

MANUAL DEL PROPIETARIO

# COCINA ELÉCTRICA

Lea atentamente este manual del propietario antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento y téngalo a mano en todo momento para su referencia.

LDE4415ST  
LDE4413ST  
LDE4411ST    LDE4411SB    LDE4411SW



MFL68881501\_04

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

# ÍNDICE

## 3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## 9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

---

- 9 Piezas
- 9 Accesorios

## 10 INSTALACIÓN

---

- 10 Descripción general de la instalación
- 10 Especificaciones del producto
- 11 Antes de instalar la cocina
- 12 Instalación de la cocina
- 14 Conexión de la electricidad
- 18 Colocación del dispositivo antivuelco
- 18 Prueba de funcionamiento

## 19 FUNCIONAMIENTO

---

- 19 Descripción general del panel de control
- 20 Cambio de las configuraciones del horno
  - 20 Clock (Reloj)
  - 20 Oven Light (Luz del horno)
  - 20 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 21 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 21 Settings (Ajustes)
  - Configuración del modo de hora
  - Configuración del modo de conversión automática a convección
  - Ajuste de temperatura del horno
  - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
  - Ajuste del volumen del indicador sonoro
  - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
- 22 Lockout (Bloqueo)
- 22 Start Time [Delayed Timed Cook](Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
- 23 Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])
- 24 Uso de la placa de cocción
  - 24 Áreas de cocción
  - 24 Indicador de superficie caliente
  - 24 Uso de las hornallas de la placa de cocción

- 25 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 26 Uso de batería de cocina adecuada
- 26 Elección de la batería de cocina
- 26 Sugerencias para preparar conservas caseras
- 27 Uso del horno
  - 27 Antes de usar el horno
  - 27 Ventilación del horno
  - 27 Uso de los estantes del horno
  - 27 Bake (Hornear)
  - 28 Modo de convección
  - 29 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
  - 30 Broil (Asar)
  - 31 Guía de recomendaciones para asar
  - 32 Warm (Calentar)
  - 32 Proof (Leudar)
  - 33 Pizza (Pizza)
  - 33 Speed Roast (Rostizado rápido)

## 34 FUNCIONES INTELIGENTES

---

- 34 Antes de usar Tag On
- 34 Uso de la función Tag On
- 35 Uso de Tag On con aplicaciones

## 36 MANTENIMIENTO

---

- 36 Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica
- 37 EasyClean®
- 40 Self Clean (Autolimpieza)
- 42 Cambio de la luz del horno
- 42 Limpieza del exterior
- 43 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno
- 45 Instrucciones para el cuidado de la puerta

## 46 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

- 46 PREGUNTAS FRECUENTES
- 48 Antes de llamar al servicio técnico

## 52 SMART DIAGNOSIS™

---

- 52 Uso de Smart Diagnosis™

## 53 GARANTÍA

---

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.

El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:



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



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

## DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO



### ADVERTENCIA

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA VERIFICAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, RETIRE EL CUERPO DEL CAJÓN Y VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA COCINA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.

- Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte.
- Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado correctamente y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la cocina.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y enganchado.
- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.
- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la cocina hacia delante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.
- El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos que, según el estado de California, son causantes de cáncer.  
**Lávese las manos después de utilizarlo.**

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.** El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.

### ADVERTENCIA

Si el vidrio de la puerta, la vitrocerámica de la placa de cocción, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar el horno y solicite servicio técnico.

- No ponga en funcionamiento el horno sin la malla calentadora de carbón.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a una mascota en el horno.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.

## MATERIALES INFLAMABLES

### ADVERTENCIA

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de la placa de cocción. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno y la placa de cocción están en uso.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, guarde en estos los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

### PRECAUCIÓN

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.

### ADVERTENCIA

Antes de reemplazar la bombilla de horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

## FREIDORA

- Tenga extremo cuidado al trasladar o desechar grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogar o freír de manera efectiva. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

## SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón, en el frente del horno, mientras está en funcionamiento. La superficie se calienta y puede causar quemaduras y otras lesiones.
- No deje a los niños sin supervisión cerca del horno.



### ADVERTENCIA

**No deje solos a los niños** o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en funcionamiento o aún caliente. Nunca debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían sufrir lesiones o quemaduras.



### PRECAUCIÓN

No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

- Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.

## SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- **No cocine sobre una placa de cocción rota.** Si la placa de cocción se rompe, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar a través de la placa rota y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- No utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos que puedan derretirse o prenderse fuego sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no esté en uso.
- **Elija el tamaño correcto del quemador.** Para ollas y sartenes más pequeñas, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Seleccione las sartenes con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las hornallas. Si utiliza sartenes demasiado pequeñas, una parte de la hornalla quedará expuesta al contacto directo y podría quemar la ropa.
- **Batería de cocina vidriada.** Solo determinados tipos de vidrio, cerámica vidriada, cerámica, recipientes de cocción de barro y otros utensilios de cocina vidriados son aptos para uso en las hornallas de la cocina sin quebrarse, debido al cambio abrupto de temperatura.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre batería de cocina.
- Siempre apague las hornallas antes de retirar la batería de cocina.
- **Gire las manijas de los recipientes hacia dentro, para que no se extiendan hacia las hornallas adyacentes.** Esto reduce el riesgo de quemaduras, el riesgo de incendio con materiales inflamables y derrames debido a contacto involuntario con la batería de cocina.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para prevenir una tarea de limpieza más complicada posteriormente.

- Algunos limpiadores pueden generar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la hornalla sobre la que está cocinando. **Nunca deje las hornallas sin supervisión en configuraciones de altas temperaturas.** El contacto adecuado de la batería de cocina con el quemador también mejorará la eficiencia. Las ebulliciones causan derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Limpie la placa de cocción con precaución.** No utilice esponjas ni paños para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente. Utilice una espátula de metal adecuada para la tarea. Si utiliza una esponja o paño húmedos para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente, esto podría causar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden generar vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No encienda las hornallas antes de colocar la batería de cocina.
- No guarde elementos pesados arriba la superficie de la placa de cocción que pudieran caer y dañarla.
- No coloque papel de aluminio ni artículos plásticos, como salero y pimentero, soportes para cucharas o envoltorios plásticos, ni ningún otro material sobre la cocina cuando esté en funcionamiento.
- No utilice esponjas de lana de acero, esponjas para fregar ni esponjas abrasivas de limpieza. Estas pueden rayar la superficie.

## SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 29 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

## SEGURIDAD DURANTE EL USO

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.

- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

## SEGURIDAD AL LIMPIAR

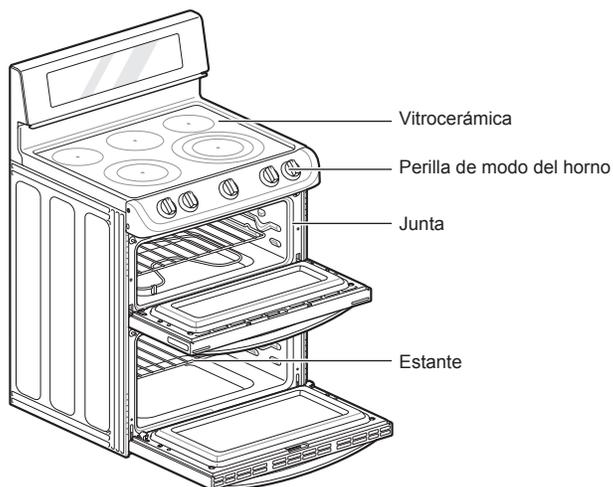
- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción importante. El horno muestra el código de error F y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Es normal que la placa de cocción de la cocina se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la placa de cocción, durante un ciclo de autolimpieza.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- **No limpie las juntas de la puerta del horno.** Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Si se produce un incendio durante la limpieza automática, apague el horno y espere que se apague el incendio. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza podría ocasionar una explosión con llamas desde el horno. El incumplimiento de esta instrucción podría tener como consecuencia quemaduras graves.

## MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca, ternera, cerdo o cordero: 160 °F
  - Aves: 165 °F
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
  - Pescado/mariscos: 145 °F

# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Piezas

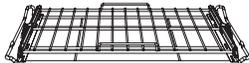


## Accesorios

### Accesorios incluidos



Estante estándar  
- LDE4415 (2 c/u)  
- LDE4413 / LDE4411 (3 c/u)



Estante deslizante (1 c/u)  
(Solo en el modelo  
LDE4415)



Limpiador  
para placa de  
cocción (1 c/u)



Esponja  
limpiadora  
para placa de  
cocción (1 c/u)

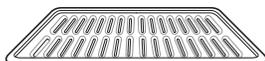


Botella  
rociadora  
(1 c/u)

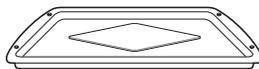


Esponja  
limpiadora que  
no raya (1 c/u)

### Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera

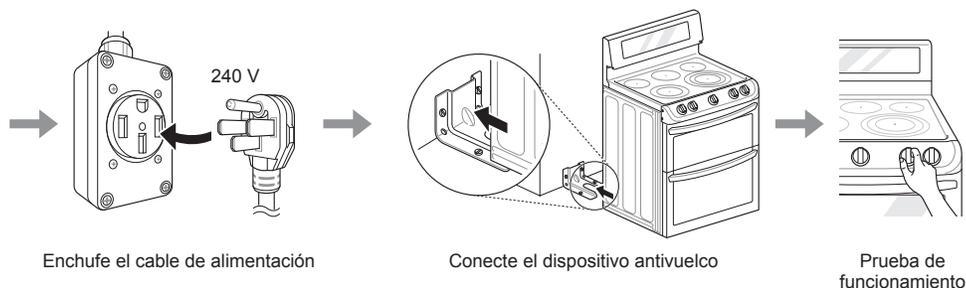
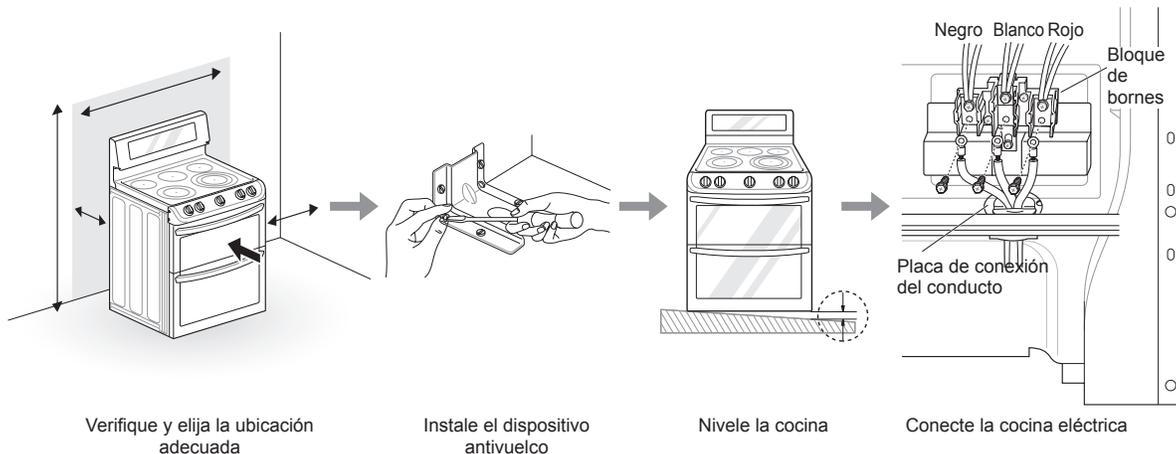
### NOTA

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

# INSTALACIÓN

## Descripción general de la instalación

Lea las siguientes instrucciones de instalación en primer lugar, después de comprar este producto o transportarlo a otra ubicación.



