

# SKS

## MANUAL DEL PROPIETARIO COCINA DE GAS

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

### **ADVERTENCIA**

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

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

### **ADVERTENCIA**

Nunca Use la Sección de Cocción de la Superficie Superior de este electrodoméstico sin vigilancia.

- El incumplimiento de esta declaración de advertencia podría provocar incendios, explosiones o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- En caso de incendio, manténgase lejos del electrodoméstico y llame inmediatamente a la estación de bomberos.
- **NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.**

SKSGR480GS



MFL68920524\_17

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

Copyright © 2018 - 2025 LG Electronics. Todos los Derechos Reservados.

# ÍNDICE

## 4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## 13 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

---

- 13 Piezas
- 13 Accesorios

## 14 INSTALACIÓN

---

- 14 Descripción general de la instalación
- 14 Especificaciones del producto
- 15 Antes de instalar la cocina
- 17 Requerimiento de ventilación
- 17 Ubicación adecuada
- 20 Suministro de gas
- 20 Instalación de la estufa
- 24 Conexión de la cocina al gas
- 25 Conexiones eléctricas
- 25 Sellado de aberturas
- 26 Colocación del dispositivo antivuelco
- 26 Prueba de funcionamiento
- 27 Verificación de encendido de los quemadores de superficie

## 28 FUNCIONAMIENTO

---

- 28 Descripción general del panel de control
- 29 Introducción
- 29 Cambio de las configuraciones del horno
  - 29 Configuraciones
  - 29 Bloqueo
  - 30 Fecha y hora
  - 30 Temas del reloj
  - 30 Modo sabbat
  - 31 Wi-Fi
  - 31 Inicio remoto
  - 31 Brillo
  - 31 Visualización
  - 31 Conversión automática a convección
  - 32 Selección de idioma
  - 32 Volumen
  - 32 Luz alarma precalentamiento
  - 32 Ajuste del termostato
  - 32 Unidades de temperatura
  - 33 Smart Diagnosis™

- 33 Actualización del programa
- 33 Modo Demo
- 33 Restablecimiento de los datos de fábrica
- 33 Licencia de código abierto
- 34 Uso de la estufa
  - 34 Módulo de cocina de gas
  - 34 Temporizadores de cocina
- 35 Uso de los quemadores de gas de superficie
  - 35 Antes de usar
  - 35 Uso de los quemadores de superficie de gas
  - 36 Ajuste del tamaño de llama
  - 36 En caso de apagón
  - 36 Batería de cocina para la superficie de la cocina
  - 37 Extra Low Simmer (pequeños quemadores solamente)
  - 37 Usando un Wok
  - 37 Uso de las rejillas en superficie
- 38 La plancha de gas integrada (disponible en algunos)
- 40 Uso del horno
  - 40 Antes de usar el horno
  - 40 En caso de apagón
  - 40 Ventilación del horno
  - 40 Uso de los estantes del horno
  - 41 Accesorios
  - 41 Enfriamiento del Horno
  - 41 Temporizador
  - 42 Bake (Hornear)
  - 43 Modos de convección
  - 44 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
  - 45 Broil (Asar)
  - 46 Guía de recomendaciones para asar
  - 47 Warm (Calentar)
  - 48 Proof (Leudar)
  - 48 Sonda
  - 50 Mi receta
  - 51 Inicio remoto

## 52 FUNCIONES INTELIGENTES

---

- 52 Aplicación LG ThinQ
- 53 Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)
- 54 Información del aviso de software de código abierto
- 54 Especificaciones del equipo de radio
- 55 Aviso de la FCC
- 55 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

## 56 MANTENIMIENTO

---

- 56 Panel de control
- 56 Quemadores de superficie a gas
- 57 Rejillas de los quemadores
- 57 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 58 Plancha
- 59 Exterior
- 60 Panel frontal y mandos
- 61 SpeedClean™
- 63 Self Clean (Autolimpieza)
- 65 Ventilación de aire del horno
- 66 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

## 67 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

- 67 PREGUNTAS FRECUENTES
- 69 Antes de llamar al servicio técnico

## 73 GARANTÍA LIMITADA

---

- 73 EE. UU.
  - 73 TÉRMINOS Y CONDICIONES
  - 73 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
  - 74 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS
- 76 Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la 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: [www.sksappliances.com](http://www.sksappliances.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 -

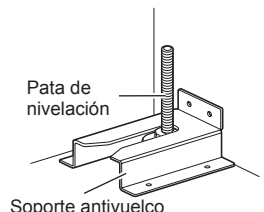
Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

## 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 CONTROLAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA COCINA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.
  - Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
  - Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
  - Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
  - Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
  - Vea las instrucciones de instalación para detalles.
  - De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- 
- 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 PARA LA INSTALACIÓN

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



### ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su cocina sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la cocina como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la cocina y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.  
Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su cocina, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- Después del uso prolongado de la cocina, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

- **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 superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar el horno y solicite servicio técnico.

- 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, 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.
- Los golpes o rayas grandes en las puertas de vidrio pueden hacer que se rompa o se astille el vidrio.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al entrar en contacto superficies calientes, se debe evitar el espacio del mueble que esté por encima de dichas superficies. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

**ADVERTENCIA**

- **NUNCA** cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.
- **NUNCA** use este artefacto para calentar el ambiente como si fuera un calefactor. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeará por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.



## PRECAUCIÓN

- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o frutos de mar.

## 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 renderse 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.
- Riesgo de descarga eléctrica. Si el cable o el enchufe se dañan, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y reemplácelo solo con un cable o enchufe del mismo tipo.
- 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.

## 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 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.

## QUEMADORES DE SUPERFICIE



### ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición **Off**. Si huele gas, abra la ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.



### ADVERTENCIA

- **Use el tamaño adecuado de sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir los quemadores. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Las sartenes no deben superar las 11 pulgadas (280 mm) de diámetro. El uso de sartenes de gran tamaño podría decolorar las áreas de acero inoxidable alrededor del perímetro de la placa de cocina. Limpie las áreas descoloridas con limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.



### PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.

## PRECAUCIÓN

- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La humedad de los alimentos puede provocar burbujas en la grasa caliente y que esta se derrame en los laterales de la sartén.
- Nunca mueva una sartén con grasa caliente, en especial una freidora. Espere a que se enfríe.
- No coloque elementos de plástico sobre la placa de cocción, podrían derretirse si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Mantenga todo tipo de plásticos lejos de la superficie de los quemadores.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Manténgase alejado de la cocina mientras esté friendo.
- Vigile los alimentos que se estén friendo a una temperatura alta o media-alta.

## ASADOR

Siempre use una cacerola de asado y una parrilla para drenar el exceso de grasa y cebo, esto ayudará a reducir salpicaduras, humo y llamaradas. El encendedor del asador cerámico infrarrojo que se encuentra localizado en la parte superior del interior del horno brillará anaranjado periódicamente durante la operación normal del asador.

## ADVERTENCIA

Cuando use el asador, la temperatura dentro del horno será muy alta. Tome precaución para evitar posibles quemaduras mediante las siguientes prácticas:

- Mantenga la puerta cerrada (Refiérase a la sección Asado del manual).
- Siempre use guantes para hornear cuando inserte o retire los alimentos.

## PRECAUCIÓN

El asador cerámico infrarrojo generará un calor intenso que dorará la comida más rápido que un asador regular de tipo tubo. Utilice el sistema de asado solamente bajo las condiciones para el cual fue diseñado para el consumidor.

No intente rociar el asador y el encendedor del asador con ningún tipo de limpiador ni tallarlo. Esto último dañará el sistema de asado.

Las placas cerámicas del asador no necesitan ser limpiadas manualmente. Cualquier residuo de grasa o salpicadura en la placa cerámica provocada por el cocinado u horneado, se quemará y por lo tanto se limpiará tan solo encendiendo el asador por aproximadamente 10 minutos.

## USO DE LA PLANCHA



### PRECAUCIÓN

- No toque la plancha antes de que se haya enfriado.
- No permita que la grasa se acumule en la bandeja de la plancha. Vacíe la bandeja de la plancha después de cada uso. Si no lo hace, puede producirse un incendio de grasa.
- No bloquee el respiradero de la plancha colocando objetos en frente del respiradero.
- No vierta agua fría sobre la superficie de la plancha caliente. Hacerlo podría romper la plancha.
- Limpie y seque completamente la plancha antes de usarla por primera vez, para eliminar cualquier aceite residual de la fabricación. La plancha se puede retirar de la estufa y está diseñada para una fácil limpieza.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE EMPACADO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Lávese siempre las manos cuidadosamente con agua y jabón antes y después de manipular los alimentos.
- Mantenga todas las superficies de trabajo y utensilios limpios y desinfectados antes y después de empacar los alimentos.
- La temperatura, la humedad, la acidez y el contenido de sal o azúcar de los alimentos pueden influir en el crecimiento de microorganismos potencialmente nocivos en los alimentos.
- Por seguridad, los alimentos frescos (perecederos) sellados al vacío deben mantenerse en las "zonas seguras": refrigerados a 40°F/4°C o menos o calentados a 130°F/55°C o más.
- Las bolsas selladas al vacío de alimentos cocinados pueden enfriarse rápidamente sumergiéndolas en agua helada (mitad hielo/mitad agua) durante 30 a 60 minutos y luego refrigeradas hasta 48 horas o congeladas hasta por un año.

## 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 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.
- 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 SpeedClean™, 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.
- Cuando deseche la cocina, corte el cable de alimentación y quite la puerta.
- No intente utilizar el encendido eléctrico del horno durante un corte de corriente.
- 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.



### ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva este aparato mientras esté caliente. Para reducir el riesgo de lesiones debido a la inclinación del electrodoméstico, verifique la reinstalación de este electrodoméstico en el dispositivo antivuelco provisto después de devolver el electrodoméstico a la posición original instalada.

## 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. No toque la placa de cocción durante el 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.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores con agua o vapor a alta presión para limpiar el aparato.

## 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: 160 °F
  - Aves: 165 °F
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
  - Pescado/mariscos: 145 °F

## ADVERTENCIA SÍMBOLO DE PILAS DE BOTÓN O MONEDA



**PELIGRO DE INGESTIÓN:** este producto contiene una pila de botón o moneda.

## ESTÁNDAR DE SEGURIDAD PARA PILAS DE BOTÓN O MONEDA



### ADVERTENCIA

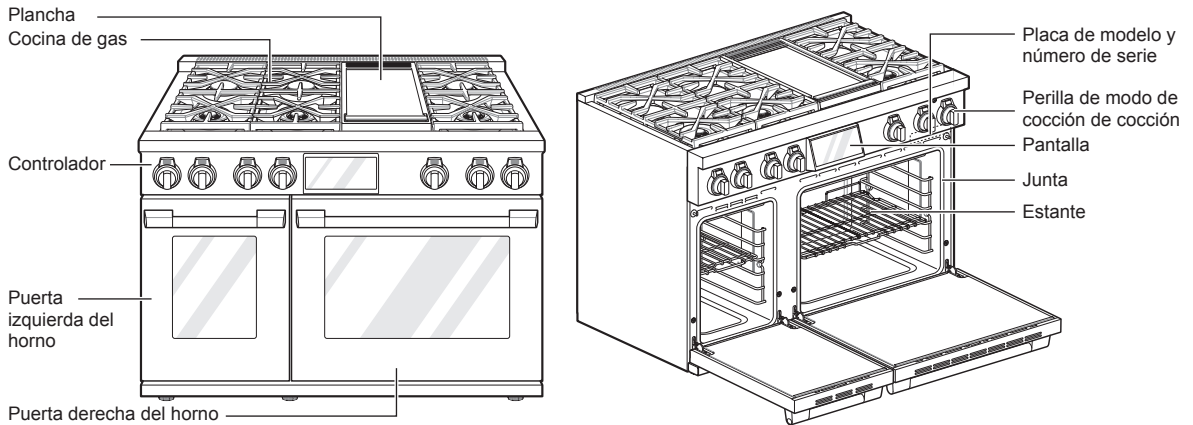
- **PELIGRO DE INGESTIÓN:** este producto contiene una pila de botón o moneda.
- Si se ingiere, puede producirse la **MUERTE** o una lesión seria.
- Si se traga una pila de botón o moneda, se pueden producir **Quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE** de los **NIÑOS**.
- **Obtenga atención médica inmediata** si sospecha que una pila fue tragada o insertada en alguna parte del cuerpo.



