completamente saturadas en agua, el desempeño de limpieza puede verse afectado negativamente. Repita el proceso EasyClean® usando suficiente agua. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si permanecen algunas suciedades difíciles de quitar, use la función de auto-limpieza (Self Clean) para limpiar completamente su horno.

La suciedad en la pared de mi horno no se limpia. ¿Cómo puedo tener mis paredes limpias?

Las suciedades en las paredes laterales y traseras de su horno quizá sean más difíciles de sumergirse en agua. Se recomienda que trate repitiendo el proceso EasyClean® rociando más de 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) de agua.

¿La función EasyClean® limpiara toda la suciedad y las manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasa son especialmente difíciles de limpiar. También, si las suciedades no están lo suficientemente sumergidas en agua, el desempeño de la limpieza puede verse afectado negativamente. Si suciedades difíciles de quitar o suciedades acumuladas permanecen en el horno, use la función de auto-limpieza (Self Clean). Refiérase a la sección auto-limpieza (Self Clean) de su manual de usuario.

¿Hay algún truco para limpiar algunas de las manchas rebeldes?

Se recomienda raspar la suciedad con una espátula de plástico antes y durante la limpieza manual. Se recomienda saturar la suciedad con agua. Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros.

Para estas manchas rebeldes, se recomienda la función de autolimpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

¿Es seguro que mi ventilador de convección, asador o elemento de calentamiento se moje durante EasyClean®?

Si. El ventilador de convección, el asador o el elemento de calentamiento pueden llegar a mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, rociar directamente en el asador o los elementos calentadores no es necesario ya éstos se auto-limpian durante el uso común.

¿Necesito usar todas las 1-1/4 de taza (10 oz o 300 ml) de agua para EasyClean®?

Si. Es altamente recomendado que se rocíe o vierta 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y que se rocíen 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) adicionales de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar las suciedades para un mejor desempeño de limpieza.

Veo "humo" que sale de la chimenea de la hornilla de mi estufa durante EasyClean®. Es esto normal?

Esto es normal. Esto no es "humo". En realidad, es vapor de agua (vapor) proveniente del agua en la cavidad del horno. A medida que el horno se calienta brevemente durante EasyClean®, el agua de la cavidad se evapora y se escapa a través de la chimenea de la hornilla de su estufa.

¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean®?

La función EasyClean® puede ejecutarse tan seguido como usted desee. La función EasyClean® trabaja de la mejor manera cuando su horno está LIJERAMENTE sucio de cosas como manchas de grasa LIJERA y pequeñas gotas de queso. Por favor refiérase a la sección EasyClean® en su manual de usuario para más información.

¿Se puede usar EasyClean® en ambos hornos?

Una botella llena con 1 ¼ de taza (10 oz o 300ml) de agua, una espátula de plástico, una fibra anti-rayas, y una toalla. No debe de usar fibras abrasivas como fibras de uso rudo o de acero. A excepción de la toalla, todos los materiales que necesita están incluidos en el kit especial con su nueva estufa.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del aparato.

Problema	Causas / Soluciones posibles		
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione CLEAR OFF (borrar/apagado) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione CLEAR OFF (borrar/apagado) y comuníquese con un técnico calificado.	CODIGO	CAUSA
		F-3	Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito
		F-19	El horno no calienta
El aparato no funciona.	- El enchufe del horno no está introducido del todo en el tomacorriente. - Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. - Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. - Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. - Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección Cómo usar el horno. - El horno está muy caliente. - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.		
El aparato no funciona.	- Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos. - El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato. - Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.		
La luz del horno no funciona.	Reemplace o ajuste la lámpara. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno en la página 34.		
El horno produce humo excesivo durante el asado.	- Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno. - La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos. - No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen, pero no la deje sin nada de grasa. - La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera. - Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.		