## Especificaciones del producto

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

|  |   |
|--|---|
| <b>Modelos de cocinas con horno</b>          | LDE4415, LDE4413, LDE4411   |
| <b>Descripción</b>                           | Cocina eléctrica de doble horno   |
| <b>Requisitos eléctricos</b>                 | 15,5 kW 120/240 VCA   |
| <b>Dimensiones exteriores</b>                | 29 7/8" (Ancho) x 48 7/8" (Alto) x 26 1/2" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)<br>75,7 cm (Ancho) x 124,0 cm (Alto) x 67,3 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) |
| <b>Altura hasta la superficie de cocción</b> | 36" (91,4 cm)   |
| <b>Peso neto</b>                             | 181 lb (82,0 kg)  |
| <b>Capacidad total</b>                       | Horno superior: 3,0 cu. ft.<br>Horno inferior: 4,3 cu. ft.<br>Capacidad total: 7,3 cu. ft.  |

## Antes de instalar la cocina

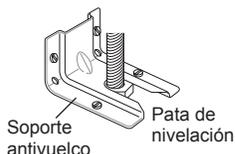
### ⚠️ ADVERTENCIA

#### Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la cocina. No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla, con cuidado.



Soporte antivuelco Pata de nivelación

Si no recibió un soporte antivuelco con su compra, llame al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) para recibir uno sin costo.

### ⚠️ ADVERTENCIA

- **Debe seguir con exactitud la información de este manual.** No hacerlo podría causar un incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- **Use guantes durante el procedimiento de instalación.** De no hacerlo, podría sufrir lesiones corporales.

### Herramientas necesarias



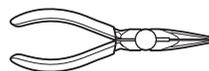
Destornillador phillips



Destornillador plano



Llave para tuercas de 1/4"



Pinzas



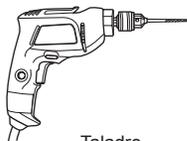
Cinta medidora



Nivel



Llave ajustable



Taladro



Gafas de seguridad



Guantes

### Piezas incluidas



Plantilla (1)



Juego del soporte antivuelco (1)



Casquillos de anclaje (6)



Pernos tirafondo (6)

### Piezas no incluidas



Cable eléctrico de 4 o 3 hilos (40 o 50 A aprobado por UL)



Pasacables (Solo para instalaciones de conductos)

### NOTA

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

## Instalación de la cocina

### Desembalaje y traslado de la cocina



#### PRECAUCIÓN

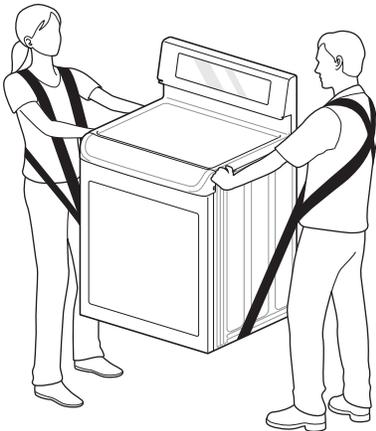
- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina (Peligro de peso excesivo).** De no hacerlo, podría sufrir lesiones en la espalda o de otra clase.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la cocina durante la instalación o al mover la cocina para tareas de limpieza o reparaciones.** Hacerlo podría causar daños graves a la puerta de la cocina.

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

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

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

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



### Elección de la ubicación adecuada



#### PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la mesada y los gabinetes de alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la cocina en una área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 200 °F (93 °C), como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (0,64 cm) debajo de la cocina si la instala sobre piso alfombrado.**

La cocina debe estar siempre enchufada en su propio tomacorriente individual con conexión a tierra. Esto evita sobrecargar los circuitos eléctricos de la casa, lo que podría causar un peligro de incendio, debido a los cables sobrecalentados. Se recomienda la instalación de un circuito exclusivo para este electrodoméstico.

#### Casa rodante: requisitos adicionales de instalación

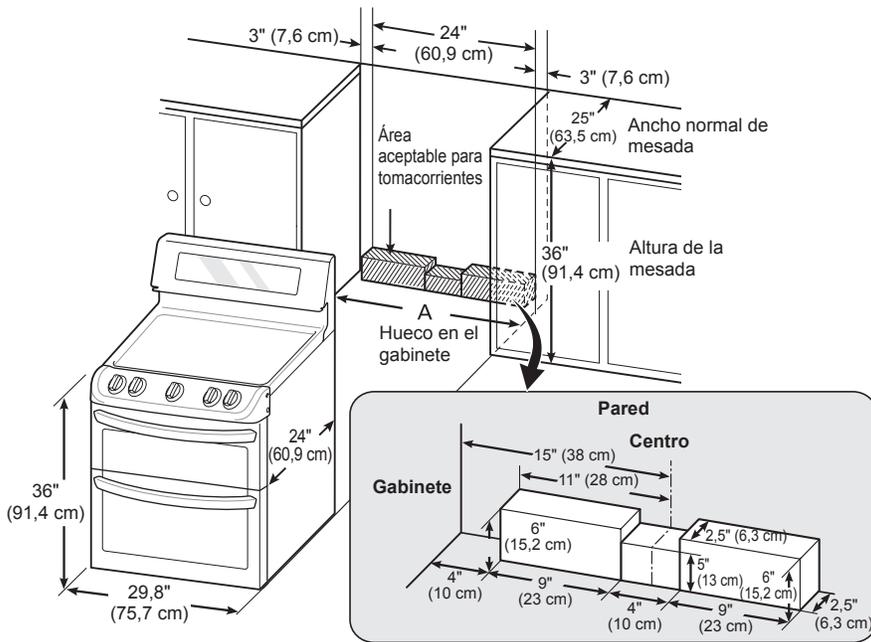
La instalación de esta cocina debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse al Estándar de instalaciones para casas prefabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o los códigos locales.

- Cuando se instala esta cocina en una casa rodante, debe estar sujeta al piso durante el tránsito. Cualquier método de fijación de la cocina al piso es adecuado, siempre que cumpla los estándares detallados anteriormente.
- Se debe utilizar un cable de alimentación de cuatro hilos en una instalación de casa rodante.

## Dimensiones y espacios libres

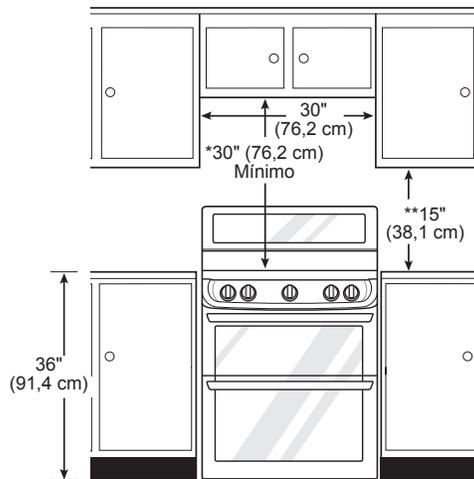
### NOTA

Guarde para el uso del inspector eléctrico local.



A = 30" (76,2 cm) para EE. UU.  
 = 30" (76,2 cm) ~ 31" (78,7 cm) para CANADÁ

En Canadá, una cocina independiente no se debe instalar a una distancia menor a  $15/32$ " (12 mm) con respecto a cualquier superficie adyacente.



### Dimensiones mínimas

\* 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o 24" (60,9 cm) de espacio mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por no menos de  $1/4$ " (6,4 cm) de material pirorresistente cubierto con una lámina de acero no inferior a n.º 28 MSG, 0,015" (0,381 mm) de acero inoxidable, 0,024" (0,610 mm) de aluminio o 0,020" (0,508 mm) de cobre.

\*\* 15" (38,1 cm) de espacio mínimo entre la mesada y la parte inferior del gabinete adyacente.

## Instalación del dispositivo antivuelco



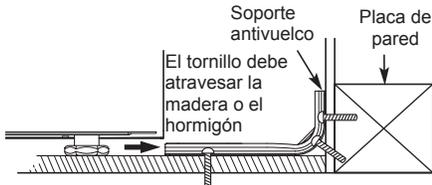
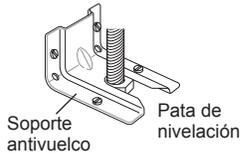
### ADVERTENCIA

#### Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la cocina. No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla, con cuidado.

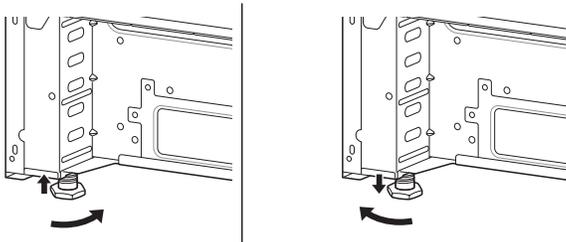


### Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

Se incluye un soporte antivuelco con la plantilla. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina (plantilla).

### Nivelación de la cocina

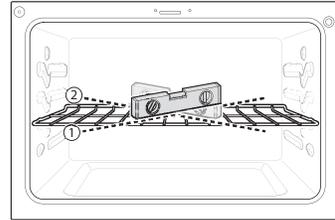
Nivele la cocina al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



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

Primero verifique la dirección ①.

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



## Conexión de la electricidad

### Requisitos eléctricos

Un técnico calificado debe instalar este electrodoméstico e incluir una conexión a tierra en un circuito derivado, de acuerdo con el Código eléctrico nacional ANSI/NFPA N.º 70, en su edición más reciente.

Todo el cableado debe cumplir con el código Local y el código NEC. Esta cocina requiere un cable monofásico de 3 hilos, 120/208 VCA o un sistema eléctrico de 120/240 V 60 Hz. Utilice únicamente un cable para cocina de 3 o 4 conductores homologados por UL con bornes de circuito cerrado, talones de cable pala de extremo abierto o una terminación similar. No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

Se requiere un cable apto para cocinas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/240. Si se utiliza un cable para cocinas de 50 amperios, debe estar marcado para uso con aberturas para conexión de 1<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si utiliza un conducto, vaya a la página 17 para leer acerca de las **conexiones de conductos de 3 hilos o 4 hilos**.



## ADVERTENCIA

- Deje de 2 a 3 pies (61,0 cm a 91,4 cm) de lugar libre en la línea, para que se pueda mover la cocina si es necesario hacer reparaciones.
- No se deben modificar ni el cable de alimentación ni el enchufe. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, debe solicitar que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado.
- Se prohíbe utilizar un cable de extensión para conectar la cocina a la energía eléctrica. Conecte el cable de alimentación y el enchufe directamente.
- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté presionado por la cocina ni por objetos pesados. Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.

### Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

| Tensión nominal de la cocina, en vatios |                            | Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios | Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina |          |
|---|----------------------------|--|---|----------|
|   |                            |  | Cable de alimentación                                       | Conducto |
| 120/240 voltios<br>3 hilos              | 120/208 voltios<br>3 hilos | 40 o 50 A  | 1 3/8"  | 1 1/8"   |
| 8.750 - 16.500                          | 7.801 - 12.500             |  | 1 3/4"  | 1 3/8"   |
| 16.501 - 22.500                         | 12.501 - 18.500            | 50   |   |          |

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos



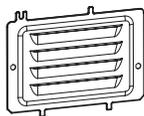
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



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

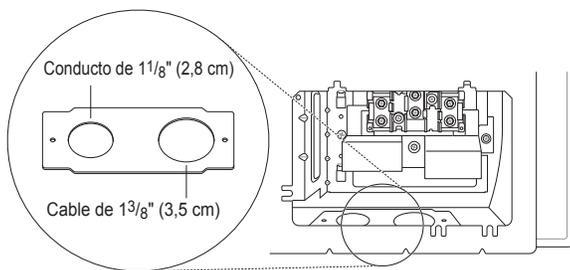
## Conexión del cable de alimentación

Se debe retirar la cubierta de acceso trasera. Afloje los dos tornillos con un destornillador. El bloque de bornes debe quedar accesible.