- Retire y recicle o deseche inmediatamente las pilas usadas de acuerdo con las regulaciones locales y manténgalas alejadas de los niños.
  - NO deseche pilas con la basura doméstica ni las incinere.
- Incluso las pilas usadas podrían causar lesiones graves o la muerte.
- Llame a un centro de control local de toxicología para obtener información de tratamiento.
- Las pilas no recargables no deben ser recargadas.
- No fuerce la descarga, la recarga, el desmontaje, el calentamiento arriba de 140 °F ni la incineración.
  - De lo contrario, podría resultar en lesiones debido a fugas, y quemaduras químicas por escapes o explosiones.
- El producto contiene pilas no sustituibles.
- Tipo de pila: MS621FE
- Tensión nominal: 3,0 V

# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

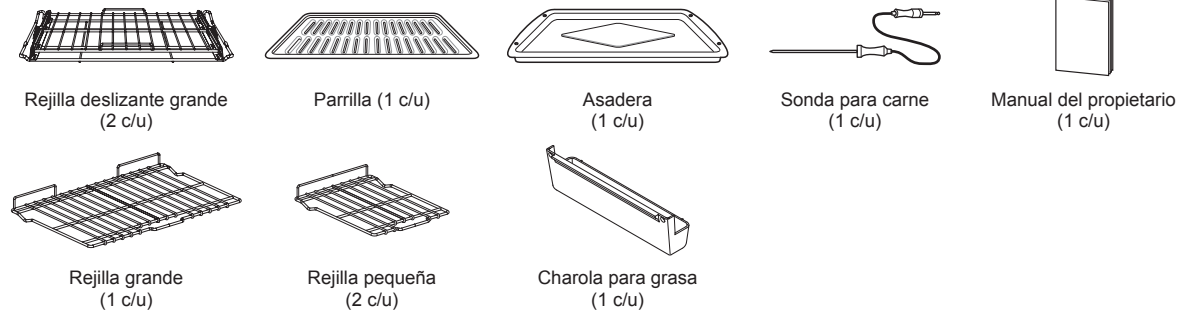
## Piezas



ESPAÑOL

## Accesorios

### Accesorios incluidos



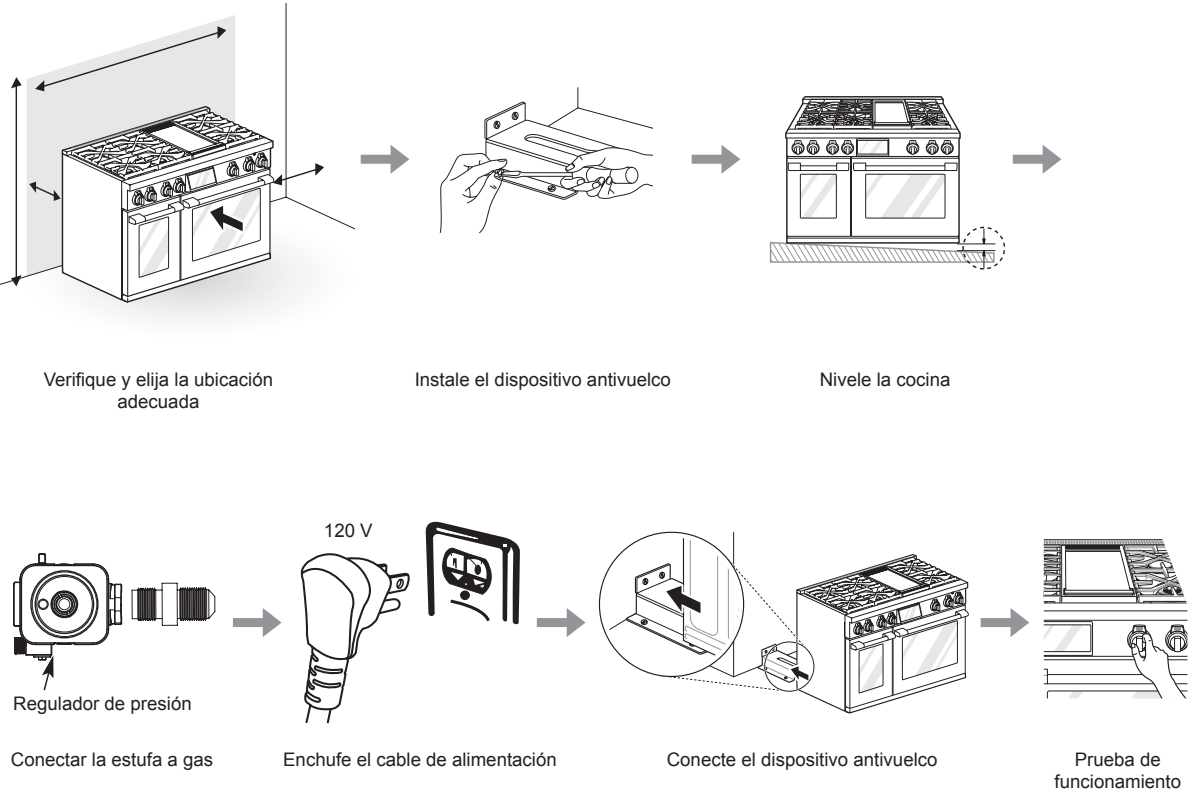
### NOTA

- Si faltan accesorios, llame al 1-855-790-6655 o visite nuestro sitio web en: [www.sksappliances.com](http://www.sksappliances.com)
- 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.

|                                       |                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modelos de cocinas con horno          | SKSGR480GS                                                                                                                                                                                    |
| Descripción                           | 48" Estufa de Gas Pro                                                                                                                                                                         |
| Requisitos eléctricos                 | 1,4 kW 120 VAC                                                                                                                                                                                |
| Dimensiones exteriores                | 47 7/8" (Ancho) x 35 1/4" (Alto) x 26 3/4" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)<br>121,6 cm (Ancho) x 89,6 cm (Alto) x 67,9 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) |
| Altura hasta la superficie de cocción | 36" (91,4 cm)                                                                                                                                                                                 |
| Capacidad total                       | Horno derecho : 5,2 cu.ft<br>Horno izquierdo : 2,7 cu.ft<br>Total : 7,9 cu.ft                                                                                                                 |

## Antes de instalar la cocina



### ADVERTENCIA

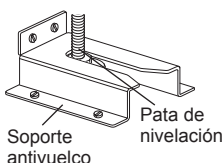
#### Riesgo de vuelco

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

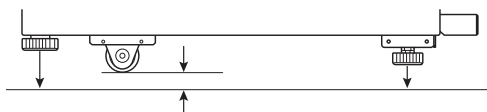
### NOTA

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



### ADVERTENCIA

- Las patas de nivelación deben estar más extendidas que las ruedas para evitar que se mueva la estufa. Esta estufa está diseñada con ruedas para facilitar la instalación. Durante la instalación, asegúrese de extender las patas niveladoras hasta que las ruedas se levanten del suelo. Si no lo hace, puede causar la muerte o lesiones graves a niños y adultos.
- Para evitar dañar las patas de nivelación, retraígalas antes de mover la estufa para servicio o limpieza.



Si usted no recibió un soporte anti-vuelco con su compra, llame al 1-855-790-6655 (SKS) para recibir uno sin coste alguno.



### 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.
- Asegúrese de que ninguna parte se haya aflojado durante el envío.

## En el Commonwealth de Massachusetts

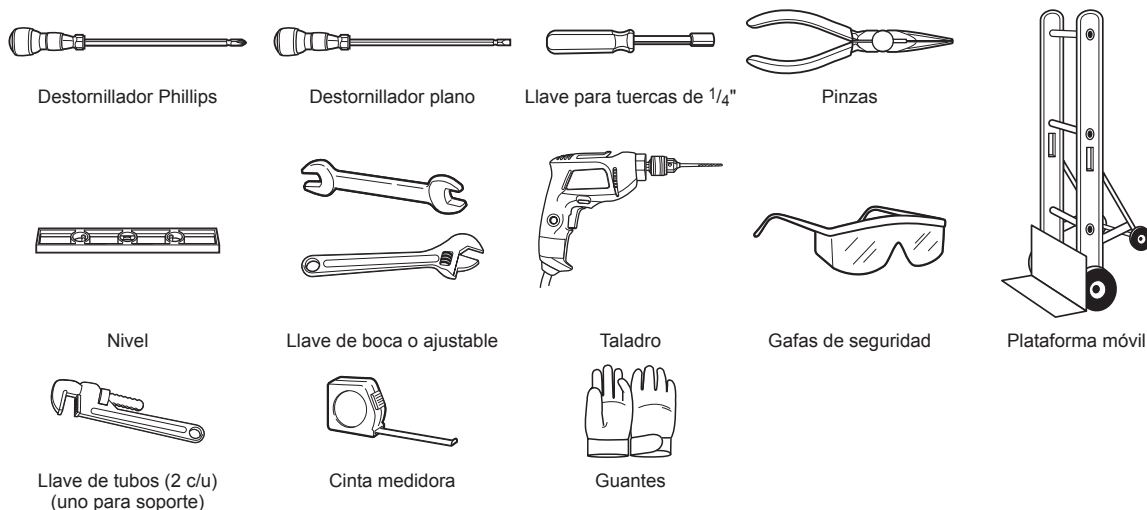
- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

### NOTA

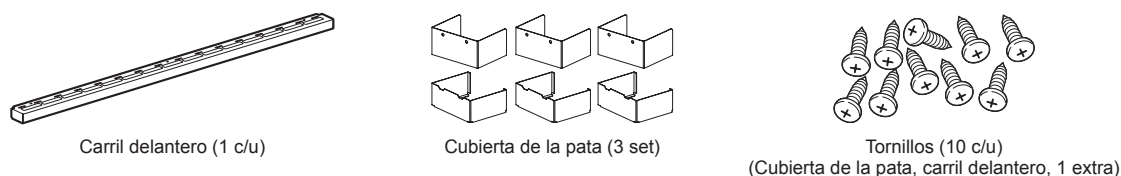
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas recauciones de seguridad que se deben 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.
- Las tareas de ajuste y mantenimiento deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio o instaladores de cocinas de gas calificados.

## Preparación para instalación

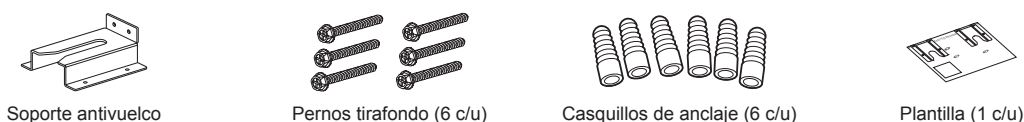
### Herramientas necesarias



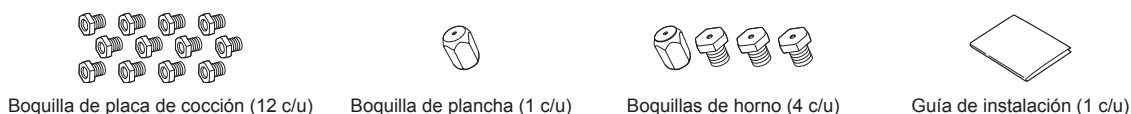
### Piezas incluidas



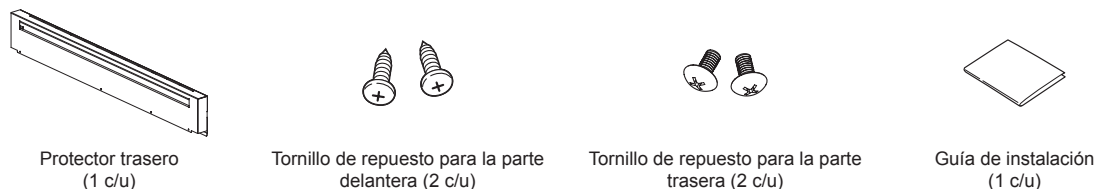
### Kit antivuelco



### Kit de conversión para boquilla de LP



### Kit Protector trasero (se vende por separado)



### Materiales que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)  
Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la cocina (1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de 1/2" D. E. (solo para pisos de concreto)

## Requerimiento de ventilación

Se recomienda que estas estufas se instalen junto con una campana de ventilación aérea adecuada.

- Instale una campana con al menos 1200 CFM por encima de una estufa de 48".

Debido a la alta capacidad calorífica de esta unidad, se debe prestar especial atención a la instalación de la campana extractora e instalación de conductos para asegurar que se cumple con el código de instalaciones local.



### ADVERTENCIA

No instale este producto con una campana de cortina de aire u otra campana de estufa que funcione soplando aire hacia abajo en la superficie de cocción. Este flujo de aire podría interferir con el funcionamiento de los quemadores de gas, resultando en un riesgo de incendio o explosión.

Vea a continuación el espacio libre mínimo de la superficie de cocción respecto a cualquier superficie horizontal por encima de la estufa. El incumplimiento de este espacio libre podría resultar en un riesgo de incendio.

- Las instalaciones sin campana requieren una distancia mínima de 36" respecto a cualquier superficie combustible superior.
- Las instalaciones con campanas personalizadas que contengan superficies combustibles horizontales expuestas requieren una campana con al menos 1200 CFM, por lo menos 36" por encima de la superficie de cocción.
- Para otras instalaciones de campana, refiérase a las instrucciones de instalación incluidas con la campana para espacios libres específicos.