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. – Ver la sección Cómo usar el horno. • La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. – Ver la sección Cómo usar el horno. • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. – Ver la sección Cómo usar el horno. • El sensor del horno debe ajustarse. – Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	• Los controles del horno están mal configurados. – Asegúrese de presionar la tecla BROIL (asar). • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. – Ver la Guía de asado, página 20. • Los recipientes no son los adecuados para asar. – Use la asadera y rejilla que vinieron con su horno. • El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. – Ver la sección Cómo usar el horno. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. – Precaliente el elemento de asado durante 10 minutos. – Ver la Guía de asado, página 20.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• El sensor del horno debe ajustarse. – Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
El horno no efectúa la auto-limpieza	• Los controles del horno están mal configurados. – Ver la sección Cómo utilizar el horno auto-limpiante. • No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la puerta está abierta.
Ruido de crujidos o chasquidos	• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza. – Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza	• Suciedad excesiva. – Presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de auto-limpieza.	• El horno está muy caliente. – Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no queda limpio después de un ciclo de auto-limpieza	• Los controles del horno no están configurados correctamente. – Ver la sección auto-limpieza, página 29-31. • El horno estaba muy sucio. – Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.

Problema	Causas / Soluciones posibles
El ícono DOOR LOCKED (puerta bloqueada) se enciende cuando desea cocinar	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. – Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección auto-limpieza, página 29-31.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de que se apaga el horno	• El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. – Esto es normal.
Sale aire caliente de la ventilación después de que se apaga el horno.	• Se necesita una salida del aire caliente para mantener y reducir las temperaturas del horno. Se apaga automáticamente cuando la temperatura baja a un nivel seguro. – Esto es normal.

SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)



Si su horno llegará a fallar, ésta tiene al capacidad de transmitir información a su teléfono usando la Aplicación de Horno Inteligente de LG. Puede hacer también una llamada al centro de servicio telefónico LG.

El diagnostico inteligente no puede ser activado si la horno no está encendida. Encienda presionando el botón START. Si su horno no enciende, entonces la falla no podrá ser resuelta con el diagnostico inteligente.

USO DEL DIAGNÓSTICO INTELIGENTE

SMART DIAGNOSIS™ USING YOUR SMART PHONE

1. Baje la aplicación del horno inteligente LG a su teléfono inteligente.
2. Abra la aplicación. Presione la opción "Smart Diagnosis™/Diagnóstico inteligente"> "para avanzar a la siguiente ventana.
3. Siga las instrucciones. Se recomienda usar Tag peri si hubiera algún problema, la aplicación mostrará como usar un diagnóstico audible.
4. Presione [?] en la aplicación inteligente LG para información detallada de cómo usar la función Tag On.

! NOTA

- La calidad de la transmisión dependiendo de la región puede llegar a afectar la función.
- Use un teléfono fijo para un mejor desempeño en la comunicación.
- La transmisión de datos puede ser afectada por una señal de baja calidad desde su teléfono, causando que la función de diagnóstico inteligente no funcione bien.



DIAGNÓSTICO INTELIGENTE MEDIANTE EL CENTRO DE SERVICIO TELÉFONICO.

1. Llame al centro de servicio telefónico LG : (LG U.S.) 1-800-243-0000 (LG Canada) 1-888-542-2623.
2. Cuando el agente de servicio se lo indique, sujete el teléfono frente el logotipo de diagnostico inteligente LG. Mantenga sujeto el teléfono no más de una pulgada lejos de la máquina (sin tocarla).

! NOTA

No presione ningún otro botón o icono en la pantalla.

3. Presione y mantenga presionado el START durante 3 segundos.
4. Mantenga el teléfono en la posición indicada hasta que el tono de transmisión haya terminado. Esto toma aproximadamente 6 segundos y después una cuenta regresiva aparecerá en la pantalla.
5. Una vez que la cuenta regresiva haya terminado y los tonos hayan finalizado, reanude la conversación con el agente de servicio, quien estará habilitado para asistirle mediante el análisis de la información transmitida.

! NOTA

- Para mejores resultados, no retire el teléfono mientras los tonos se están transmitiendo.
- Si el agente de servicio no puede obtener los datos de forma exacta mediante la transmisión, le pedirá que intente otra vez.

GARANTÍA (EE.UU.)

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el periodo de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier pieza del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta garantía total de un año , LG también ofrece, en forma gratuita , la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición. Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	Llame al 1-800-243-0000 (Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio Web: http://www.lg.com

NOTA



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com