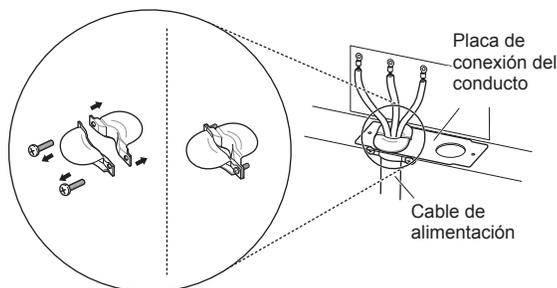
Cubierta de acceso

Utilice la placa de conexión del cable/conducto para instalar el cable de alimentación o el conducto. Deje la placa de conexión según estaba instalada, para las instalaciones del cable de alimentación. Retire la placa de conexión para las instalaciones de conductos y utilice el orificio para conducto más pequeño de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm), en lugar del orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulgadas (3,5 cm).



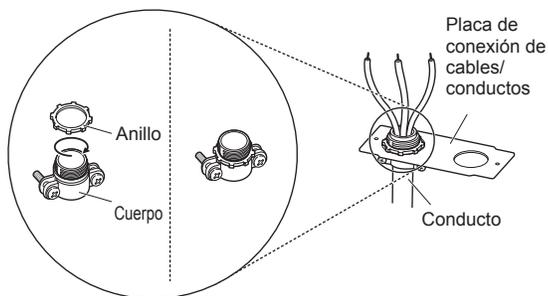
Retire la placa de conexión de conductos

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulgadas (3,5 cm), ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



Montaje del pasacables del cable de alimentación en la abertura de 1 3/8"

Para instalaciones de conductos, inserte el pasacables del conducto en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.



Montaje del pasacables del conducto en la abertura de 1 1/8"

## Conexión con cable de 3 hilos: Cable de alimentación

### **⚠️ ADVERTENCIA**

- El hilo del medio (neutro o tierra), que es blanco, de un cable de alimentación de 3 hilos o un conducto de 3 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

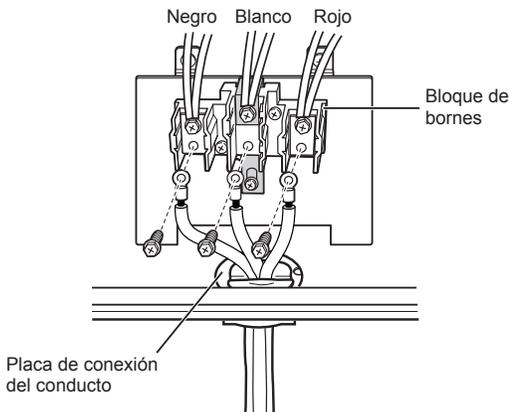
#### Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

#### No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- 1 Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes y consérvelos.
- 2 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. Asegúrese de que el hilo central (neutro), que es blanco, esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
- 3 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes. No retire las conexiones de la correa a tierra.

#### Conexión con cable de 3 hilos



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

## Conexión con cable de 4 hilos: Cable de alimentación

### **⚠️ ADVERTENCIA**

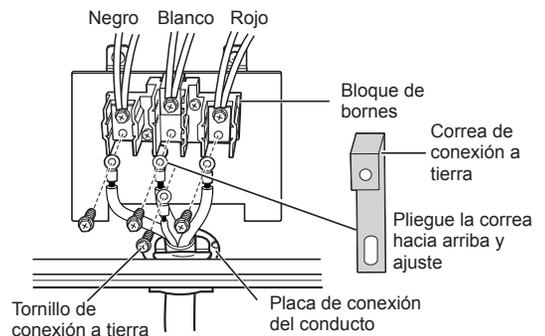
- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación o el conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de bornes principal. El hilo medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

#### Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

#### No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- 1 Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes y consérvelos.
- 2 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
- 3 Inserte el tornillo a tierra en el anillo del borne del hilo a tierra del cable de alimentación (verde) y asegúrelo al marco de la cocina.
- 4 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. Asegúrese de que el hilo central (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
- 5 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

#### Conexión con cable de 4 hilos



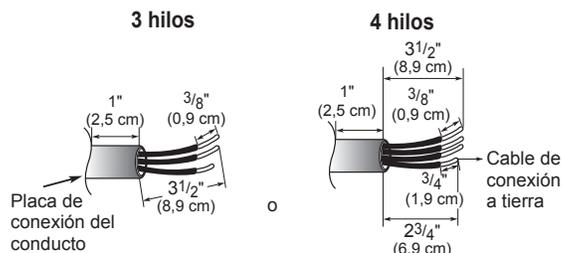
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

## Conexión con cable de 3 hilos: Conducto

### Instale el conducto de la siguiente manera:

Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela. Se debe utilizar el orificio para conductos (1 1/8").

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

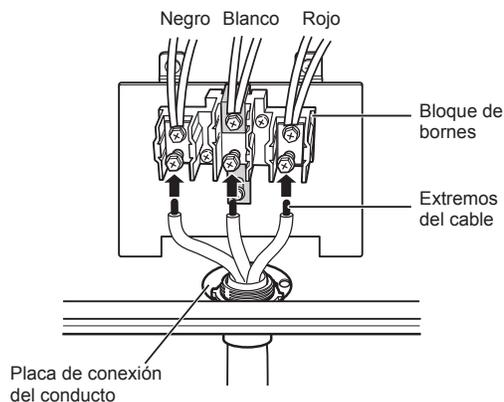


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

Para instalaciones de conductos, adquiera un pasacables e insértelo en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo. Reinstale el soporte. Para conexiones de conductos: si el hilo del conducto es de cobre, debe ser cableado de 8 o 10 AWG. Si es de aluminio, debe ser cableado de 6 u 8 AWG.

- 1 Afloje los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes.
- 2 Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de bornes. No retire las conexiones de la correa a tierra.
- 3 Inserte los dos extremos desnudos del cable en las aberturas inferiores izquierda y derecha del bloque de bornes. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

### Conexión con cable de 3 hilos



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

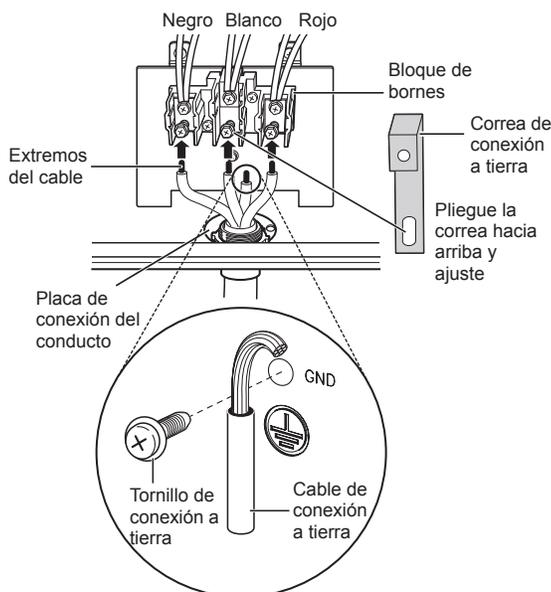
## Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

### ⚠️ ADVERTENCIA

- El hilo medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

- 1 Siga las instrucciones para instalar el conducto en la conexión de 3 hilos: no instale el conducto hasta que el pasacables y el soporte estén instalados. No instale el conducto sin un pasacables.
- 2 Afloje los 2 tornillos inferior izquierdo y derecho del bloque de bornes. Retire los 2 tornillos centrales inferiores. No descarte ningún tornillo.
- 3 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
- 4 Una el extremo desnudo del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la cocina y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.
- 5 Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de bornes. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.
- 6 Inserte los dos extremos desnudos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de bornes. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

### Conexión con cable de 4 hilos



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

## Colocación del dispositivo antivuelco

- Mueva la cocina para que quede cerca de la abertura para enchufar en el receptáculo.
- Deslice la cocina en posición y asegúrese de que la pata trasera se deslice por debajo del soporte antivuelco. La cocina debe quedar bien apoyada contra la pared trasera, cuando está bien instalada.
- Con cuidado, intente inclinar la cocina hacia delante, para asegurarse de que el soporte antivuelco esté colocado correctamente. Si está bien instalado, el soporte antivuelco evitará que la cocina se incline. Si la cocina se puede inclinar, reinstale la cocina hasta que el soporte antivuelco quede bien colocado y la cocina no se incline hacia delante.
- Encienda la energía eléctrica. Verifique el buen funcionamiento de la cocina.



## Prueba de funcionamiento

Verifique que la cocina esté bien instalada y realice un ciclo de prueba.

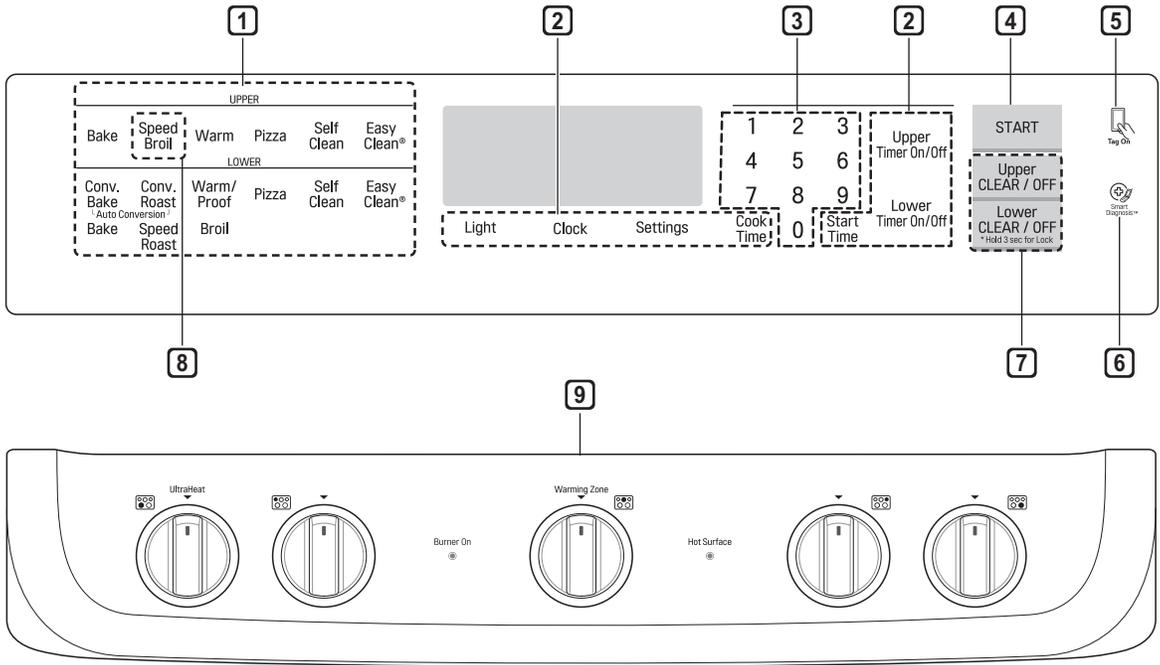
- 1 Toque **Clear/Off** para iniciar la prueba.
- 2 Gire cada perilla hasta la posición **Hi** para verificar que las hornallas de superficie funcionen correctamente. Las hornallas deben emitir un brillo rojo e irradiar calor y deben cumplir el ciclo de encendido y apagado periódicamente, incluso cuando las perillas estén en la posición **Hi**. Este ciclo evita que la vitrocerámica se quiebre debido al choque térmico.  
**IMPORTANTE:** La zona de calentamiento no consume energía suficiente como para emitir un brillo rojo.
- 3 Después de controlar todas las hornallas superficiales, verifique el sistema de bloqueo al tocar **Lower Clear/Off** durante tres segundos. La puerta del horno debe bloquearse y la placa de cocción no debe funcionar mientras que la función Bloqueo está encendida. Toque **Lower Clear/Off** durante tres segundos para inhabilitar el bloqueo.
- 4 Ahora verifique el funcionamiento del horno. Toque **Bake** y toque las teclas numéricas necesarias, para configurar la temperatura del horno a 350 °F.
- 5 El horno debe terminar de precalentarse en 15 minutos y el ventilador de convección debe funcionar mientras el horno se está precalentando.
- 6 Después de controlar el funcionamiento del horno, suba la temperatura a 450 °F y deje el horno encendido durante una hora, como mínimo, para ayudar a remover cualquier resto de aceite que pudiera causar humo y olores al usar el horno por primera vez.