## Ubicación adecuada

- La estufa es una unidad independiente. Si la unidad debe colocarse adyacente a los gabinetes, se requieren los espacios libres indicados en "Instalación de espacios libres". Los mismos espacios libres se aplican a las instalaciones de isla, a excepción de los gabinetes de arriba, que deben tener un espacio bastante ancho para aceptar la campana de isla ensanchada.
- La estufa no debe ser empotrada en los gabinetes más allá del borde de la cara frontal del horno. (Ver "Dimensiones del producto y Espacios libres")
- La profundidad máxima de los gabinetes instalados a ambos lados de la campana es de 13" (330 mm). Los gabinetes de pared deben estar a 18" (457 mm) por encima de la encimera.
- Hay un espacio libre mínimo de 36" (914 mm) requerido entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete no protegido. Se puede usar un espacio libre de 30" (762 mm) cuando la parte inferior del gabinete de madera o de metal esté protegida por un material ignífugo de 1/4" (6 mm) como mínimo, cubierto con no menos de una chapa de acero del N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0.015" (0.38 mm) de espesor, 0.024" (0.61 mm) de aluminio, o 0.02" (0.51 mm) de espesor de cobre.

- Superficies no combustibles según se define en el 'Código Nacional de Gas Combustible' (ANSI Z223.1, Edición Actual). Los espacios libres de materiales no combustibles no forman parte del alcance del código ANSI Z21.1 y no están certificados por CSA. Los espacios de menos de 36 pulgadas (914.4 mm) deben ser aprobados por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.

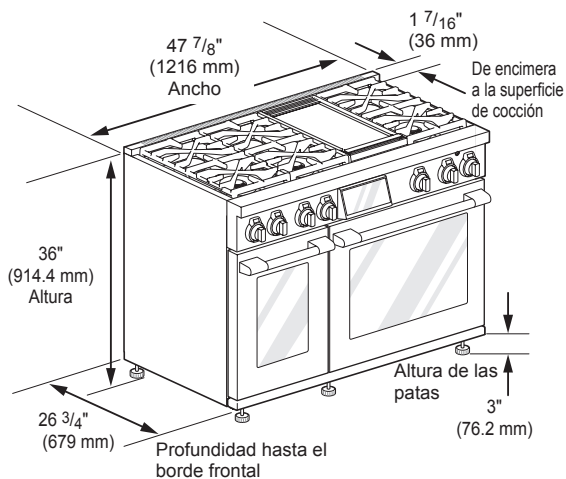


### PRECAUCIÓN

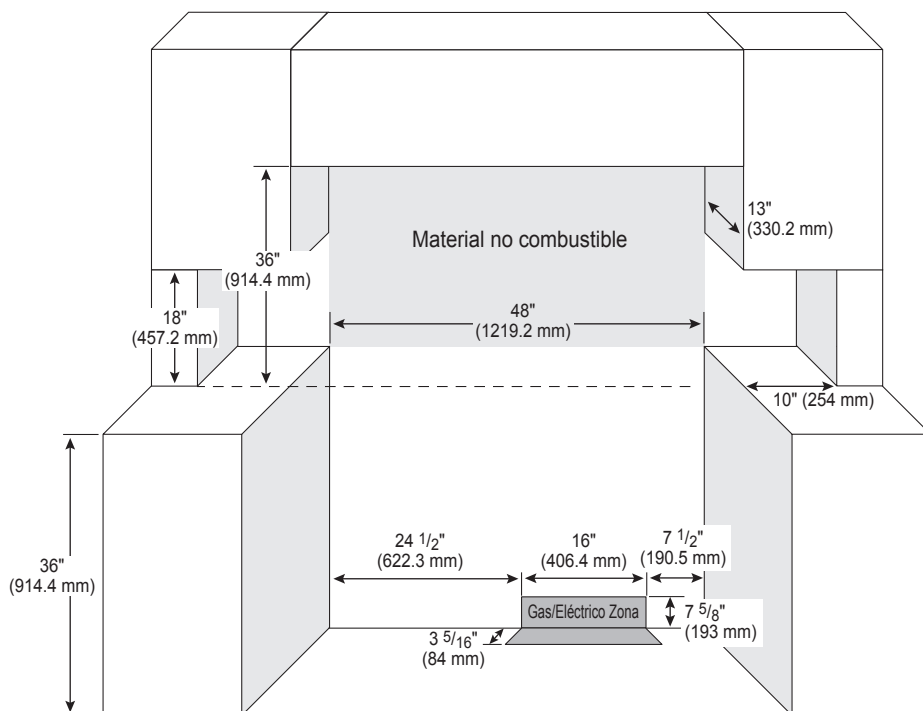
- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire.** Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.
- **Esta cocina está prevista para uso hogareño y en interiores solamente.**
- **Si la cocina se ubica cerca de una ventana, no coloque cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.**
- **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 160 °F, como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (6.4 mm) debajo de la cocina si la instala sobre piso alfombrado.**

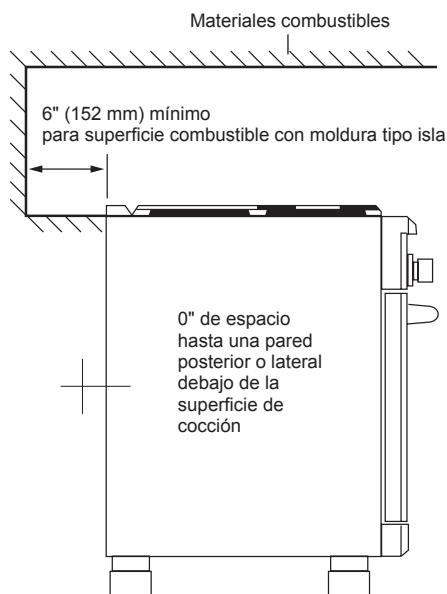
Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo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

## Instalación de espacios libres

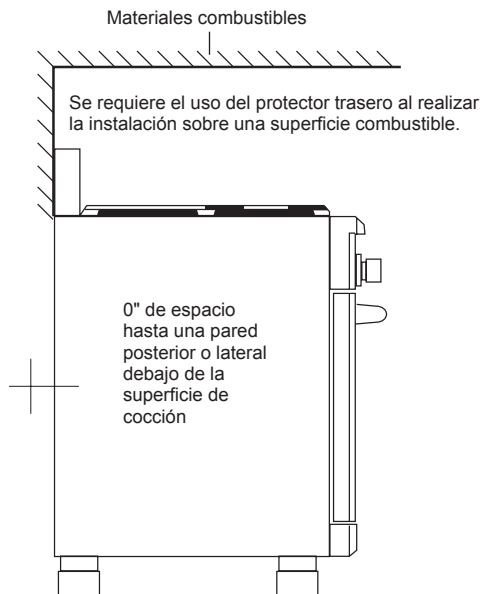


Ubicaciones de suministros universales



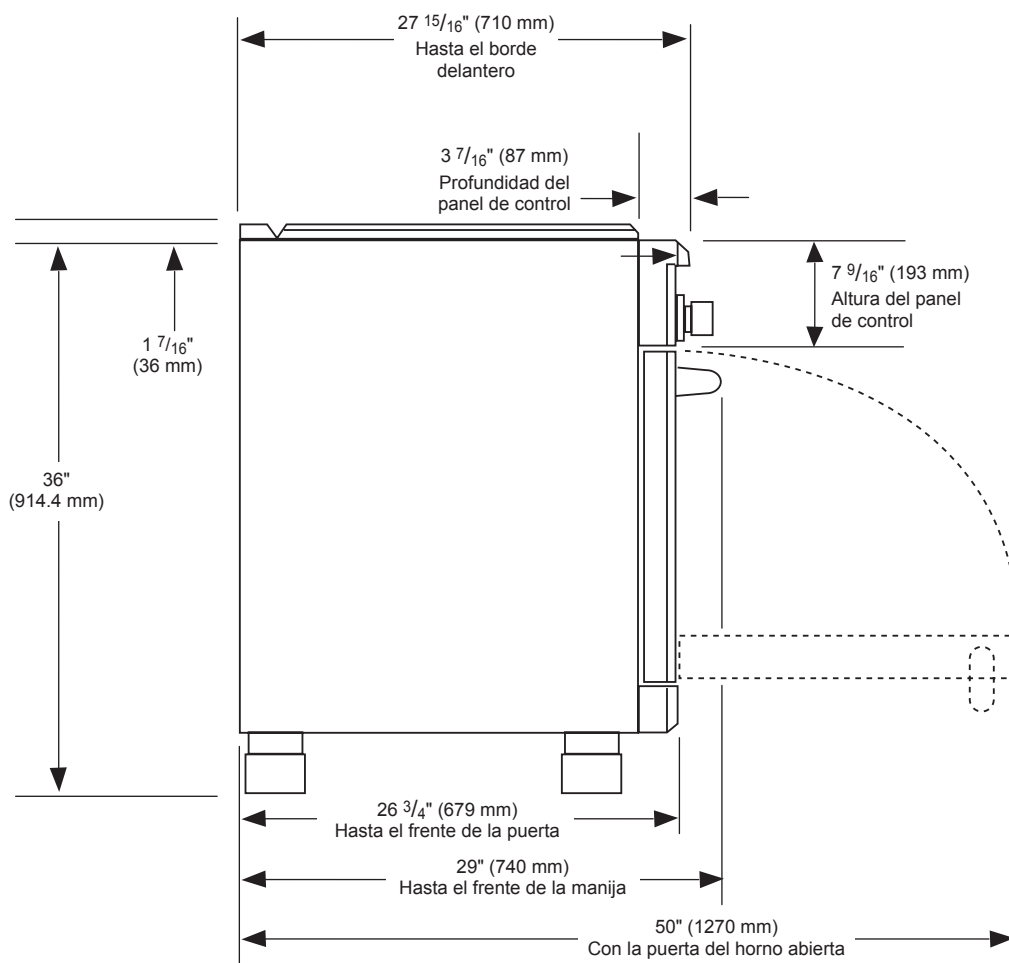


Con el espacio libre requerido, instale la rejilla de ventilación (incluida).



Con el espacio libre requerido, instale el protector trasero (se vende por separado).

## Dimensiones del producto y espacios libres



## Suministro de gas

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

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

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

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 6" y 10.5" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 11" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

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

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

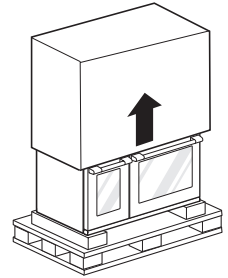
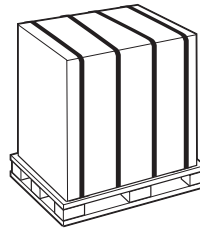
## Instalación de la estufa

### Desembalaje de la estufa



#### PRECAUCIÓN

- **Debe utilizar 2 o más personas para mover e instalar la estufa. (Peligro de peso excesivo)** El no hacerlo puede causar lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de las puertas para empujar o tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para limpiarla o repararla.** Hacerlo puede ocasionar daños graves a la campana.



- 1** Corte las correas de empaque. Levante la caja hacia arriba. Retire el material de embalaje, la cinta adhesiva y las etiquetas temporales de su estufa antes de usarla, pero deje la capa de espuma adhesiva sobre la superficie de metal cepillado para proteger el acabado frente a arañazos. No quite ninguna etiqueta de tipo de advertencia, la etiqueta del número de modelo y de serie o la hoja técnica que se encuentra en la parte posterior de la estufa.
- 2** Retire la(s) puerta(s). Esto reducirá el peso de la estufa durante la instalación.
- 3** Las rejillas para cocción, las cabezas de los quemadores, las tapas de los quemadores, las bandejas y las rejillas del horno deben retirarse para facilitar su manipulación. No quite el elemento de plancha.

#### NOTA

Las puertas y pasillos que conducen a la ubicación de la instalación requieren al menos 32" (813 mm) de apertura. Si la abertura es inferior a 32" (813 mm), se deben retirar las puertas del horno y los mandos de control.

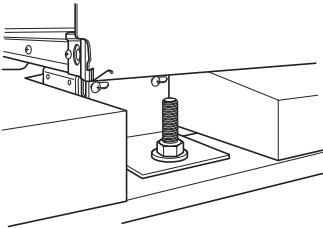
## Desplazamiento de la estufa



### PRECAUCIÓN

- No levante la estufa por la manija de la puerta del horno, ya que esto puede dañar las bisagras de la puerta y hacer que la puerta se ajuste incorrectamente.
- No levante el aparato por el panel de control de la estufa.
- Los anillos, los relojes y cualquier otro artículo suelto que pueda dañar a la unidad o que pudiera enredarse con la unidad deben ser retirados.
- Las superficies ocultas pueden tener bordes afilados. Tenga cuidado al tratar de llegar detrás o debajo del aparato.
- No utilice una carretilla de mano o plataforma móvil en la parte posterior o frontal de la unidad. Maneje del lado solamente.
- Debido al peso, se recomienda encarecidamente que se utilice una plataforma móvil con ruedas suaves o un elevador de aire para mover esta unidad. El peso debe ser apoyado uniformemente a través del fondo.
- Todas las estufas se sujetan al palet por (4) soportes a través de un bloque de madera
- Para evitar dañar las patas de nivelación, retraígalas antes de mover la estufa para servicio o limpieza.

- 1 Retire los dos tornillos de cada soporte que sujetan el producto al palet.