### NOTA

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

# FUNCIONAMIENTO

## Descripción general del panel de control



**1** Control del horno

**2** Funciones

**3** Teclas numéricas

**4** Tecla de inicio

**5** NFC Tag On

**6** Smart Diagnosis™

**7** Tecla Borrar apagado / Bloqueo

**8** Tecla Asado rápido / Asar  
 - LDE4415 : Asado rápido  
 - LDE4413, LDE4411: Asar

**9** Hornallas de la placa de cocción

### Indicador de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente se enciende siempre que cualquier área de cocción de superficie esté demasiado caliente al tacto.

Permanece encendida después de que la hornalla se haya apagado y hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a 150 °F aproximadamente.

### Temporizador intermitente

Si el horno muestra un reloj intermitente, toque **Clock** y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el indicador intermitente.

## Cambio de las configuraciones del horno

### Clock (Reloj)

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

- 1 Toque **Clock**.
- 2 Toque los números para ingresar la hora. Por ejemplo, para configurar el reloj a las 10:30, toque los números: **1**, **0**, **3** y **0**.
- 3 Toque **Start**.

#### NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza.
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, toque **Clock**.
- Si no se toca ninguna otra tecla en el lapso de 25 segundos después de haber tocado **Clock**, la pantalla volverá a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber un fallo en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

### Oven Light (Luz del horno)

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Toque **Light** para encender manualmente la luz del horno.

#### NOTA

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

## Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

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

| Función                                   |      | Temperatura/tiempo mín. | Temperatura/tiempo máx. | Valor predeterminado    |
|---|------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Clock (Reloj)                             | 12 h | 1:00 h / min.           | 12:59 h / min.          |                         |
|   | 24 h | 00:00 h / min.          | 23:59 h / min.          |                         |
| Timer (Temporizador)                      | 12 h | 00:01 min.              | 11:59 h / min.          |                         |
|   | 24 h | 00:01 min.              | 11:59 h / min.          |                         |
| Cook Time (Tiempo de cocción)             | 12 h | 00:01 min.              | 11:59 h / min.          |                         |
|   | 24 h | 00:01 min.              | 11:59 h / min.          |                         |
| Conv. Bake (Hornear por convección)       |      | 300 °F / 150 °C         | 550 °F / 285 °C         | 350 °F (*325 °F) / 12 h |
| Conv. Roast (Rostizar por convección)     |      | 300 °F / 150 °C         | 550 °F / 285 °C         | 350 °F (*325 °F) / 12 h |
| Speed Broil & Broil (Asado rápido & Asar) |      | Bajo 400 °F             | Alto 500 °F             | Alto / 3 h              |
| Bake (Hornear)                            |      | 170 °F / 80 °C          | 550 °F / 285 °C         | 350 °F / 12 h           |
| Proof (Leudar)                            |      |                         |                         | 12 h                    |
| Pizza (Pizza)                             |      |                         |                         | 12 h                    |
| Speed Roast (Rostizado rápido)            |      |                         |                         | 12 h                    |
| Warm (Calentar)                           |      |                         |                         | 3 h                     |
| Self Clean (Autolimpieza)                 |      | 3 h                     | 5 h                     | 4 h                     |
| EasyClean®                                |      |                         |                         | 10 min.                 |

\* Uso de la conversión automática

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

## Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador superior encendido/apagado o Temporizador inferior encendido/apagado es un temporizador adicional en la cocina que suena cuando ha transcurrido el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador superior encendido/apagado o Temporizador inferior encendido/apagado se puede utilizar mientras está activada cualquier otra función de control del horno. El Temporizador superior y el Temporizador inferior pueden funcionar de manera independiente uno del otro.

### Configuración de la Temporizador (por ejemplo para 5 minutos)

- 1 Toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez.  
Aparece 00:00 y el **Timer** parpadea en la pantalla.
- 2 Toque **5**.  
En la pantalla, aparece 0:05.
- 3 Toque **Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

#### NOTA

Si no se toca **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**, el temporizador regresa a la hora del día.

- 4 Cuando el tiempo configurado termina, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se toca **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**.

#### NOTA

- Si el tiempo restante no aparece en la pantalla, toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** para volver a verlo.
- Toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** dos veces para configurar el tiempo en minutos y segundos.
- Toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez para configurar el tiempo en horas y minutos.

### Cancelación del Temporizador antes de que se haya agotado el tiempo establecido

- 1 Toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez.  
La pantalla vuelve a la hora del día.

## Settings (Ajustes)

Toque la tecla **Settings** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones y modificarlas.

La tecla **Settings** le permite

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

### Configuración del modo de hora

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

- 1 Toque **Settings** una vez.
- 2 Toque **1** para cambiar entre el modo de reloj de 12 horas o 24 horas.
- 3 Toque **Start** para aceptar el cambio.

### Configuración del modo de conversión automática a convección

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

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

- 1 Toque **Settings** varias veces hasta que **Auto** aparezca en la pantalla.
- 2 Toque **1** para inhabilitar o habilitar la conversión automática.
- 3 Toque **Start** para aceptar el cambio.

### Ajuste de temperatura del horno

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

#### NOTA

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

- 1 Toque **Settings** varias veces hasta que **L\_AJ** o **U\_AJ** aparezcan en la pantalla.
- 2 Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.
- 3 Ajuste la temperatura hacia arriba o hacia abajo al tocar **Settings** varias veces para cambiar entre (+) más o menos (-).
- 4 Toque **Start** para aceptar el cambio.

#### NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar o Autolimpieza. El ajuste se retiene en la memoria después de un fallo eléctrico. Es posible subir (+) o bajar (-) la temperatura del horno tanto como sea necesario, entre 35 °F o 19 °C.
- Cuando haya subido o bajado temperatura, la pantalla muestra la temperatura ajustada hasta que se reajuste.

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

Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, la luz de alarma de precalentamiento titila hasta que se abre la puerta del horno.

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

- 1 Toque **Settings** varias veces hasta que **PrE** aparezca en la pantalla.
- 2 Toque 1 para encender o apagar la luz.
- 3 Toque **Start** para aceptar el cambio.

### Ajuste del volumen del indicador sonoro

- 1 Toque **Settings** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.
- 2 Toque 1 para seleccionar **Hi**, **Lo** o **Off**.
- 3 Toque **Start** para aceptar el cambio.

### Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

- 1 Toque **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en la pantalla.
- 2 Toque 1 para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).
- 3 Toque **Start** para aceptar el cambio.

### Lockout (Bloqueo)

La función Bloqueo bloquea automáticamente la puerta del horno y evita que se encienda la mayoría de los controles del horno y la placa de cocción. No inhabilita el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

- 1 Toque y mantenga presionado **Lower Clear/Off** durante tres segundos.
- 2 Suena la melodía de bloqueo, aparece **Loc** en la pantalla y el candado  titila.
- 3 Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador  de bloqueo deja de titilar y permanece encendido.
- 4 Para desactivar la función de bloqueo, toque y mantenga presionado **Lower Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se desbloquean.

#### NOTA

La luz indicadora **Burner On** se encenderá al tiempo que la perilla se gire aunque la placa de cocción no esté en operación.

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

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

### Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

- 1 Toque **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Configure la temperatura: toque **3, 0 y 0**.
- 3 Toque **Cook Time** y configure el tiempo de horneado.
- 4 Toque **Start Time**.
- 5 Configure la hora de inicio: toque **4, 3 y 0** para 4:30.
- 6 Toque **Start**. Suena un tono corto y **Timed Delay** y la hora de inicio aparecen en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

#### NOTA

- Para cancelar la función Cocción temporizada retardada, toque **Clear/Off** en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita los paso 3 y toque **Start**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que toque **Clear/Off**.
- Cuando **Warm** está configurado, se activa la función para calentar después de que termina el tiempo de cocción.

#### PRECAUCIÓN

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

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

Configure el horno para cocinar durante una cantidad específica de tiempo con la función Cocción temporizada. Esta función solo puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake** y **Conv. Roast**.

#### Configuración de la función Tiempo de cocción

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

- 1 Toque **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Configure la temperatura. Toque **3, 0 and 0**.
- 3 Toque **Cook Time**. **Timed** titila en pantalla. **Bake**(Hornear), 0:00 y 300 °F aparecen en pantalla.
- 4 Configure el tiempo de horneado: Toque **3 y 0** (para 30 minutos). El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Toque **Start**.

#### NOTA

Para activar la función Calentar al final del ciclo de cocción temporizada, repita los pasos del 1 al 4 y luego toque **Warm**. **Warm** aparece en la pantalla. (Consulte la sección Calentar en la página 32).

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que toque **Clear/Off**.
- Cuando **Warm** está configurado, se activa la función para calentar después de que termina el tiempo de cocción.

#### Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

- 1 Toque **Cook Time**.
- 2 Cambie el tiempo de horneado: toque **1, 3, 0**.
- 3 Toque **Start** para aceptar el cambio.

## Uso de la placa de cocción

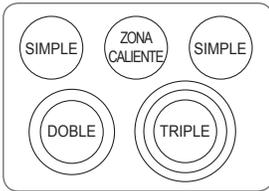
### Áreas de cocción

Las áreas de cocción de la cocina están identificadas por círculos permanentes en la superficie de vidrio de la placa de cocción. Para una cocción más eficiente, utilice el tamaño correcto de batería de cocina para el tamaño de cada hornalla.

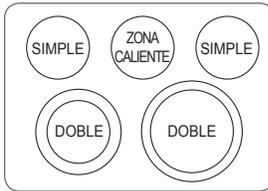
**La batería de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada del área de cocción.**

Cuando se enciende un control, se produce un brillo visible a través de la superficie de vidrio de la placa de cocción. **La hornalla se enciende y apaga para mantener la configuración preestablecida de calor, incluso en modo Hi.**

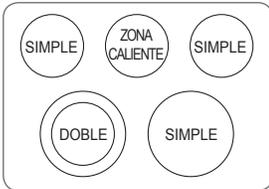
Para el modelo: LDE4415



Para el modelo: LDE4413



Para el modelo: LDE4411



#### NOTA

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

### Indicador de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente se enciende siempre que cualquier área de cocción de superficie esté demasiado caliente al tacto.

Permanece encendida después de apagar la hornalla y hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a 150 °F aproximadamente.

#### PRECAUCIÓN

Es normal que las hornallas de la superficie se enciendan y apaguen durante la cocción, incluso en configuraciones muy elevadas. Esto sucede con más frecuencia si se cocina en un ajuste de temperatura inferior.

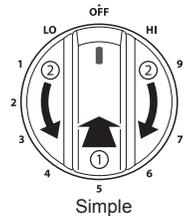
## Uso de las hornallas de la placa de cocción

### PRECAUCIÓN

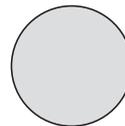
- Utilice únicamente batería de cocina y fuentes que sean seguras para uso en el horno y la placa de cocción.
- Use siempre agarraderas o guantes para horno al retirar alimentos de la placa de cocción y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir alimentos mientras estén sobre la placa de cocción. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resulta muy difícil de limpiar.
- **NUNCA deje alimentos sin supervisión sobre la placa de cocción. Los derrames podrían causar humo. Los derrames grasosos podrían iniciar un incendio.**
- Es posible que la hornalla parezca que se ha enfriado después de apagarla. La hornalla aún podría estar caliente y tocarla antes de se haya enfriado lo suficiente puede causar quemaduras.

### Encendido de una hornalla simple

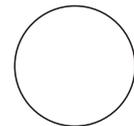
- 1 Empuje hacia dentro la perilla de la hornalla **simple**.
- 2 Gire la perilla en cualquiera de ambas direcciones hasta lograr el ajuste deseado. La perilla de control haga clic cuando está posicionada tanto en **Off** como en **Hi**.



Apagado



Encendido



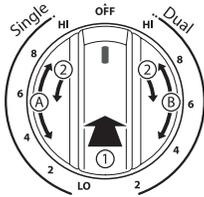
#### NOTA

- **Hi** es la temperatura más elevada disponible.
- **Lo** es la temperatura más baja disponible.

**Encendido de una hornalla doble**

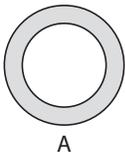
En la posición frontal izquierda encontrará una hornalla doble. Utilice la hornalla doble como tal o como una hornalla simple.

- 1 Empuje hacia dentro la perilla correspondiente.
- 2-A Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para usarla como hornalla **simple**.
- 2-B Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para usarla como hornalla **doble**.

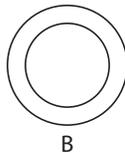


Calentar solo con la hornalla interno (más pequeña)

Calentar con ambas hornallas combinadas



A

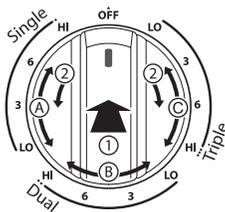


B

**Encendido de una hornalla triple (en algunos modelos)**

En algunos modelos, existe una hornalla triple que se puede utilizar como hornalla simple, doble o triple.

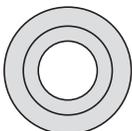
- 1 Empuje hacia dentro la perilla correspondiente.
- 2-A Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para usar la hornalla **simple**.
- 2-B Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj hasta la posición doble para usarla como hornalla **doble**.
- 2-C Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj hasta la posición triple para usarla como hornalla **triple**.



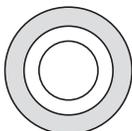
Simple

Doble

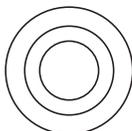
Triple



A



B



C

**Encendido de la Zona de calentamiento**

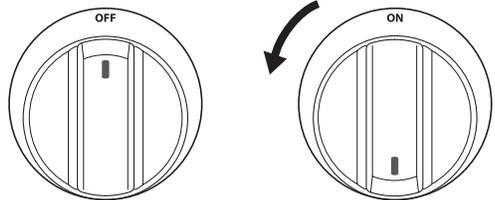
**PRECAUCIÓN**

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:** En los alimentos cocinados a temperaturas inferiores a 140 °F, pueden crecer bacterias.

- Siempre debe comenzar con comida caliente. No caliente alimentos fríos en la zona de calentamiento.
- No utilice la configuración de calentamiento durante más de 2 horas.

La Zona de calentamiento, ubicada en la parte central posterior de la superficie vidriada, mantendrá calientes los alimentos cocidos a una temperatura para servir. Use la Zona de calentamiento para mantener la comida caliente, después de haberla cocinado. Intentar cocinar alimentos crudos o fríos en la Zona de calentamiento podría causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

- 1 Gire la perilla hasta la posición **On**.



**NOTA**

- Para obtener mejores resultados, mantenga la comida que está sobre la zona de calentamiento dentro de su recipiente o cubierta con una tapa adecuada o papel de aluminio para mantener la calidad de la comida.
- El calentador no emite un brillo rojizo como las demás hornallas.
- Es posible operar la Zona de calentamiento como una hornalla simple en algunos modelos de cocinas.

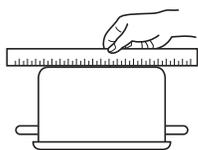
**Configuración recomendada de cocción en superficie**

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

## Uso de batería de cocina adecuada

El tamaño y tipo de batería de cocina influye en los ajustes necesarios para obtener resultados óptimos de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para utilizar la batería de cocina adecuada.

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

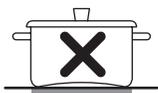


### Recomendaciones para la batería de cocina

- Con fondo plano y lados rectos
- Sartenes gruesas
- Sartenes cuyos tamaños coincidan con la cantidad de alimentos a preparar y el tamaño de la hornalla
- El peso de la manija no debe inclinar la sartén. La sartén debe estar bien equilibrada
- Tapas que queden bien ajustadas
- Woks con fondo plano

### La batería de cocina

- No debe tener fondo curvo ni torcido.



- No debe ser ni más pequeña ni más grande que la hornalla.



- No debe tener una manija pesada que la incline.



- No debe ser un wok con base circular.



- No debe tener manijas flojas ni rotas.
- No debe tener tapas flojas.

### NOTA

- **No utilice sartenes que midan menos de 7 pulgadas de ancho sobre las hornallas frontales.**
- No use recipientes de papel de aluminio o de tipos similares. El papel aluminio podría derretirse sobre el vidrio del área de cocción. No utilice la placa de cocción si se ha derretido metal sobre ella. Llame a un Centro de servicio al cliente de LG autorizado.

## Elección de la batería de cocina

El material de la batería de cocina determina la uniformidad y la rapidez en que se transfiere el calor de la hornalla al fondo del recipiente. Los materiales más populares disponibles son:

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

## Sugerencias para preparar conservas caseras

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

- La base no debe ser más de 1 pulgada más grande con respecto a la hornalla. El uso de envasadores a baño María con fondos ondulados podría extender el tiempo requerido para que el agua hierva y podría dañar la placa de cocción.
- Algunos envasadores están diseñados con bases más pequeñas para usar sobre superficies suaves.
- Use la configuración de temperatura alta solo hasta que el agua hierva o el envasador alcance la presión deseada.
- Reduzca a la configuración de temperatura más baja que mantenga el hervor o la presión. Si el calor no se reduce, podría dañarse la placa de cocción.

## Uso del horno

### Antes de usar el horno

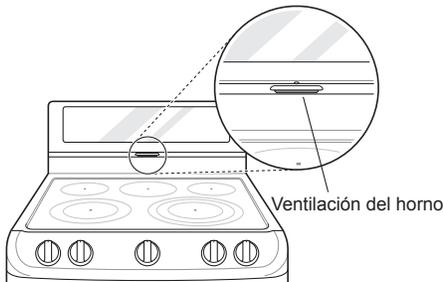
#### NOTA

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

### Ventilación del horno

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

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



### Uso de los estantes del horno

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

#### Extracción de los estantes

- 1 Tire del estante hacia fuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
- 2 Levante el frente del estante y tire hacia fuera.

#### Colocación de los estantes

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



#### PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.

### Bake (Hornear)

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

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

- 1 Toque **Bake**.
- 2 Configure la temperatura del horno: toque **3**, **7** y **5**.
- 3 Toque **Start**. El horno comienza a precalentar.

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

- 4 Cuando se completa la cocción, toque **Clear/Off**.
- 5 Retire los alimentos del horno.

#### NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno inferior. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.

### Sugerencias de horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de la receta.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica templada, cerámica u otro tipo de recipiente recomendado para uso en el horno.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y más dorados. Los recipientes aislados prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

#### NOTA

La base del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una placa para horno sobre el estante inferior al que está usando para cocinar. Esto es especialmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos frutales calientes u otros alimentos con alto contenido de ácido pueden causar picaduras y daños en la superficie de porcelana esmaltada y se deben limpiar de inmediato.

## Modo de convección

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. La distribución de calor mejorada permite una cocción uniforme y resultados excelentes mientras cocina con uno o más estantes.

### Configuración de la función Convección (por ejemplo a 375 °F)

- 1 Toque **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. La pantalla titila y muestra 350 °F.
- 2 Configure la temperatura del horno: toque **3**, **7** y **5**.
- 3 Toque **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura del horno comienza a 100 °F.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aumenta en incrementos de cinco grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el icono del ventilador.

- 4 Cuando se completa o cancela la cocción, toque **Clear/Off**.

#### NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.

### Sugerencias para hornear por convección

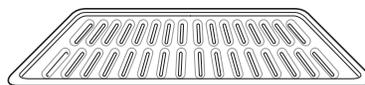
- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 1 y 3 (para dos estantes).
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan varios estantes.

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

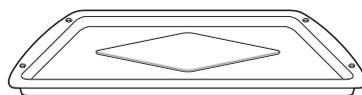
### Sugerencias para rostizar por convección

Use una asadera y una rejilla al preparar carnes para rostizar por convección. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

- 1 Coloque el estante del horno en la parte inferior.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)



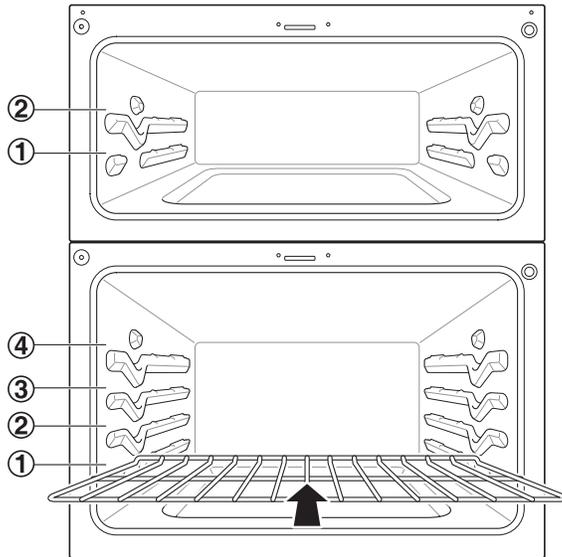
## PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (el lado de la grasa hacia arriba) sobre la rejilla.

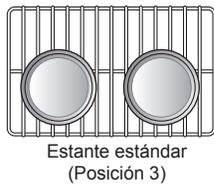
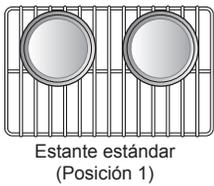
## Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas están centradas en el horno lo mejor posible. Si se cocina en varios estantes del horno, colóquelos en la posición que se ilustra.

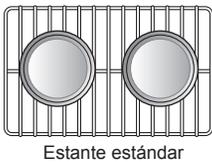
### Colocación de estantes y bandejas



### Horneado en varios estantes



### Horneado en un solo estante



### Guía de ubicación de los estantes para hornear

| Alimento                | Posición del estante                      |                |   |
|-------------------------|---|----------------|---|
|                         | Horno superior                            | Horno inferior |   |
| <b>Pasteles</b>         | • Pasteles en capas                       | 1              | 3 |
|                         | • Pasteles savarin                        | 1              | 3 |
| <b>Galletas</b>         | • Galletas azucaradas                     | 1              | 3 |
|                         | • Con chispas de chocolate                | 1              | 3 |
|                         | • Brownies                                | 1              | 3 |
| <b>Pizza</b>            | • Fresca                                  | 2              | 3 |
|                         | • Congelada                               | 2              | 3 |
| <b>Masa de hojaldre</b> | • Casera                                  | 1              | 2 |
|                         | • Refrigerada                             | 1              | 2 |
| <b>Panes</b>            | • Bizcochos, enlatados                    | 1              | 3 |
|                         | • Bizcochos, caseros                      | 1              | 2 |
|                         | • Muffins                                 | 1              | 2 |
| <b>Postres</b>          | • Frutas azucaradas y crujientes, caseras | 1              | 3 |
|                         | • Tartas de frutas cubiertas, caseras     | 1              | 2 |

ESPAÑOL

### Guía de posición de los estantes para asar

| Alimento        | Posición del estante           |             |   |
|-----------------|--------------------------------|-------------|---|
|                 | Horno inferior                 |             |   |
| Costilla        | Poco cocido                    | 1           |   |
|                 | Medio                          | 1           |   |
|                 | Bien cocido                    | 1           |   |
| Filete          | Costilla deshuesada, solomillo | Poco cocido | 1 |
|                 |                                | Medio       | 1 |
|                 |                                | Bien cocido | 1 |
| Lomo de ternera | Poco cocido                    | 1           |   |
|                 | Medio                          | 1           |   |
| Cerdo           | Costilla                       | 1           |   |
|                 | Con hueso, solomillo           | 1           |   |
|                 | Jamón, cocido                  | 1           |   |
| Aves            | Pollo entero                   | 1           |   |
|                 | Presas de pollo                | 1           |   |
|                 | Pavo                           | 1           |   |

## Broil (Asar)

La función Asar usa calor intenso proveniente del elemento calentador superior para cocinar el alimento. Este método de cocción es ideal para cortes de carne tiernos, pescados y verduras finamente cortadas.