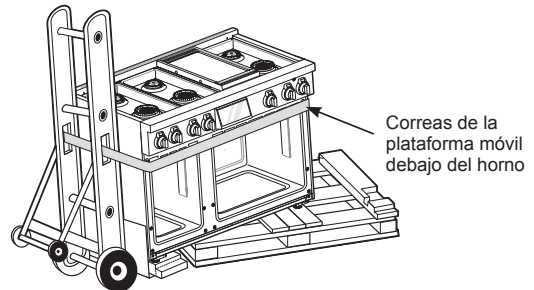
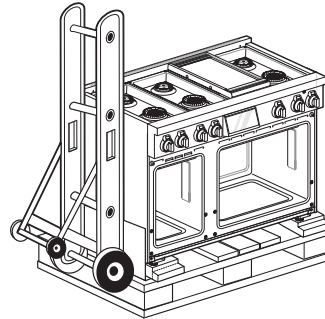


- 2 Retire las dos puertas del horno.

### NOTA

- Las instrucciones para retirar las puertas del horno se encuentran en la sección **MANTENIMIENTO**.

- 3 Incline cuidadosamente la estufa de lado e inserte una plataforma móvil debajo de la estufa para retirar la estufa del palet. Utilice ayuda adicional según sea necesario para quitar el producto del palet. Para evitar daños a los lados de la estufa, será necesario tapar las esquinas por debajo de las correas de la plataforma móvil.



- 4 Transporte la estufa en la plataforma móvil cerca de su ubicación final, incline la estufa para ponerla de pie y retire cuidadosamente la plataforma.

## Instalación del dispositivo antivuelco



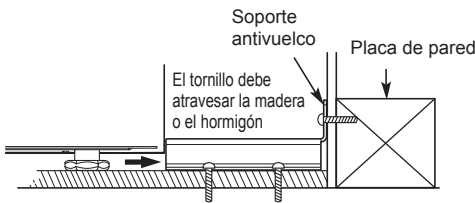
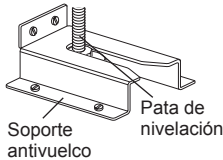
### ADVERTENCIA

#### 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).



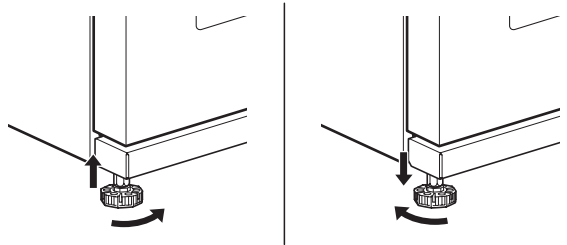
### ADVERTENCIA

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

## Nivelación de la cocina

### Patas delanteras

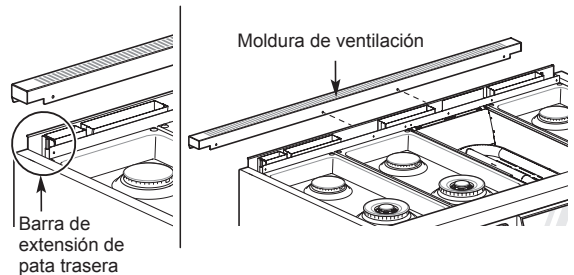
Nivele la cocina al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



### Patas traseras

Para ajustar las patas de nivelación traseras, retire los 2 tornillos de la parte delantera de la moldura de ventilación y retire la moldura.

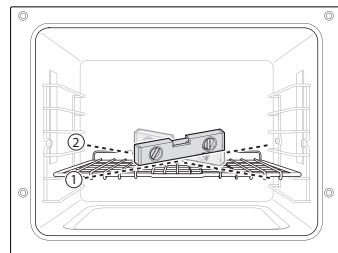
Utilice una llave ajustable de 6 mm para girar las varillas de extensión de la pata trasera en cada esquina.



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

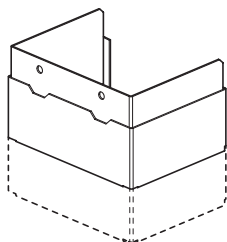
Primero verifique la dirección ①.

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

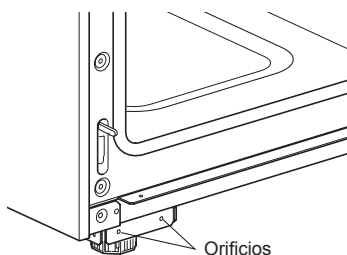


### Instalación de la cubierta de la pata

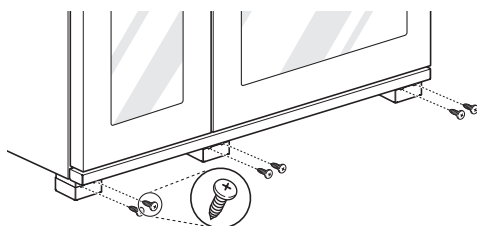
- 1 Retire las cubiertas de plástico de las cubiertas de las patas de acero inoxidable.
- 2 Deslice cada cubierta pequeña de la pata dentro de una cubierta más grande de la pata. Los recortes deben estar hacia arriba y ambas cubiertas deben estar abiertas en la parte posterior.



- 3 Utilice las cubiertas ensambladas para ocultar las patas niveladoras delanteras.
- 4 Coloque las cubiertas exteriores en el piso y deslice las cubiertas interiores hasta que los agujeros de la parte superior delantera encajen sobre los orificios de las bridas en la parte inferior de la estufa.

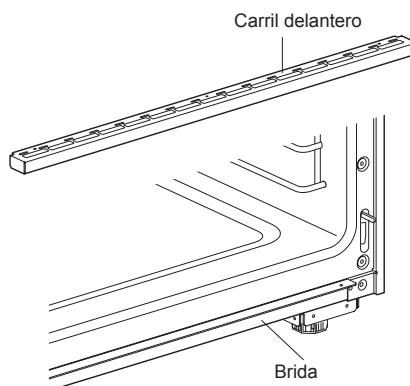


- 5 Inserte los tornillos provistos a través de los orificios de los montajes de la cubierta de la pata para fijarlos en su lugar.



### Instalación del carril delantero

- 1 Retire la película de plástico del carril delantero de acero inoxidable.
- 2 Inserte el carril delantero en la brida que está debajo de la puerta del horno, alineando los agujeros de la parte superior del carril con los agujeros de la brida.



- 3 Utilice los 3 tornillos suministrados para fijar el carril delantero a la brida.

## Conexión de la cocina al gas

Este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, conforme al Código de Instalación de Gas y Propano, CSA B149.1.

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

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

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

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

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

- 1 Un tubo de entrada se encuentra en la parte trasera izquierda de este aparato. Conecte una manguera de gas que tenga una rosca interna de  $\frac{1}{2}$ " NPT a la tubería de entrada con una llave.
- 2 Aplique compuesto sellante o cinta de teflón en la conexión.
- 3 Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

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

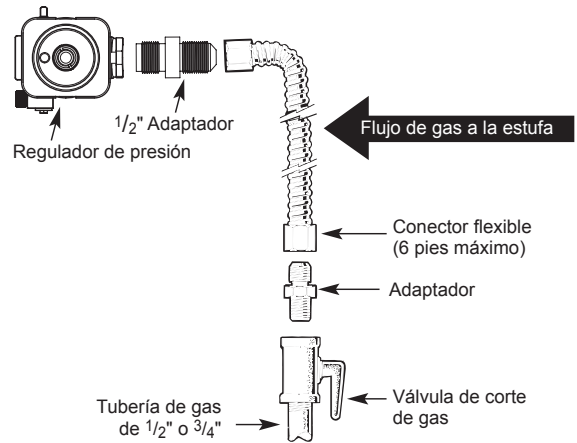
Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.



### ADVERTENCIA

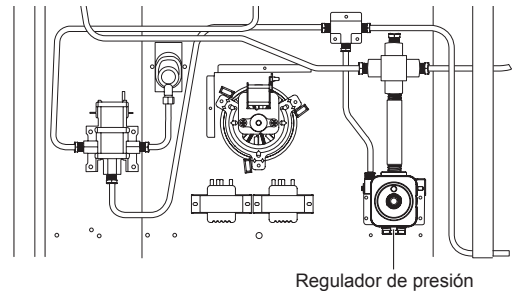
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- El artefacto y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema en que se empleen presiones de prueba superiores a  $\frac{1}{2}$  psi (3.5 kPa).
- El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, por medio del cierre de su válvula de corte manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a  $\frac{1}{2}$  psi (3.5 kPa).

### Montaje del conector flexible



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

### Pressure Regulator Position



### NOTA

Utilice una moneda para desenroscar la tapa circular.

## Conexiones eléctricas

### Requisitos eléctricos

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

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.

### Conexión a tierra

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

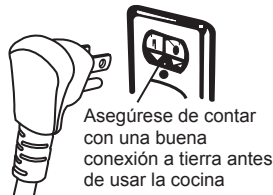
El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas redondas (de conexión a tierra) que coincide con un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.

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

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

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

#### Método requerido



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



### PRECAUCIÓN

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

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

La instalación debe cumplir los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, conforme al Código de Instalación de Gas y Propano, CSA B149.1.

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

### Sellado de aberturas

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

## Colocación del dispositivo antivuelco

- Mueva la cocina para que quede cerca de la abertura para enchufar en el receptáculo.
- Deslice la cocina en su 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, vuelva a instalar 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 Retire todos los materiales de empaque del interior del horno. Presione el botón **Power** situado junto a la pantalla y ajuste los ajustes iniciales, como el idioma y la hora (consulte "Introducción" en la sección Funcionamiento).
- 2 Compruebe el funcionamiento del horno derecho. Seleccione RIGHT OVEN en la pantalla y se abrirá la pantalla del modo de cocción. Seleccione Bake y luego Start.
- 3 Compruebe el funcionamiento del horno izquierdo. Seleccione LEFT OVEN en la pantalla. Seleccione Bake y luego Start.
- 4 Los hornos deben terminar el precalentamiento en 15 minutos.
- 5 Después de asegurarse de que los hornos funcionan correctamente, gire la temperatura en ambos hornos a 288 °C (550 °F) y deje los hornos encendidos durante al menos una hora. Esto ayuda a eliminar cualquier aceite residual que pudiera causar humo o olor cuando use los hornos por primera vez.

### NOTA

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

## Verificación de encendido de los quemadores de superficie

### Encendido eléctrico

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

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

### Calidad de las llamas

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



**A Llamas amarillas-** Solicite mantenimiento.



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



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

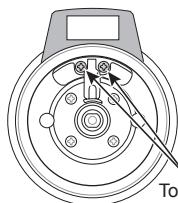
#### NOTA

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

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

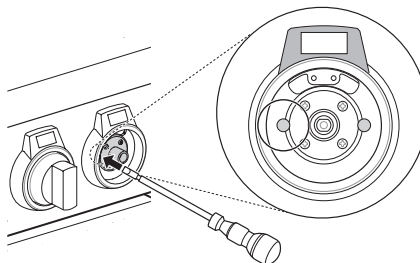
- El ajuste continuo de cocción a fuego lento debe ajustarse en todos los quemadores.
- Los ajustes de Extra Slow Simmer en los quemadores pequeños (15K BTU) se ajustan automáticamente cuando la llama se apaga y se prende.

- 1 Retire el mando del quemador que se esté ajustando.
- 2 Desatornille los 2 tornillos para retirar la placa de bloqueo.



Tornillos para la placa de bloqueo (2 c/u)

- 3 Vuelva a montar el mando del quemador.
- 4 Prenda todos los quemadores de la superficie.
- 5 Gire el mando del quemador más grande que se esté instalando hasta la posición Simmer y, luego, retire el mando.
- 6 Inserte un pequeño destornillador plano en el eje de la válvula y gire el tornillo de ajuste hasta que la llama alcance el tamaño deseado.



#### NOTA

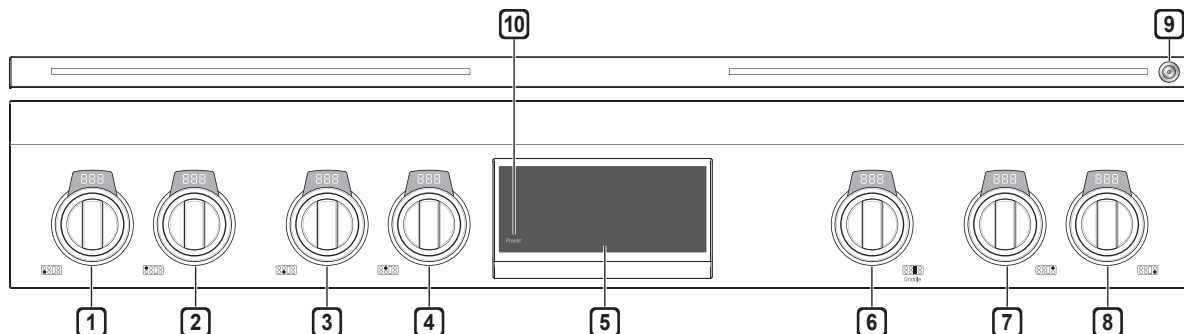
Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.

- 7 Vuelva a montar la placa de bloqueo y el mando del quemador más grande.
- 8 Pruebe la estabilidad de la llama.  
Prueba 1: Gire rápidamente el mando desde el ajuste más alto hasta la posición Simmer o S4. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y pruebe nuevamente.  
Prueba 2: Con el quemador en los ajustes Simmer o S4, abra y cierre la puerta del horno rápidamente. Si la corriente de aire extingue la llama, aumente la altura de la llama y pruebe de nuevo.
- 9 Repita los pasos 1-8 para cada quemador de gas de superficie.

# FUNCIONAMIENTO

## Descripción general del panel de control

La posición de los mandos y botones de control varía según el modelo.

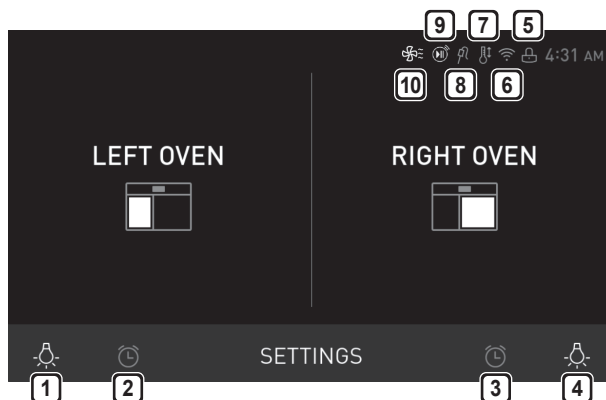


- |                                                 |                                               |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>1</b> Control del quemador frontal izquierdo | <b>6</b> Control del plancha                  |
| <b>2</b> Control del quemador trasero izquierdo | <b>7</b> Control del quemador trasero derecho |
| <b>3</b> Control del quemador frontal centro    | <b>8</b> Control del quemador frontal derecho |
| <b>4</b> Control del quemador trasero centro    | <b>9</b> Luz de noche On/Off                  |
| <b>5</b> Pantalla táctil LCD para horno         | <b>10</b> Pantalla LCD On/Off                 |

### NOTA

Presione la pantalla LCD para activar la pantalla cuando está inactiva.

## Iconos de la pantalla

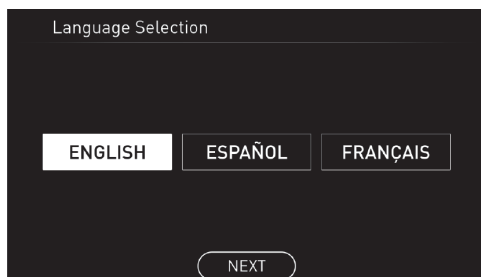


- |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> <b>Icono de Lamp (Horno Izquierdo)</b><br>Toque para prender/apagar la luz                                                                                                                                                           | <b>7</b> <b>Icono de Auto Conversion</b><br>Aparece cuando la función de Convection Auto Conversion está activada                                                                      |
| <b>2</b> <b>Icono de Timer (Horno Izquierdo)</b><br>Toque para configurar un temporizador                                                                                                                                                     | <b>8</b> <b>Icono de Probe</b><br>Aparece cuando la sonda está conectada                                                                                                               |
| <b>3</b> <b>Icono de Timer (Horno Derecho)</b><br>Toque para configurar un temporizador                                                                                                                                                       | <b>9</b> <b>Icono de Remote Start</b><br>Aparece cuando el inicio remoto está activo                                                                                                   |
| <b>4</b> <b>Icono de Lamp (Horno Derecho)</b><br>Toque para prender/apagar la luz                                                                                                                                                             | <b>10</b> <b>Icono de Enfriamiento del Horno</b><br>Aparece durante o después de un manejo del horno para indicar que el ventilador de enfriamiento está en funcionamiento en el horno |
| <b>5</b> <b>Icono de Lock</b><br>Aparece cuando Lockout está activado                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                        |
| <b>6</b> <b>Icono de Wi-Fi</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>Aparece cuando la estufa está conectado a Wi-Fi</li> <li>Aparece cuando el rango está desconectado de Wi-Fi o no está conectado a la aplicación LG ThinQ.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                        |

## Introducción

Después de encender la estufa por primera vez, ajuste los ajustes para que se adecuen a sus preferencias.

- 1 Si es necesario, toque POWER (Encendido) para que se encienda la pantalla.



- 2 Seleccione el idioma deseado y toque NEXT (Siguiente).
- 3 Desplácese hacia arriba o hacia abajo para ajustar la fecha correcta, luego toque NEXT.
- 4 Ajuste la hora correcta del día y elija entre un formato de hora de 12 o 24 horas, luego toque NEXT.
- 5 Si lo desea, cambie el tema del reloj predeterminado pasando por los ejemplos y luego presione NEXT.
- 6 Lea la guía de aplicación en la pantalla y toque DONE.
- 7 Seleccione el horno izquierdo o el horno derecho.
- 8 La imagen del modo de cocción aparece en la pantalla.



## Cambio de las configuraciones del horno

### Configuraciones

Para ajustar la configuración después de la configuración inicial, toque la pantalla para abrir la pantalla Main. Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main. Pase el dedo por la pantalla o toque las teclas de flecha <> para navegar por las pantallas de Settings.



### Ubicación de los Settings

- Página 1: Lockout, Date & Time, Temas del reloj, Sabbath, Wi-Fi, Remote Start
- Página 2: Brillo, Visualización, Convection Auto Conversion, Selección de idioma, Volumen, Luz alarma precalentamiento
- Página 3: Ajuste del termostato, Unidades de temperatura, Smart Diagnosis™, Restablecimiento de los datos de fábrica, Modo Demo, Restablecimiento de los datos de fábrica
- Página 4: Licencia de código abierto

## Bloqueo

La función Lockout impide automáticamente bloquea la puerta del horno y que la mayoría de los controles del horno estén encendidos. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

- Si Lockout está activado, todos los módulos de la cocina excepto los quemadores de gas están desactivados.

### Bloquear

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main.
- 2 Toque Lockout en la primera pantalla Settings
- 3 Cuando Lockout está activado, el icono de bloqueo  aparece en la parte superior de la pantalla.

**Desbloquear**

- 1 Toque cualquier parte de la pantalla mientras Lockout esté activado.
- 2 Aparecerá una ventana emergente. Toque Unlock durante 3 segundos.
- 3 El icono de bloqueo desaparece de la parte superior de la pantalla.

**Fecha y hora**

La fecha y la hora se muestran en la pantalla LCD cuando los hornos no están en uso.

**Ajuste de fecha**

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, luego toque Date & Time en la pantalla Settings.
- 2 Toque en Fecha, y luego ajuste la fecha correcta deslizando hacia abajo.
- 3 Toque OK.

**Ajuste de la hora del día**

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, luego toque Date & Time en la pantalla Settings.
- 2 Toque Time, luego ajuste la hora y los minutos correctos desplazándose. También puede tocar el icono  del teclado numérico e ingresar los números deseados.
- 3 Seleccione un modo de reloj de 12 o 24 horas (12H/24H).
- 4 Toque OK.

**Temas del reloj**

Hay disponibles seis temas de reloj diferentes, incluyendo varios relojes analógicos y digitales.

**Ajuste de Temas del reloj**

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main.
- 2 Toque Temas del reloj en la primera pantalla Settings y deslice el dedo para navegar por los temas del reloj.
- 3 Seleccione un tema del reloj y toque OK.

**Modo sabbat**

El modo Sabbath se usa en el Sabbath judío y en días festivos.

Mientras el horno está en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y las funciones de timer, light y alarm están desactivadas. Si la luz del horno se enciende cuando el horno se pone en modo Sabbath, ésta permanecerá encendida. Solo el modo de cocción y la temperatura aparecerán en la pantalla. Los módulos de la cocina están desactivados en el modo Sabbath, excepto para los quemadores de gas.

En las estufas de doble horno, uno de ellos o ambos se pueden poner en modo Sabbath.

Para usar sólo la cocina de gas en los días festivos sin tener el horno encendido, ponga el horno en modo Sabbath con el tiempo de cocción establecido en 1 minuto. El horno se apagará después de 1 minuto, pero el rango permanecerá en modo Sabbath. El "Sb" mostrado no cambiará cuando se utilicen los quemadores de gas.

**Ajuste del Sabbath mode**

- 1 Desconecte la sonda. La función Probe no está disponible en Sabbath mode.
- 2 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main y, a continuación, toque Sabbath en la primera pantalla Settings.
- 3 Lea las instrucciones, si es necesario, y seleccione uno de los hornos.
- 4 Ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción. Cualquier tiempo de cocción puede ser ajustado, desde 1 minuto a 73 horas 59 minutos. Si sólo usa un horno, toque START.
- 5 Si utiliza ambos hornos, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para el segundo horno antes de tocar START.
- 6 Para detener el Sabbath mode, presione POWER en la pantalla LCD.

**NOTA**

- Si se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final del tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de corriente, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.

## Wi-Fi

Conecte el dispositivo a una red Wi-Fi doméstica para utilizar Remote Start y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Funciones inteligentes para obtener más detalles.

### Configuración de Wi-Fi

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla principal y, a continuación, toque Wi-Fi en la primera pantalla Settings.
- 2 Siga las instrucciones de la Guía Wi-Fi en la pantalla.
- 3 Seleccione ON, OFF o RESET y toque OK.
- 4 Si se selecciona ON, el icono Wi-Fi  aparecerá en la parte superior de la pantalla.
- 5 Al seleccionar RESET se inicializa la dirección IP.

## Inicio remoto

Inicia o detiene remotamente la función de precalentamiento del aparato. El aparato debe estar registrado en una red Wi-Fi del hogar donde se vaya a utilizar.

### Ajuste de Remote Start

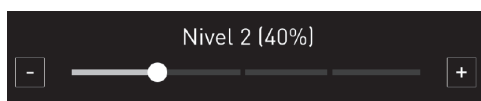
- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla principal y, a continuación, toque Remote Start en la primera pantalla Settings.
- 2 Seleccione On u Off y toque OK.
- 3 Si se selecciona ON, el icono de Remote Start  aparecerá en la parte superior de la pantalla.

## Brillo

Ajuste el brillo de la pantalla LCD de 20% a 100% en incrementos de 20%.

### Ajuste del brillo de la pantalla

- 1 Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Brillo.
- 2 Ajuste el brillo de la pantalla tocando y arrastrando el punto a través de la barra, tocando en cualquier lugar de la barra o tocando + o -.
- 3 Toque OK.



## Visualización

Establezca el período de tiempo antes de que la pantalla se apague.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **ON:** Siempre prendida.
- **OFF:** Se apaga automáticamente si está inactiva durante 30 minutos.
- **Atenuación nocturna:** La pantalla se apaga de 10:00 PM a 5:00 AM.

### Ajuste de la opción Display

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, deslice el dedo hasta la segunda pantalla Settings y toque Visualización.
- 2 Seleccione la opción deseada.
- 3 Toque OK.

#### NOTA

Si la pantalla está configurada en OFF (APAGADA), se apagará después de 30 minutos si está inactiva. La pantalla no se puede usar en modo inactivo. Presione la pantalla LCD para activar la pantalla.

## Conversión automática a convección

No hay necesidad de recordar convertir las temperaturas de receta estándar para la cocción por convección. Convection Auto Conversion resta automáticamente 25 °F/14 °C de la temperatura establecida cuando se selecciona un modo de cocción por convección. La temperatura convertida aparece en la pantalla una vez que se ha completado el precalentamiento.

Por ejemplo, seleccione Convection Bake e introduzca 350 °F. La temperatura se convertirá automáticamente a 325 °F y mostrará la temperatura convertida.

Convection Auto Conversion está activado de forma predeterminada.

### Activación/desactivación de Convection Auto Conversion

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Convection Auto Conversion.
- 2 Seleccione ON u OFF.
- 3 Cuando Convection Auto Conversion está activado, el icono  aparece en la parte superior de la pantalla.

#### NOTA

Si la conversión automática por convección está activada, el icono  parpadea en la pantalla mientras se cocina en modo de convección.

## Selección de idioma

Establezca el idioma de la pantalla en inglés, español o francés.

### Selección de un idioma

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Selección de idioma.
- 2 Seleccione el idioma deseado.
- 3 Toque OK.

## Volumen

Ajuste el volumen de los controles de la estufa y del horno.

### Ajuste del volumen

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Volumen.
- 2 Seleccione Mute, Low o High.
- 3 Toque OK.

## Luz alarma precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

### Ajuste de alarma de precalentamiento

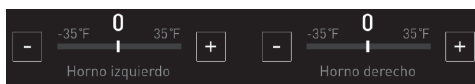
- 1 Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Luz alarma precalentamiento.
- 2 Seleccione ON u OFF.
- 3 Toque OK.

## Ajuste del termostato

Su nuevo horno puede cocinar de forma diferente a la que reemplazó. Utilice su nuevo horno durante unas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Comience por elevar o bajar el termostato 15 °F / 8 °C. Sobre la base de los resultados iniciales, reajuste la cantidad hasta que esté satisfecho. El termostato se puede subir o bajar 35 °F / 19 °C.