Algunos modelos pueden contar con un asador híbrido formado por un asador interno que utiliza un calentador de carbón que irradia calor instantáneo y un asador externo tradicional. Durante el funcionamiento normal del asador, es común que estos se apaguen en forma intermitente.



### PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.

### NOTA

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

### Speed Broil (Asado rápido) (en algunos modelos)

El ajuste Asado rápido está diseñado para reducir el tiempo que se demora en asar alimentos. Al utilizar el asador infrarrojo, que irradia calor instantáneamente, no es necesario precalentar.

### Configuración del horno en Asar / Asado rápido

- 1 Toque **Broil** o **Speed Broil** una vez para **Hi** o dos veces para **Lo**.
- 2 Toque **Start**. El horno comienza a calentar.
- 3 Deje que el horno se precaliente aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos al utilizar Asar.
- 4 Toque **Clear/Off** para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

## Humo

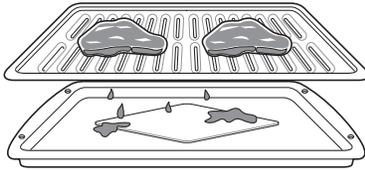
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo del horno.

- 1 Siempre use una asadera. Por seguridad, no use sartenes ni placas para horneado comunes.
- 2 La asadera siempre se debe limpiar bien y a temperatura ambiente antes de empezar a cocinar.
- 3 Siempre haga funcionar el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación mientras asa.
- 4 Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los residuos de comidas anteriores se pueden quemar o encender.
- 5 Evite los marinados grasos y los glaseados azucarados. Estos aumentan la cantidad de humo que se genera. Si desea usar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- 6 Si hay una cantidad significativa de humo con cualquier alimento, considere las siguientes opciones:
  - Bajar el asador al ajuste Lo.
  - Bajar el estante para cocinar la comida más lejos del asador.
  - Usar el ajuste de asado Hi para lograr el nivel de dorado deseado y, luego, cambiar al ajuste Lo, o cambiar a la función Hornear.
- 7 Generalmente, los cortes de carne y pescados más grasos siempre producirán más humo que los alimentos más magros.
- 8 Siga las recomendaciones de ajuste para asar y las pautas de cocción del cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

## Guía de recomendaciones para asar

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

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



| Alimento  | Cantidad o espesor  | Horno superior       |                       |                        | Horno inferior       |                       |                        | Comentarios  |
|---|---|----------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|--|
|   |   | Posición del estante | Primer lado (minutos) | Segundo lado (minutos) | Posición del estante | Primer lado (minutos) | Segundo lado (minutos) |  |
| <b>Carne molida</b><br>Bien cocida                              | 1 lb (4 hamburguesas)<br>1/2 a 3/4" de espesor                          | 2                    | 6-8                   | 4-7                    | 4                    | 4-7                   | 3-5                    | Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.  |
| <b>Bistecs de res</b><br>Poco cocidos<br>Medios<br>Bien cocidos | 1" de espesor<br>1 a 1 1/2 lb   | 2<br>2<br>2          | 3-4<br>4-5<br>5-6     | 2-3<br>2-3<br>3-4      | 4<br>4<br>4          | 4-5<br>4-7<br>6       | 2-3<br>3-4<br>4-5      | Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa. |
| Poco cocidos<br>Medios<br>Bien cocidos                          | 1 1/2" de espesor<br>2 a 2 1/2 lb                                       | 1<br>1<br>1          | 8<br>9<br>10          | 3-4<br>4-5<br>5-6      | 3<br>3<br>3          | 10<br>10-12<br>12     | 4<br>5-6<br>6-8        |  |
| <b>Pollo</b>  | 1 corte entero de 2 a 2 1/2 lb,<br>2 pechugas cortadas transversalmente | 1<br>1               | 10<br>8-10            | 4-6<br>3-5             | 3<br>3               | 14-16<br>8-9          | 4-6<br>3-5             |  |
| <b>Colas de langosta</b>  | 2-4<br>10 a 12 oz. cada una   | -                    | -                     | -                      | 2                    | 14                    | No voltee              | Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción. |
| <b>Filetes de pescado</b>                                       | 1/4 a 1/2" de espesor   | 2                    | 5                     | 2-3                    | 4                    | 6                     | 3-4                    | Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.    |
| <b>Lonjas de jamón (precocidas)</b>                             | 1/2" de espesor   | 2                    | 4-5                   | 2-3                    | 4                    | 6-8                   | 2-4                    | Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1 1/2" de espesor o curado en forma casera.                     |
| <b>Chuletas de cerdo</b><br>Bien cocidas                        | 1 (1/2" de espesor)<br>2 (1" de espesor)<br>aproximadamente 1 lb        | 2<br>1               | 7<br>7                | 3-5<br>2-4             | 4<br>3               | 5-6<br>9-10           | 2-4<br>4-6             |  |
| <b>Chuletas de cordero</b><br>Medias<br>Bien cocidas            | 2 (1" de espesor)<br>aproximadamente 10 a 12 oz.                        | 2<br>2               | 4-5<br>5-6            | 2-3<br>3-4             | 4<br>4               | 6<br>8                | 3-4<br>4-5             |  |
| Medias<br>Bien cocidas  | 2 (1 1/2" de espesor)<br>aproximadamente 1 lb                           | 1<br>1               | 9<br>10               | 4-5<br>5-6             | 3<br>3               | 10<br>12              | 5-6<br>6-8             |  |
| <b>Filetes de salmón</b>  | 2 (1" de espesor)<br>4 (1" de espesor)<br>aproximadamente 1 lb          | 2<br>1               | 6<br>7                | 3-5<br>3-5             | 4<br>3               | 8<br>9                | 4-6<br>4-6             | Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.   |

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

### Consejos para asar

#### Filete

- Los bistecs y las chuletas siempre se deben dejar reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente en el alimento y resulta más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deberán retirarse del refrigerador 30 minutos antes de su cocción. Esto permite una cocción más rápida y uniforme, y produce menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente sean menores que los indicados en el Cuadro para asar.
- En el caso de bistecs con hueso o chuletas cortadas a la *francesa* (se retira toda la carne alrededor del hueso), envuelva las partes expuestas del hueso en papel de aluminio para que no se quemem demasiado.

#### Mariscos

- Cuando ase mariscos con su caparazón, siempre use el ajuste Lo (Bajo) y ase el lado de la piel por último.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de la cocción. Si se dejan reposar los mariscos después de la cocción, se secarán.
- Resulta buena idea aplicar una fina capa de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue la comida, especialmente los pescados y mariscos. También puede usar una capa fina de aerosol antiadherente.

#### Verduras

- Mezcle las verduras levemente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

### Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 170 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción o puede usarse después de que haya terminado la cocción con Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada.

### Configuración de la función Calentar

- 1 Toque **Warm** o **Warm/Proof**. En el horno inferior, toque **Warm/Proof** para cambiar entre calentar y leudar.
- 2 Toque **Start**.
- 3 Toque **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

### Configuración de la función de calentar después de una cocción temporizada

- 1 Seleccione la función de cocción.
- 2 Introduzca la temperatura del horno con las teclas numéricas.
- 3 Toque **Cook Time** e introduzca el tiempo de cocción con las teclas numéricas.
- 4 Toque **Warm**.
- 5 Toque **Start**.
- 6 Cuando la cocción haya finalizado, toque **Clear/Off** para cancelar la función Calentar.

#### NOTA

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

### Proof (Leudar)

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

### Configuración de la función Leudar

- 1 Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
- 2 Toque **Warm/Proof** hasta que aparezca **Proof** en la pantalla.
- 3 Toque **Start**.
- 4 Toque **Clear/Off** cuando haya terminado de leudar.

**NOTA**

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

**Pizza (Pizza)**

La función Pizza está diseñada especialmente para cocinar esta comida. Calienta tanto de arriba como de abajo para dorar la comida de manera más pareja.

Este sistema está hecho para dar la mejor cocción para la pizza, ya que selecciona automáticamente una combinación de los sistemas calentadores de horneado y para asar. Cuando se usa esta función, no es necesario precalentar el horno antes de cocinar.

**Configuración de la función Pizza**

- 1 Toque **Pizza** una vez. **P1** aparece en la pantalla. Toque **Pizza** varias veces para elegir entre **P1**, **P2** y **P3**. Seleccione la opción deseada. (Consulte el Cuadro para pizzas a continuación).
- 2 Toque **Start**. La función Pizza comienza a funcionar.
- 3 Toque **Clear/Off** para cancelar Pizza en cualquier momento.

**Pizza superior**

| Modo en pantalla | Producto                      | Temperatura promedio | Posición del estante | Tiempo recomendado (minutos) |
|------------------|-------------------------------|----------------------|----------------------|------------------------------|
| P1               | Pizza congelada, masa regular | 415 °F               | 2                    | 13-18                        |
| P2               | Pizza congelada, masa alta    | 425 °F               | 2                    | 18-23                        |
| P3               | Pizza fresca                  | 400 °F               | 2                    | 13-18                        |

**Pizza inferior**

| Modo en pantalla | Producto                      | Temperatura promedio | Posición del estante | Tiempo recomendado (minutos) |
|------------------|-------------------------------|----------------------|----------------------|------------------------------|
| P1               | Pizza congelada, masa regular | 415 °F               | 2                    | 15-20                        |
| P2               | Pizza congelada, masa alta    | 425 °F               | 2                    | 22-26                        |
| P3               | Pizza fresca                  | 400 °F               | 2                    | 15-20                        |

- Este cuadro se basa en una pizza de 12" y es una mera referencia. Ajuste el tiempo de cocción según el tamaño de la pizza y su preferencia.

**Speed Roast (Rostizado rápido)**

La función Rostizado rápido está diseñada para rostizar carne de ave con rapidez. La combinación de calor intenso del calentador superior y el aire caliente del calentador posterior dan como resultado alimentos más crocantes y ayudan a ahorrar tiempo de cocción. El rostizado rápido es ideal para aves de tamaño mediano.

**NOTA**

- El tiempo recomendado de cocción es de 60 a 65 minutos para todo el pollo que pesa 3,3 lb.
- Ajuste el tiempo de cocción según el peso de aves.
- Coloque el estante del horno del horno en posición 2.
- La función Rostizado rápido está diseñada para reducir el tiempo de cocción. No es necesario precalentar.
- Esta función está optimizada para cocinar aves, de modo que la temperatura de la función Rostizado rápido no se puede cambiar.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Rostizado rápido.

**Configuración de la función Rostizado rápido**

- 1 Coloque los alimentos en el horno.
- 2 Toque **Speed Roast**. La pantalla muestra **Roast**.
- 3 Toque **Start**.

# FUNCIONES INTELIGENTES

## Antes de usar Tag On

La función Tag On le permite usar cómodamente LG Smart Diagnosis™, ajustar el modo de cocción y las funciones EasyClean®, y comunicarse con su electrodoméstico mediante un teléfono inteligente. Para usar la función Tag On:

- 1 Descargue la aplicación LG Smart Oven(Horno Inteligente de LG) en un teléfono inteligente.
- 2 Active la función NFC (Near Field Communication) en el teléfono. La función Tag On solo es compatible con teléfonos inteligentes que cuenten con la función NFC y que se basen en el sistema operativo Android 4.0 (Ice Cream Sandwich) o sistemas operativos posteriores.

## Activación de la función NFC del teléfono inteligente

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



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



- 3 Marque **Use Read and Write/P2P receive** (Usar recepción P2P/lectura y escritura).