### Ajuste del termostato

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Ajuste del termostato.
- 2 Hay dos escalas de ajuste, una para cada horno. Para hacer grandes ajustes, arrastre el indicador central hacia los extremos + o - de la escala o toque una ubicación en la escala. Para hacer pequeños ajustes, toque + o - para subir o bajar el termostato en incrementos de 1 grado. Toque y mantenga presionado + o - para desplazarse hacia arriba o hacia abajo de la escala.
- 3 Cuando el cambio deseado aparezca por encima del rango, toque ACEPTAR.



## Unidades de temperatura

Ajuste la pantalla de temperatura del horno para mostrar unidades Fahrenheit o Celsius.

El horno se ajusta por defecto a Fahrenheit a menos que sea cambiado por el usuario.

### Ajuste de Unidades de temperatura

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Unidades de temperatura.
- 2 Seleccione °F o °C.
- 3 Toque OK.

## Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ puede ejecutarse a través de una aplicación de teléfono inteligente o llamando al servicio técnico. Coloque el micrófono de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función de diagnóstico inteligente" en la sección Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Smart Diagnosis.
- 2 Toque START para iniciar el tono de diagnóstico.

## Actualización del programa

Una vez que el dispositivo esté conectado a una red Wi-Fi doméstica, utilice esta configuración para comprobar las actualizaciones de programación disponibles e instálelas.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Actualización del programa.
- 2 La pantalla muestra las actualizaciones de programación disponibles. Siga las indicaciones en la pantalla para descargar e instalar una versión nueva.

## Modo Demo

El Modo Demo es solo para su uso en sala de exposición.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, y luego toque Modo Demo en la pantalla Settings.
- 2 Seleccione el modo ENCENDIDO o APAGADO.
- 3 Toque OK.



### NOTA

- Cuando el Modo Demo está activado, el electrodoméstico no se calentará.
- El icono de Modo Demo aparece en la pantalla si el Modo Demo está ON.

## Restablecimiento de los datos de fábrica

Esta función devuelve todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Restablecimiento de los datos de fábrica.
- 2 Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, toque RESET y luego OK.



### ADVERTENCIA

- Todos los datos almacenados serán eliminados.

## Licencia de código abierto

Esta pantalla muestra una lista del software de código abierto de este producto. Consulte las licencias indicadas para obtener más información sobre los términos y condiciones para su uso.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main y deslice el dedo a la cuarta pantalla Settings.
- 2 Toque Licencia de código abierto.

# Uso de la estufa

## Módulo de cocina de gas

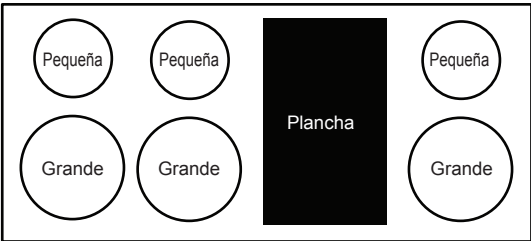
El tamaño y la ubicación de los quemadores de gas varían dependiendo del modelo de estufa.

### Plancha y Cocina de gas

Este modelo incluye un modulo de plancha en el centro, 4 quemadores de gas a la izquierda y 2 quemadores de gas a la derecha.

Use el módulo de plancha para cocinar huevos, hamburguesas, panqueques y otros alimentos.

Los quemadores grandes son los quemadores primarios para la mayoría de tipos de cocción. Los quemadores pequeños se utilizan para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieren poco calor durante un tiempo de cocción largo.



#### NOTA

- La pantalla central no controla los módulos de la placa de cocción.

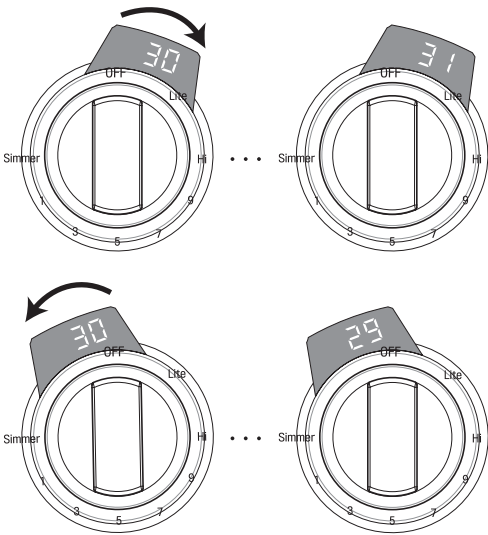
## Temporizadores de cocina

Cada mando de control de la cocina tiene una pantalla LED en la parte superior que proporciona información como el nivel de calor, la temperatura o el tiempo restante. Los mandos de control de los cocina de gas incluyen una función timer. Los números azules LED exhiben los niveles de la temperatura y los números rojos LED exhiben la cuenta descendiente del contador de tiempo.

### Ajuste de los temporizadores de la cocina

Un temporizador de cocina sólo se puede configurar cuando el elemento está en uso. Una vez finalizado el temporizador, suena un timbre hasta que el elemento se apaga.

- Presione y gire el mando para encender el elemento.
- Ajuste un temporizador girando el anillo LED de detrás del mando. Gire el anillo LED hacia la derecha o hacia la izquierda y manténgalo pulsado para aumentar o disminuir el tiempo.
- Suelte el anillo LED cuando aparezca el tiempo deseado en la pantalla del mando.
- La visualización del mando muestra el tiempo de cuenta atrás. Un timbre suena cuando el tiempo termina.
- Para cancelar un temporizador, gire el anillo LED hacia la izquierda hasta que aparezca 1 en la pantalla. A continuación, vuelva a girar el anillo LED hacia la izquierda.



| Estufa        | Time Range    |
|---------------|---------------|
| Cocina de gas | 1 min ~ 12 hr |
| Plancha       | 1 min ~ 12 hr |

## Uso de los quemadores de gas de superficie

### Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

**Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.**

Las ubicaciones de los quemadores varían dependiendo del modelo de estufa.

Las ubicaciones de los quemadores se pueden encontrar en "Uso de la cocina".

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



### PRECAUCIÓN

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

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

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

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



### PRECAUCIÓN

#### QUÉ HACER SI HUELE GAS

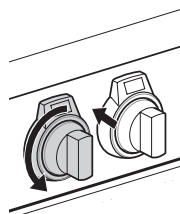
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía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

### NOTA

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

## Uso de los quemadores de superficie de gas

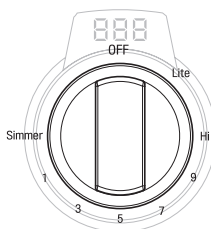
- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y rejillas se colocan en las posiciones correctas.
- 2 Coloque los utensilios de cocina sobre la parrilla.
- 3 Presione el mando de control y gire a la posición **Lite** hasta que las llamas se hayan encendido.



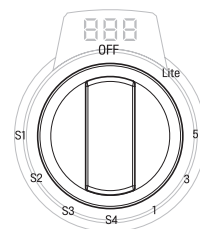
El sistema de encendido por chispa eléctrica produce un ruido de clic.

- 4 Gire el mando de control para controlar el tamaño de la llama.

Gas 23 K



Gas 15 K



Simmer : S1-S4



### PRECAUCIÓN

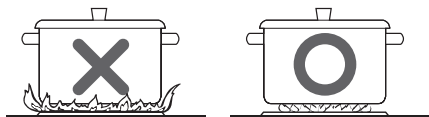
No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador esté encendido. Todos los quemadores chispean cuando cualquier quemador se prende en **Lite**. Un choque eléctrico puede resultar causando que usted golpee encima de los utensilios de cocina calientes.

### NOTA

- Es normal que las llamas se apaguen y se enciendan periódicamente durante el Extra Low Simmer.(S1, S2 y S3).
- Es normal que oiga ocasionalmente los encendedores en funcionamiento mientras utiliza el quemador de gas. Por su seguridad, los encendedores se activan si la llama se sopla o desaparece momentáneamente.

Ajuste del tamaño de llama

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



PRECAUCIÓN

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

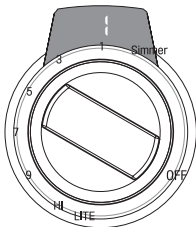
NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.
- Al cambiar rápidamente un quemador de la superficie de fuego alto a fuego lento, asegúrese de que las llamas sigan encendidas. Consulte la sección **Verificación de encendido de los quemadores de superficie** para ajustar las llamas de los quemadores si es necesario.

En caso de apagón

Si experimenta un corte de energía, puede prender cuidadosamente los quemadores de superficie de gas en la estufa con una cerilla. Los quemadores de gas que estén en uso cuando la alimentación se apague continuarán funcionando normalmente.

- 1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.
- 2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición 1.



PRECAUCIÓN

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

Batería de cocina para la superficie de la cocina

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

## Extra Low Simmer (pequeños quemadores solamente)

- Extra Low Simmer sólo está disponible en pequeños quemadores. Para ubicar sus quemadores pequeños, vea "Uso de la placa de cocción". La función de cocción a fuego lento en los quemadores grandes aplica calor a los alimentos de forma continua.

Extra Low Simmer controla el calor encendiendo y apagando la llama a intervalos preestablecidos. Esto permite que los alimentos como las salsas, el chocolate y el mermelada se sequen durante más tiempo sin quemarse.

- Los intervalos sin llama se hacen más largos a medida que se mueve de S3 a S1.
- El ajuste de cocción a fuego lento S4 mantiene la llama encendida continuamente.

### NOTA

- Puede parecer que los quemadores están apagados durante la cocción Extra Low Simmer
- Es normal que las llamas se apaguen y se enciendan periódicamente durante el Extra Low Simmer.
- Los encendedores eléctricos funcionan automáticamente periódicamente para volver a encender los quemadores.

## Usando un Wok

- Las rejillas grandes del quemador se pueden utilizar en las rejillas del wok.

Los woks de fondo plano de 14 pulgadas o más pequeños se pueden colocar directamente en la parrilla, si el fondo del wok es lo suficientemente grande para colocarse sobre la misma.



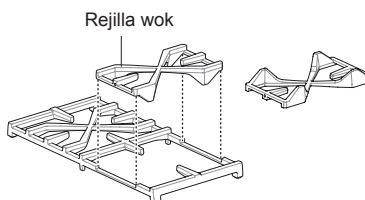
### PRECAUCIÓN

Si utiliza un wok de fondo redondo, utilice la rejilla wok incluida. No utilice un anillo de soporte de wok. Colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla puede hacer que el quemador funcione incorrectamente, dando como resultado niveles de monóxido de carbono por encima de los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

## Uso de las rejillas para wok

Las rejillas de los quemadores grandes se pueden voltear para manejar una amplia variedad de woks de fondo redondo.

- 1 Apague todos los quemadores y deje que las rejillas y la superficie de la cocina se enfríen antes de invertir las rejillas.
- 2 Voltee la rejilla del quemador grande para que la parrilla wok esté hacia arriba.
- 3 Utilice un wok de 14" de fondo redondo. No utilice un wok que no se quede seguro en la parrilla wok.



### NOTA

- No utilice la rejilla wok con utensilios de cocina que no sea un wok.
- Limpie la rejilla wok con agua caliente y jabonosa. No utilice limpiadores de hornos, lana de acero o limpiadores abrasivos. No limpie con el modo de autolimpieza.



### PRECAUCIÓN

- Apague todos los quemadores y deje que la rejilla para wok, las rejillas de los quemadores y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.
- La rejilla para wok se mantiene caliente durante mucho tiempo. Use siempre un guante para horno al instalar o retirar la rejilla para wok. No guarde la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador.
- No use recipientes de base plana o woks de tamaño incorrecto sobre la rejilla para wok. El recipiente o el wok podrían inclinarse y causar lesiones personales.
- No utilice un wok de más de 14" sobre la rejilla para wok. De lo contrario, las llamas del quemador pueden propagarse de forma excesiva y dañar la superficie de cocción.

## Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.



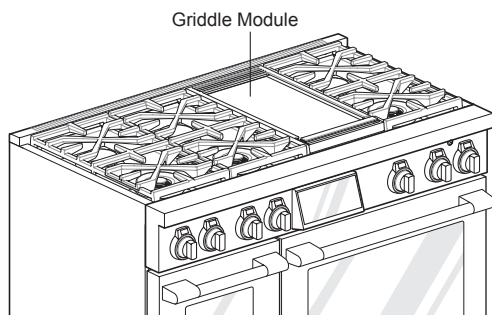
### PRECAUCIÓN

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

## La plancha de gas integrada (disponible en algunos)

Utilice la plancha integrada en lugar de una sartén para alimentos como huevos, hamburguesas y panqueques.

Limpie y seque completamente la plancha antes de usarla por primera vez, para eliminar cualquier aceite residual de la fabricación.

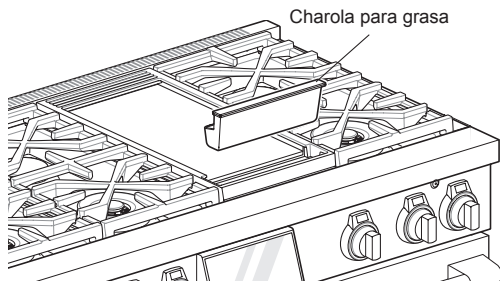


## Charola para grasa de la plancha

Asegúrese de que instala la charola para grasa antes de utilizar la plancha.