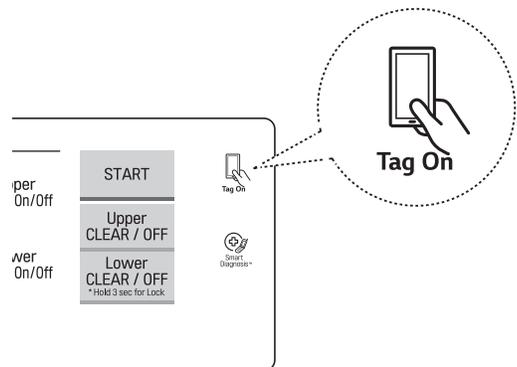
### NOTA

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

## Uso de la función Tag On

### El icono Tag On

Busque el icono Tag On al lado de la tecla **Start** en el panel de control. Ubique el teléfono inteligente al lado del icono al usar la función Tag On con las funciones LG Smart Diagnosis™, de configuración del modo de cocción e EasyClean® de la aplicación LG Smart Oven (Horno inteligente de LG).



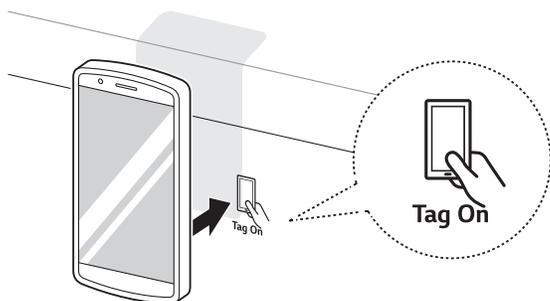
## Posición de la antena de NFC

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

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

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

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



## Uso de Tag On con aplicaciones

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

### Smart Diagnosis™

Le permite diagnosticar su cocina y resolver problemas.

### EasyClean®

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

### Configuraciones del horno

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

**IMPORTANTE:** Se pueden agregar o quitar características cuando se actualiza la aplicación LG Smart Oven (Horno Inteligente de LG). Los datos guardados en la aplicación LG Smart Oven (Horno Inteligente de LG) se podrían eliminar cuando se actualiza la aplicación o cambia su teléfono inteligente.

# MANTENIMIENTO

## Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica



### PRECAUCIÓN

- No use esponjas para fregar ni esponjas abrasivas. Pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Por su seguridad, póngase un guante para horno o una agarradera cuando use una espátula en la superficie de cocción caliente.

Use limpiador para placas de cocción cerámicas en la superficie de vidrio. Otras cremas podrían no resultar eficaces o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga los pasos a continuación:

- 1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
- 2 Use limpiador para placas de cocción cerámicas diariamente para mantener la placa como nueva.
- 3 Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas de limpiador directamente en la placa de cocción.
- 4 Con una toalla de papel, limpie toda la superficie de la placa de cocción.
- 5 Enjuague con agua limpia y, con un paño seco o una toalla de papel, retire todos los residuos de la limpieza.

### NOTA

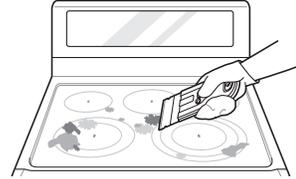
No caliente la placa de cocción hasta que la haya limpiado bien.

### IMPORTANTE

Si se derrama azúcar o algún alimento que contenga azúcar (conservas, ketchup, salsa de tomate, mermeladas, dulce, caramelo, jarabes y chocolate), o se derriten plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, quite el material derretido **INMEDIATAMENTE** con un raspador metálico filoso (no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie de cocción todavía esté caliente para evitar daños en la superficie de vitrocerámica. Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera cuando raspe la superficie de cocción caliente.

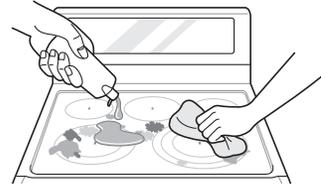
## Residuo quemado

- 1 Mientras la superficie de la placa de cocción esté todavía caliente, retire todos los depósitos quemados o los alimentos derramados en la superficie de vitrocerámica con un raspador metálico adecuado. (Similar a la que se usa para quitar la pintura del vidrio de una ventana, no dañará la superficie de cocción decorada). Sostenga la espátula en un ángulo aproximado de 30° con respecto a la placa de cocción.



### NOTA

- No use una hoja desafilada ni con muescas.
  - Para evitar quemaduras, utilice un guante para horno o una agarradera con el raspador metálico.
- 2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda) de un limpiador aprobado en el área de cada quemador y pase la crema de limpieza sobre la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel húmeda.



### NOTA

#### Limpiadores aprobados

- Weiman Cooktop Cleaning Cream ([www.weiman.com](http://www.weiman.com))
- Cerama Bryte ([www.ceramabryte.com](http://www.ceramabryte.com))
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off limpiador en spray 3 en 1 para placas de cocción de vidrio ([www.easyoff.us](http://www.easyoff.us))

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



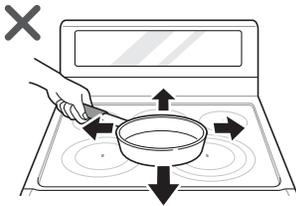
## Rayas y marcas del metal

- 1 Tenga cuidado de no deslizar las ollas ni las sartenes por la placa de cocción. Si lo hace, el metal dejará marcas en la superficie. Para quitar esas marcas, use limpiador para placas de cocción cerámicas con una esponja para placas de cerámica.
- 2 Si se deja evaporar toda el agua en ollas con una capa delgada de aluminio o cobre, dicha capa puede dejar una coloración negra en la superficie de la placa de cocción. Esta debe quitarse inmediatamente antes calentar de nuevo la cocina. De lo contrario, puede ser permanente.



### PRECAUCIÓN

La batería de cocina con fondo desigual o disparejo puede marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal ni vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use la batería de cocina con suciedad acumulada en el fondo.

## EasyClean®

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

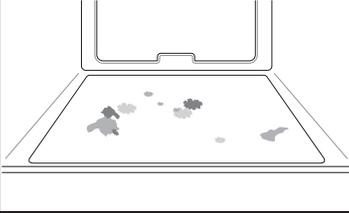
Si bien EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación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

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

### Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; sin limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
  - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede abreviar el tiempo de la autolimpieza

## Cuándo usar EasyClean®

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

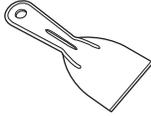
\* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

## Consejos de limpieza

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

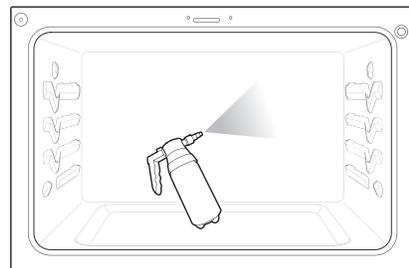
## Guía de instrucciones de EasyClean®

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



Raspadores plásticos sugeridos:

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



- 5** Rocíe o vierta la taza restante (8 oz o 250 ml) de agua en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

**NOTA**

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

- 6** Cierre la puerta del horno.  
Toque **EasyClean®**.  
Toque **Start**.

**PRECAUCIÓN**

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

- 7** Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Toque **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.

- 8** Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual. Si está limpiando el horno superior de una cocina con doble horno, también es útil cubrir los agujeros de la parte superior de la puerta del horno inferior con una toalla para absorber el agua que pueda entrar en la puerta durante la limpieza manual.

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

**NOTA**

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

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

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

**NOTA**

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

## Self Clean (Autolimpieza)

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

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

### Antes de comenzar Autolimpieza

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



### PRECAUCIÓN

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

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

### NOTA

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

## Configuración de Autolimpieza

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

### Guía de suciedad para Autolimpieza

| Nivel de suciedad                     | Ajuste del ciclo        |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Cavidad del horno levemente sucia     | Autolimpieza de 3 horas |
| Cavidad del horno moderadamente sucia | Autolimpieza de 4 horas |
| Cavidad del horno muy sucia           | Autolimpieza de 5 horas |

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Toque **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Toque dos veces para una limpieza de cinco horas o tres veces para la limpieza de tres horas.
- 3 Toque **Start**.
- 4 Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.



## PRECAUCIÓN

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

## Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Toque **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Toque dos veces para una limpieza de cinco horas o tres veces para la limpieza de tres horas.
- 3 Toque **Start Time**.
- 4 Use las teclas numéricas para ingresar la hora del día en que desea que inicie la Autolimpieza.
- 5 Toque **Start**.

### NOTA

Puede ser necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o a fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, toque **Clear/Off**.

## Después del ciclo Autolimpieza

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

### NOTA

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

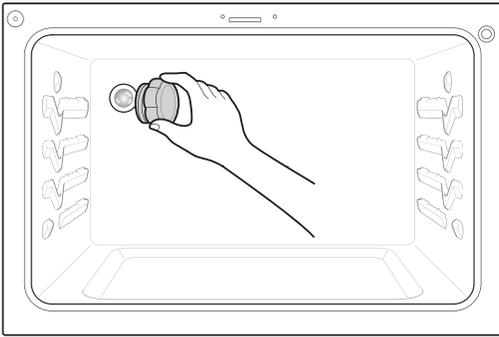
## Durante Autolimpieza

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

## Cambio de la luz del horno

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

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



### ADVERTENCIA

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

## Limpieza del exterior

### Reborde decorativo y pintado

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

### Superficies de acero inoxidable

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

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

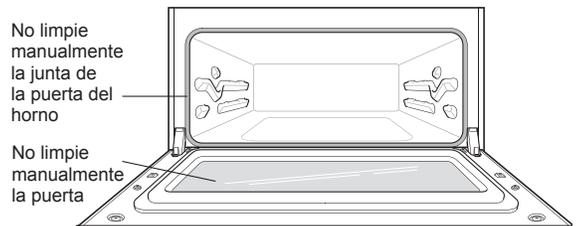
## Puerta del horno

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

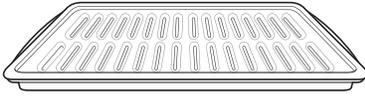


### PRECAUCIÓN

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



## Asadera y rejilla



- No guarde asaderas ni rejillas sucias en ninguna parte de la cocina.
- No limpie la asadera ni la rejilla en los modos de autolimpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla en agua caliente con una esponja plástica o impregnada con jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel o un repasador húmedos. Si se remoja la asadera, se podrá quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con limpiador para hornos comercial o en el lavavajillas.

## Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

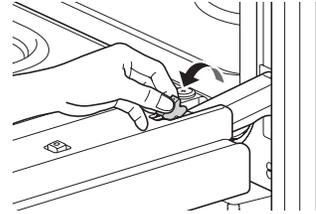
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Horno superior

### Remoción de la puerta

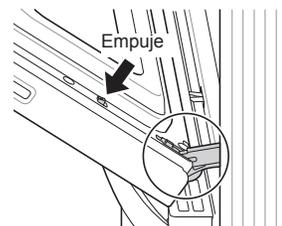
- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Levante y gire las trabas de las bisagras hacia la bisagra hasta que hagan tope.



- 3 Cierre la puerta a 30 grados (sentirá que la puerta se detiene). Las trabas de las bisagras tocarán el marco del horno.



- 4 En ambos lados de la puerta, presione los botones de liberación de cada bisagra.

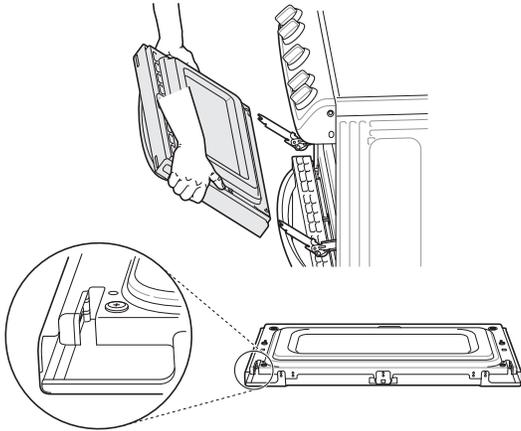


- 5 Levante la puerta hasta que se suelte de las bisagras.

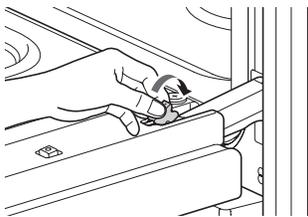


### Colocación de la puerta

- 1 Asegúrese de que ambas bisagras estén en una posición de 30 grados.
- 2 Deslice la puerta de nuevo en las bisagras hasta que escuche un chasquido claro y los botones de liberación se hayan enganchado.



- 3 Abra totalmente la puerta.
- 4 Empuje las trabas de las bisagras hacia abajo sobre el marco de la puerta.

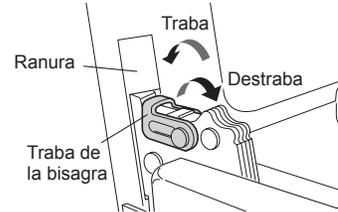


- 5 Cierre la puerta del horno.

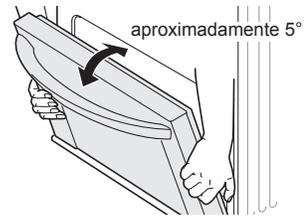
## Horno inferior

### Remoción de la puerta

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



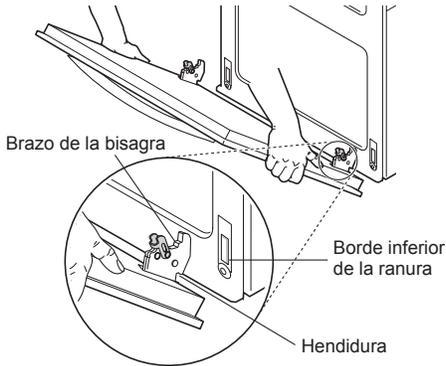
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se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



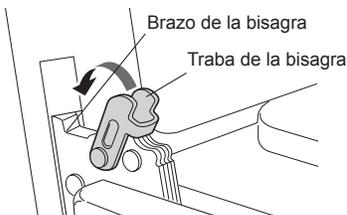
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

**Colocación de la puerta**

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



- 3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.
- 4 Bloquee las trabas. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



- 5 Cierre la puerta del horno.

**Instrucciones para el cuidado de la puerta**

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

**PRECAUCIÓN**

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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS FRECUENTES

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

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

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

Según el ajuste de su placa de cocción o la temperatura seleccionada en su horno, es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

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

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

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

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

### ¿Por qué la hora parpadea?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para borrar la hora que parpadea, toque cualquier botón y restablezca el reloj si es necesario.

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

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

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

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

### ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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



## PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

**¿Por qué no funcionan los botones de función?**

Asegúrese de que la cocina no esté en modo Bloqueo. El candado  aparecerá en la pantalla si el bloqueo está activado. Para desactivar el bloqueo, toque y sostenga **Lower Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen.

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

El ciclo EasyClean® solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la cocina con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el horno después de ejecutar el ciclo EasyClean®.

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

La función EasyClean® tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso de EasyClean® usando agua suficiente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**¿Debo usar toda el agua (1¼ tazas, 10 oz o 300 ml) para EasyClean®?**

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

**Veó humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante EasyClean®. ¿Es normal?**

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

**¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?**

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

**¿Qué se necesita para EasyClean®?**

Un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su cocina nueva.

**¿Puedo ejecutar el ciclo EasyClean® en los dos hornos a la vez?**

Sí. Puede ejecutar el ciclo EasyClean® en los dos hornos a la vez. Algunas superficies del horno estarán calientes después de que finalice el ciclo. Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia las cavidades de los hornos. No puede ejecutar el ciclo Autolimpieza en los dos hornos a la vez.

## Antes de llamar al servicio técnico

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

| Síntomas  | Causas/soluciones posibles  |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
|---|---|--------|-------|-----|--------------------------|-----|---------------------------------------|------|---------------------------------------|
| <b>La cocina no está nivelada.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mala instalación. Coloque el estante en el centro del horno. Coloque un nivelador en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación que se encuentran en la base de la cocina hasta que el estante quede nivelado.</li> <li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la cocina.</li> <li>• Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación.</li> <li>• La alineación del armario de la cocina puede hacer que parezca que la cocina está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la cocina.</li> </ul> |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| <b>No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico.</li> <li>• El tapete interfiere con la cocina. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la cocina sobre el tapete.</li> <li>• El dispositivo antivuelco está activado.</li> </ul>   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| <b>El control del horno suena y muestra un error de código F.</b>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Error de teclas táctiles</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>El horno no calienta (horno superior)</td> </tr> <tr> <td>F-19</td> <td>El horno no calienta (horno inferior)</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El control electrónico ha detectado una falla. Toque <b>Clear/Off</b> para borrar la pantalla y detener el sonido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de la falla. Toque <b>Clear/Off</b> y comuníquese con un agente de servicio técnico.</li> </ul>   | CÓDIGO | CAUSA | F-3 | Error de teclas táctiles | F-9 | El horno no calienta (horno superior) | F-19 | El horno no calienta (horno inferior) |
| CÓDIGO  | CAUSA   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| F-3   | Error de teclas táctiles  |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| F-9   | El horno no calienta (horno superior)   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| F-19  | El horno no calienta (horno inferior)   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| <b>Las hornallas superficiales no mantienen un hervor o la cocción no es lo bastante rápida</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza la batería de cocina incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use sartenes que sean planas y que coincidan con el diámetro de la hornalla seleccionada.</li> </ul> </li> <li>• En algunas áreas, la energía (voltaje) puede ser baja. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cubra la sartén con una tapa hasta que se logre el calor deseado.</li> </ul> </li> </ul>   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| <b>Las hornallas no funcionan correctamente.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.</li> </ul> </li> <li>• Los controles de la placa de cocción están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique si el control correcto está configurado para la hornalla que está usando.</li> </ul> </li> </ul>   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| <b>La hornalla deja de brillar cuando se cambia a un ajuste más bajo</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal. La hornalla todavía está encendida y caliente.</li> </ul>   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| <b>Áreas con cambios de color en la placa de cocción</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los derrames de alimentos no se limpiaron antes del siguiente uso. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica.</li> </ul> </li> <li>• Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es normal. La superficie puede cambiar el color cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.</li> </ul> </li> </ul>   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |
| <b>Ciclos frecuentes de encendido y apagado en las hornallas</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal. <ul style="list-style-type: none"> <li>- La hornalla se enciende y apaga para mantener el ajuste de calor.</li> </ul> </li> </ul>   |        |       |     |                          |     |                                       |      |                                       |

| Síntomas  | Causas/soluciones posibles  |
|---|---|
| <b>El horno no funciona</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.</li> </ul> </li> <li>• Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.</li> </ul> </li> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• Horno demasiado caliente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>Sale vapor a través de la ventilación de horno.</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Es normal.</li> </ul>   |
| <b>El electrodoméstico no funciona.</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en el toma. Revise los disyuntores.</li> <li>• El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia.</li> <li>• Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.</li> </ul>   |
| <b>La luz del horno no funciona.</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno en el presente Manual del propietario.</li> </ul>   |
| <b>El horno emite mucho humo cuando asa.</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno.</li> <li>• La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar.</li> <li>• La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza.</li> <li>• El inserto de la asadera está al revés y la grasa no dreña. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja.</li> <li>• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>La comida no se hornea ni se rostiza correctamente</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• Se debe ajustar el sensor del horno.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>La comida no se asa correctamente</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de tocar <b>Broil</b>.</li> </ul> </li> <li>• Se está usando el estante en una posición incorrecta.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la Guía de recomendaciones para asar.</li> </ul> </li> <li>• La batería de cocina no es adecuada para asar.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use una asadera con rejilla.</li> </ul> </li> </ul>  |

| Síntomas  | Causas/soluciones posibles   |
|---|--|
| <b>La comida no se asa correctamente</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos.</li> <li>- Consulte la Guía de recomendaciones para asar.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>La temperatura del horno es muy alta o muy baja</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>Hay rayas o abrasiones en la superficie de la placa de cocción</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las partículas ásperas como las de sal o arena entre la placa de cocción y los utensilios pueden producir rayas. Asegúrese de que la superficie de la placa y la parte inferior de los utensilios estén limpias antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo.</li> <li>• Se han usado materiales de limpieza no recomendados para placas de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.</li> <li>• Se ha usado una batería de cocina con fondo irregular. Use batería de cocina con fondo plano y liso.</li> </ul> |
| <b>Marcas de metal</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raspado de utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción. No deslice utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción. Use una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica para quitar las marcas. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.</li> </ul>  |
| <b>Vetas o puntos marrones</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se quemaron ebulliciones en la superficie. Use un raspador de hoja para quitar la suciedad. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.</li> </ul>  |
| <b>Áreas con cambios de color en la placa de cocción</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósitos minerales de agua y comida. Quítelos con una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica. Use baterías de cocina que tengan el fondo limpio y seco.</li> </ul>  |
| <b>El horno no se limpia automáticamente</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles.</li> </ul> </li> <li>• Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Autolimpieza.</li> </ul> </li> <li>• No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.</li> </ul>   |
| <b>Sonido de “crujido” o “explosión”</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es normal.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>Ruido del ventilador</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es normal.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>El ventilador de convección se detiene</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>La hora visualizada parpadea</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Toque la tecla <b>Clock</b> y restablezca la hora, o toque cualquier tecla para detener el parpadeo.</li> </ul>  |

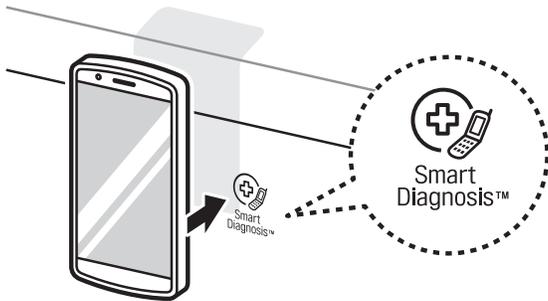
| Síntomas   | Causas/soluciones posibles  |
|--|---|
| <b>Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad excesiva.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toque el botón <b>Clear/Off</b>. Abra las ventanas para sacar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de Autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está demasiado caliente.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.</li> </ul> </li> <li>• Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca de bloqueo  en la pantalla.</li> <li>• Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.</li> </ul> |
| <b>El horno no se limpia después de un ciclo de Autolimpieza</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles de horno no están bien configurados.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Autolimpieza.</li> </ul> </li> <li>• El horno está muy sucio.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de Autolimpieza o por un periodo más prolongado.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha seleccionado el ciclo de Autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cierre la puerta del horno.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>Aparece Bloqueada en la pantalla cuando quiere cocinar</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toque el botón <b>Clear/Off</b>. Deje que el horno se enfríe.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>Es difícil deslizar los estantes del horno</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los estantes plateados y brillantes se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad.</li> <li>• Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.</li> </ul>   |

# SMART DIAGNOSIS™



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

Smart Diagnosis™ no se puede activar a menos que la cocina se haya encendido apretando el botón **Start**. Si la cocina no se puede encender, deberán resolverse los problemas sin usar Smart Diagnosis™.



## Uso de Smart Diagnosis™

### Smart Diagnosis™ con su teléfono inteligente

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

#### NOTA

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

## Smart Diagnosis™ a través del centro de atención

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

#### NOTA

No toque ningún otro botón ni icono de la pantalla.

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

#### NOTA

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

# GARANTÍA (EE. UU.)

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

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

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

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

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

## ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

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

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

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

### CÓMO OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

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

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

# Memo

# Memo

# Memo



LG Customer Information Center

**1-800-243-0000** USA

**1-888-542-2623** CANADA

Register your product Online!

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