La charola para grasa debe quitarse y limpiarse después de cada uso.

- Deje que la charola se enfríe antes de retirarla.



## Uso de la plancha

- 1 Gire el mando de la plancha para ajustar la temperatura de cocción deseada. El rango de temperatura disponible es de 200 °F a 450 °F (93 °C a 232 °C).
- 2 Espere a que la campana de precalentamiento suene antes de colocar los alimentos en la plancha. La plancha tiene un revestimiento antiadherente. Use aceite o mantequilla para evitar que los alimentos como huevos, panqueques, pan o pescado se peguen.
- 3 Gire el mando hasta la posición OFF después de cocinar.

### NOTA

- Es normal que la plancha se decolore con el tiempo.
- Para evitar las salpicaduras, elimine la humedad de los alimentos con una toalla de papel antes de hacerlos a la plancha.



### PRECAUCIÓN

- No retire la plancha hasta que la superficie de la estufa y la plancha se hayan enfriado por completo. La plancha puede calentarse mucho cuando la estufa, el horno o el asador están en uso.

### NOTAS IMPORTANTES

- Evite cocinar alimentos extremadamente grasientos, ya que pueden producirse derrames de grasa.
- La plancha puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la plancha. No use la plancha como una tabla de cortar.
- No coloque ni guarde objetos en la plancha. La plancha puede calentarse cuando la estufa o el horno estén en uso.
- Los aerosoles para cocinar y el aceite de maíz no se recomiendan para usar con la plancha. Su alto contenido en azúcar puede hacer que sea difícil de quitar después de cocinar.

## Ajuste de la alarma del tiempo de cocción de la plancha

Utilice el mando de control y el anillo LED para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción de la plancha.

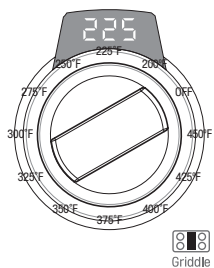
La temperatura se puede ajustar desde 200 °F a 450 °F en incrementos de 25 grados (93 °C a 232 °C).

El tiempo de cocción predeterminado es de 30 minutos, pero se puede ajustar desde 1 minuto a 12 horas en incrementos de 1 minuto.

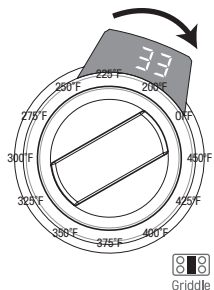
Una vez que el tiempo de cocción haya finalizado, sonará una campana, pero la plancha permanecerá encendida.

Por ejemplo, para ajustar 225°F, 33 minutos

- 1 Gire el mando para seleccionar 225 °F. La pantalla muestra 225 °F.



- 2 Gire el anillo LED en el sentido de las agujas del reloj 3 veces para ajustar 33 minutos. Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo, gire el anillo LED y manténgalo pulsado.



A la mayoría de los alimentos les viene bien que la plancha esté precalentada. Utilice la tabla siguiente como guía para los tiempos de precalentamiento y ajuste como se prefiera. Precalentar durante aproximadamente 10 minutos a 450 °F (232 °C) antes de cocinar los alimentos.

### Recomendaciones para cocinar con la plancha

| Alimento                                              | Configuraciones                      |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Huevos                                                | 325 °F - 350 °F<br>(160 °C - 180 °C) |
| Beicon, salchichas para desayunar                     | 375 °F - 400 °F<br>(190 °C - 200 °C) |
| Sandwiches tostados                                   | 350 °F - 375 °F<br>(180 °C - 190 °C) |
| Pechugas de pollo deshuesadas                         | 375 °F - 400 °F<br>(190 °C - 200 °C) |
| Chuletas de cerdo deshuesadas, 1" (25.4 mm) de grosor | 375 °F - 400 °F<br>(190 °C - 200 °C) |
| Filetes, 1" (25.4 mm) de grosor                       | 400 °F - 425 °F<br>(200 °C - 220 °C) |
| Carne de res molida, 6 onzas                          | 375 °F - 400 °F<br>(190 °C - 200 °C) |
| Perritos calientes                                    | 350 °F - 375 °F<br>(180 °C - 190 °C) |
| Loncha de jamón, 1/2" (12.7 mm) de grosor             | 350 °F - 375 °F<br>(180 °C - 190 °C) |
| Panqueques, tostada francesa                          | 375 °F - 400 °F<br>(190 °C - 200 °C) |
| Patatas, Hash Browns                                  | 375 °F - 400 °F<br>(190 °C - 200 °C) |

#### NOTA

Después de cocinar en la plancha por un período prolongado, reajuste los ajustes de temperatura de la plancha ya que la parrilla retiene el calor.

## Uso del horno

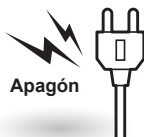
### Antes de usar el horno

#### NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de 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.

### En caso de apagón

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



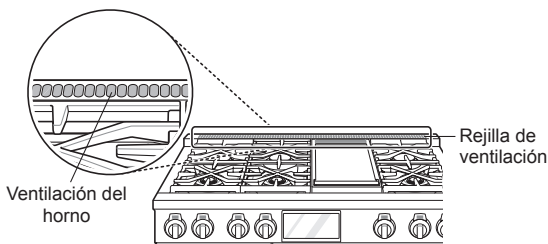
#### PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un apagón.

### 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.



#### PRECAUCIÓN

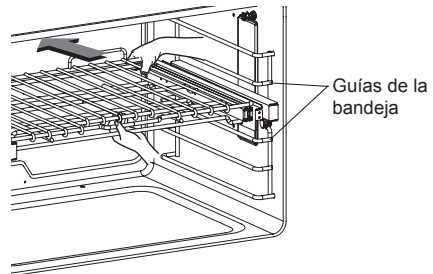
- Los bordes de la ventilación de la cocina y de la rejilla de ventilación son filosos y podrían calentarse durante su operación. Use guantes cuando limpie la cocina para evitar causar quemaduras o sufrir lesiones.

## Uso de los estantes del horno

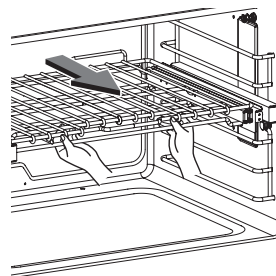
Los estantes tienen un borde posterior doblado hacia arriba que evita que salgan de la cavidad del horno.

### Cómo instalar la estante deslizante

- 1 Comience con la rejilla en la posición de cerrada. Coloque una mano en la parte frontal cerca del centro y la otra mano cerca de la esquina posterior derecha.
- 2 Inserte cuidadosamente la rejilla entre las guías hasta el fondo del horno hasta que el estante se deslice hasta su sitio.



- 3 Una vez la rejilla ha quedado segura en la parte posterior, tire de la rejilla hacia delante hasta que quede bloqueada en su sitio.



### Cómo quitar la estante deslizante

- 1 Con la rejilla en la posición cerrada, sujete la parte delantera de la rejilla y el chasis y levántela. Empuje lentamente la rejilla hacia la pared trasera.
- 2 Tras empujar la rejilla/chasis hacia la pared posterior, levante la parte trasera de la rejilla y tire de ella junto al chasis para extraer el conjunto de las guías.



#### 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.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, podrían dañarse.

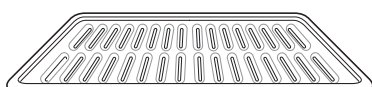
## Accesorios

### Asadera y parrilla

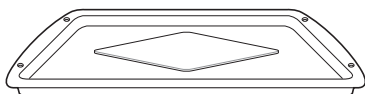
Use una asadera y una parrilla cuando prepare carnes para Convection Roast y Broil.

La asadera cubre los derrames de grasa y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

- 1 Coloque la rejilla en el horno.
- 2 Coloque la parrilla en la asadera con los respiraderos levantados hacia la parte inferior.
- 3 Coloque la asadera y la parrilla en la rejilla.



Parrilla



Asadera



### PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin una parrilla. El aceite puede causar un incendio a partir de la grasa.
- No cubra la parrilla y la asadera con papel de aluminio. De hacerlo podría causar un incendio.
- Utilice siempre una asadera y una parrilla para el exceso de grasa y drenaje de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo y los pequeños estallidos.
- No ase la carne demasiado cerca de la llama del quemador. Reduzca el exceso de grasa de la carne antes de cocinar.
- Coloque los alimentos (lado graso hacia arriba) en la parrilla.

## Enfriamiento del Horno

El icono de enfriamiento del horno aparece en la pantalla si la temperatura dentro del horno es alta durante o después del manejo. El icono desaparece si la temperatura del horno está por debajo de 270°F (130°C).

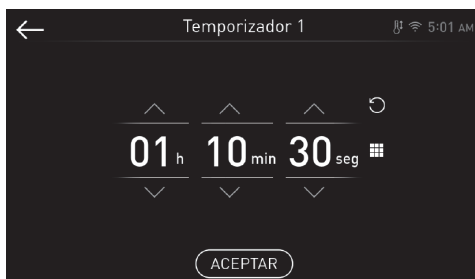


## Temporizador

Los temporizadores del horno no afectan al funcionamiento del horno ni al tiempo de cocción. Utilícelos como temporizadores de cocina adicionales. Una vez que el tiempo se agota, el horno emite un sonido y "El temporizador finalizó" aparece en la pantalla.

### Ajuste del temporizador

- 1 Toque un icono ⌚ de reloj en la parte inferior de la pantalla.
- 2 Desplácese por los números de la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada en la pantalla y toque OK.



- 3 El tiempo restante aparece junto al icono del reloj en la pantalla.



### Ajuste o cancelación del temporizador

- 1 Toque el tiempo restante junto al icono del reloj en la pantalla.
- 2 Para cancelar el temporizador, toque Reset (⌛) en la ventana emergente y, a continuación, toque OK.
- 3 Para ajustar la hora, desplácese por los números de la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada, luego toque OK.
- 4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

## Bake (Hornear)

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

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

### Ajuste de la función Bake

- 1 Seleccione el horno deseado en la pantalla, y luego toque en Hornear en la pantalla de Modos de Cocción.
  - 2 Desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente.
  - 3 Si lo desea, ajuste el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes de tiempo de inicio diferido.
  - 4 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.
  - 5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
  - 6 Una sonido de campana suena una vez que el precalentamiento está completo.
  - 7 Al final del tiempo de cocción ajustado, se escuchará un timbre y aparecerá una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

### Cambiar Cook Settings

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.
- 3 Toque OK.

### Para detener la cocción

- 1 Toque Stop en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

#### 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.
- Cuando utilice la función Hornear con un solo estante, coloque el rejilla deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los rejilla deslizante en las posiciones 2 y 4 (para dos estantes).
- 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.

## Modos de convección

Convection Bake y Convection Roast utilizan un ventilador para hacer circular el calor uniformemente dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados, ya sea cocinando en una rejilla o en varias.

Es posible programar el horno para modos de convección a cualquier temperatura entre 300 °F (150 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

### Uso de la convección

- 1 Seleccione el horno deseado en la pantalla, luego seleccione Convection Bake o Convection Roast en la pantalla Cooking Modes.
  - 2 Desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente.
  - 3 Si lo desea, ajuste el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes de tiempo de inicio diferido.
  - 4 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.
  - 5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
  - 6 Una sonido de campana suena una vez que el precalentamiento está completo.
  - 7 Al final del tiempo de cocción ajustado, se escuchará un timbre y aparecerá una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

### Cambiar Cook Settings

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.
- 3 Toque **Start**.

### Para detener la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

#### 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 rejilla deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los rejilla deslizante en las posiciones 2 y 4 (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.

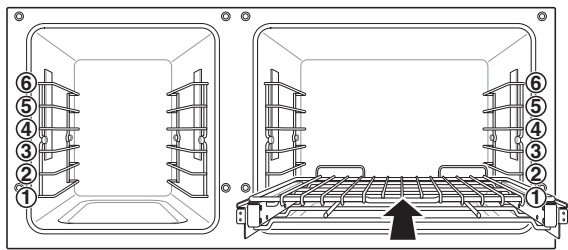
### Convection Roast

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.

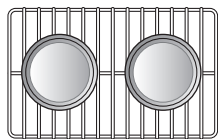
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

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.

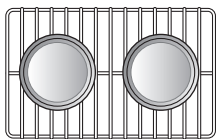
Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes

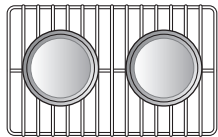


Estante  
(Posición 1)



Estante  
(Posición 4)

Horneado en un solo estante



Estante

NOTA

- Seleccione el horno deseado en la pantalla, y luego toque en Hornear en la pantalla de Modos de Cocción.
- Cocinar pollo entero 60-75 minutos (hasta que se alcance el punto deseado de cocción) La USDA recomienda cocinar pollos a una temperatura interna mínima de 165 °F para un consumo seguro.
- Barnice la parte superior de las galletas con huevo batido para mejorar el acabado dorado.

Guía de ubicación de los estantes para hornear

| Alimento         |                                           | Posición del estante |                |
|------------------|-------------------------------------------|----------------------|----------------|
|                  |                                           | Horno superior       | Horno inferior |
| Pasteles         | • Pasteles en capas                       | 3                    | 3              |
|                  | • Pasteles savarin                        | 3                    | 3              |
| Galletas         | • Galletas azucaradas                     | 4                    | 3              |
|                  | • Con chispas de chocolate                | 4                    | 3              |
|                  | • Brownies                                | 3                    | 3              |
| Pizza            | • Fresca                                  | 4                    | 4              |
|                  | • Congelada                               | 5                    | 3              |
| Masa de hojaldre | • Casera                                  | 3                    | 3              |
|                  | • Refrigerada                             | 3                    | 3              |
| Panes            | • Bizcochos, enlatados                    | 3                    | 3              |
|                  | • Bizcochos, caseros                      | 4                    | 3              |
|                  | • Muffins                                 | 3                    | 3              |
| Postres          | • Frutas azucaradas y crujientes, caseras | 3                    | 3              |
|                  | • Tartas de frutas cubiertas, caseras     | 3                    | 3              |

Guía de posición de los estantes para asar

| Alimento |                                |             | Posición del estante |
|----------|--------------------------------|-------------|----------------------|
|          |                                |             | Horno inferior       |
| Filete   | Costilla                       | Poco cocido | 2                    |
|          |                                | Medio       | 2                    |
|          |                                | Bien cocido | 2                    |
|          | Costilla deshuesada, solomillo | Poco cocido | 2                    |
|          |                                | Medio       | 2                    |
|          |                                | Bien cocido | 2                    |
|          | Lomo de ternera                | Poco cocido | 2                    |
|          |                                | Medio       | 2                    |
| Cerdo    | Costilla                       |             | 2                    |
|          | Con hueso, solomillo           |             | 2                    |
|          | Jamón, cocido                  |             | 2                    |
| Aves     | Pollo entero                   |             | 2                    |
|          | Presas de pollo                |             | 2                    |
|          | Pavo                           |             | 2                    |

## Broil (Asar)

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

La puerta tiene una posición de tope para asar. Es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos.

- Para obtener los mejores resultados, utilice una asadera y una parrilla. Consulte la sección **Guía de recomendaciones para asar**.

### Ajuste de la función Broil

- 1 Seleccione el horno deseado en la pantalla y toque Broil en la pantalla Cooking Modes.
  - 2 Desplácese para ajustar la temperatura deseada: Low, Medium o High. Si lo desea, desplácese para establecer un tiempo de cocción.
  - 3 Toque **Start**. Si se ajustó el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. La puerta del horno debe estar cerrada para poder utilizar la función Broil.
  - 4 Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
  - 5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
  - 6 Toque **STOP** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.
- Si el tiempo de cocción no está ajustado, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.

### Cambio de los ajustes de Broil

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes.
- 3 Toque **Start**.

### Para detener Broil

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

#### NOTA

- Esta estufa está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Broil. Si la puerta está abierta, la función Broil no se puede configurar; aparece una ventana emergente en la pantalla. Si la puerta permanece abierta durante más de 5 segundos, el quemador de asado se apaga. Una vez que la puerta está cerrada, el quemador de asar se vuelve a encender automáticamente.

## Humo

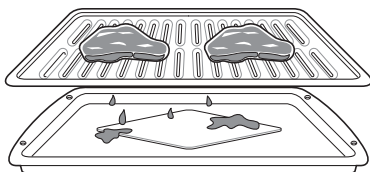
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto natural resultante del sellado y no debería ser motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad 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 izquierdo      |                        |                        | Horno derecho        |                       |                        | 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<br>(4 hamburguesas)<br>1/2 a 3/4" de espesor                                | 5                    | 4-7                    | 3-5                    | 5                    | 4-7                   | 2-5                    | Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 pátés.                                                                   |
| <b>Bistecs de res</b><br>Poco cocidos<br>Medios<br>Bien cocidos | 1" de espesor<br>1 a 1 1/2 lb                                                    | 4<br>4<br>4          | 4-5<br>4-7<br>6-8      | 2-3<br>3-4<br>4-5      | 4<br>4<br>4          | 4-5<br>4-7<br>6-8     | 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                                                | 4<br>4<br>4          | 8-10<br>10-12<br>12-14 | 4-6<br>5-7<br>6-8      | 4<br>4<br>4          | 7-9<br>9-11<br>11-13  | 4-6<br>5-7<br>6-8      |                                                                                                                              |
| <b>Pollo</b>                                                    | 1 corte entero de<br>2 a 2 1/2 lb,<br>2 pechugas<br>cortadas<br>transversalmente | 4<br>4               | 18-20<br>8-9           | 12-14<br>3-5           | 3<br>3               | 15-17<br>9-11         | 7-9<br>4-6             |                                                                                                                              |
| <b>Colas de langosta</b>                                        | 2-4<br>10 a 12 oz. cada una                                                      | 4                    | 14                     | No volteo              | 4                    | 14                    | No volteo              | 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 1/2" de espesor                                                          | 4                    | 8-10                   | 5-7                    | 4                    | 6-8                   | 3-4                    | Mueva y volteo 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 1/2" de espesor                                                                | 4                    | 7-9                    | 4-6                    | 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<br>1 lb              | 4<br>4               | 8-10<br>10-12          | 4-6<br>9-11            | 4<br>4               | 7-9<br>9-11           | 5-7<br>8-10            |                                                                                                                              |
| <b>Chuletas de cordero</b><br>Medias<br>Bien cocidas            | 2 (1" de espesor)<br>aproximadamente<br>10 a 12 oz.                              | 4<br>4               | 6-8<br>8-10            | 3-4<br>4-5             | 4<br>4               | 6-8<br>8-10           | 3-4<br>4-5             |                                                                                                                              |
| Medias<br>Bien cocidas                                          | 2 (1 1/2" de espesor)<br>aproximadamente<br>1 lb                                 | 4<br>4               | 10-12<br>12-14         | 5-8<br>6-8             | 4<br>4               | 9-11<br>11-13         | 5-6<br>6-8             |                                                                                                                              |
| <b>Filetes de salmón</b>                                        | 2 (1" de espesor)<br>4 (1" de espesor)<br>aproximadamente<br>1 lb                | 4<br>4               | 9-11<br>10-12          | 6-8<br>6-8             | 4<br>4               | 6-8<br>7-9            | 5-7<br>5-7             | Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.                                                           |

- Este guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos en el centro del estante al utilizar Asar.

## 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 quemen 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 200 °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.

### Configuración de la función Calentar

- 1 Seleccione el horno deseado en la pantalla y, a continuación, toque **Warm** en la pantalla Cooking Modes.
  - 2 Desplácese para ajustar la temperatura deseada: Low, Medium o High. Si lo desea, desplácese para establecer un tiempo de ejecución.
  - 3 Toque **Start**.
  - 4 Si se ajusta el tiempo de ejecución, el tiempo restante aparece en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
- Si el tiempo de funcionamiento no está ajustado, la función Warming se apagará automáticamente después de 3 horas.

#### NOTA

- La función Warm tiene tres niveles de temperatura: High = 200 °F, Med = 170 °F, Low = 140 °F  
High = 93 °C, Med = 77 °C, Low = 60 °C

### Cambio de los ajustes de calentamiento

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes como desee.
- 3 Toque **Start**.

### Cancelación de la función Warm

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

#### 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.
- Para ajustar la función Calentar y que se inicie automáticamente después de la función de cocción, use la función Mi Receta.

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar

- 1 Seleccione el horno deseado en la pantalla, luego toque **Proof** en la pantalla Cooking Modes.
- 2 Desplácese por los números para establecer un tiempo de prueba o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente.
- 3 Toque **Start**. El tiempo de prueba restante aparece en la pantalla.
- 4 Si se ajusta el tiempo de levado, el tiempo restante aparece en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
- Si no se ajusta el tiempo de prueba, el horno se apaga automáticamente después de 12 horas.

Cancelación de la función Proof

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

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. Utilice la función Warm para mantener los alimentos calientes. Proofing no funciona cuando el horno está por encima de 125°F. "Oven is too hot" aparece en la pantalla.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Sonda

La sonda mide con precisión la temperatura interna de las carnes, aves y cazuelas. No debe utilizarse durante la cocción a la parrilla, limpieza automática, calentamiento o prueba. Siempre desenchufe y extraiga la sonda del horno cuando retire los alimentos. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne o en el interior del muslo o el pecho de las aves de corral, lejos de la grasa o los huesos. Coloque los alimentos en el horno y conecte la sonda al conector. Mantenga la sonda lo más alejada posible de las fuentes de calor.

- La sonda no se puede utilizar en los modos Broil, Warm o Proof.
- Para cortes finos de carne, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.

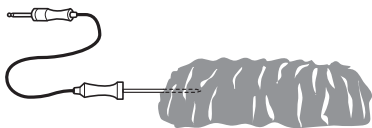


Tabla de colocación recomendada para la sonda

| Categoría                             | Ejemplos de comida                       | Colocación de sonda                                                     |
|---------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Carne picada y mezclas de carnes      | Pastel de carne                          | Insertar en la parte más gruesa                                         |
|                                       | Albóndigas                               |                                                                         |
| Carne fresca de res, ternera, cordero | Filetes, asados, chuletas                | Insertar en la parte más gruesa, apartada de huesos, grasa y cartílagos |
| Aves                                  | Pollo o pavo entero                      | Insertar en la parte más gruesa del mulo, evitando los huesos           |
|                                       | Pechugas o asados de ave                 |                                                                         |
|                                       | Pato, ganso, faisán                      |                                                                         |
|                                       | Relleno (independiente o dentro del ave) | Insertar en la parte más gruesa del plato                               |
| Cerdo y jamón                         | Cerdo fresco                             | Insertar en la parte más gruesa, apartada de huesos, grasa y cartílagos |
|                                       | Jamón fresco (sin procesar)              |                                                                         |
|                                       | Jamón precocinado (recalentar y servir)  |                                                                         |
| Sobras y guisados                     | Sobras                                   | Insertar en la parte más gruesa del plato                               |
|                                       | Guisados                                 |                                                                         |
| Mariscos                              | Pescado entero                           | Insertar en la parte más gruesa del pescado                             |
|                                       | Filete de pescado (lado del pescado)     |                                                                         |
|                                       | Lomos o porciones de pescado             |                                                                         |

### Uso de la sonda

- 1 Inserte la sonda en el alimento.
- 2 Conecte la sonda al conector del horno y aparecerá "Probe is connected" en la pantalla y el icono  de sonda aparecerá en la parte superior de la pantalla.
- 3 Seleccione el horno deseado, luego seleccione un modo de cocción adecuado.
- 4 Desplácese por los números para establecer la temperatura de cocción y la temperatura de la sonda o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente. La temperatura predeterminada de la sonda es de 150 °F (65 °C), pero se puede cambiar a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).
- 5 Si lo desea, ajuste el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes adicionales.
- 6 Toque **Start**. Si se ha ajustado una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
- 7 Cuando se alcanza la temperatura de la sonda ajustada, el horno se apaga automáticamente.

### Cambiar Cook Settings

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes como desee.
- 3 Toque **Start**.

### Para detener la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

### NOTA IMPORTANTE

Toque Stop en la pantalla en cualquier momento para cancelar una operación de cocción. Para evitar que se rompa la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarlos.



### PRECAUCIÓN

- **Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. No toque el asador.** Si no se cumple con esta precaución, se pueden producir lesiones personales graves.
- **Para evitar daños en la sonda para carne, no use una pinza para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**

### Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

| Categoría                             | Ejemplos de comida                       | Temperatura interna objetivo | Cocción deseada                                                                                                |
|---------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne picada y mezclas de carnes      | Pastel de carne                          | 160 °F (71 °C)               |                                                                                                                |
|                                       | Albóndigas                               | 165 °F (74 °C)               |                                                                                                                |
| Carne fresca de res, ternera, cordero | Filetes, asados, chuletas                | 145 °F (63 °C)               | Poco cocido: 130 °F (54 °C)<br>A punto: 140 °F (60 °C)<br>Medio: 150 °F (66 °C)<br>Bien cocido: 160 °F (71 °C) |
| Aves                                  | Pollo o pavo entero                      | 165 °F (74 °C)               |                                                                                                                |
|                                       | Pechugas o asados de ave                 |                              |                                                                                                                |
|                                       | Pato, ganso, faisán                      |                              |                                                                                                                |
|                                       | Relleno (independiente o dentro del ave) |                              |                                                                                                                |
| Cerdo y jamón                         | Cerdo fresco                             | 145 °F (63 °C)               | Bien cocido: 170 °F (77 °C)                                                                                    |
|                                       | Jamón fresco (sin procesar)              |                              | Bien cocido: 160 °F (71 °C)                                                                                    |
|                                       | Jamón precocinado (recalentar y servir)  | 140 °F (60 °C)               |                                                                                                                |
| Sobras y guisados                     | Sobras                                   | 165 °F (74 °C)               | Cocine durante 45-60 minutos o hasta el punto deseado                                                          |
|                                       | Guisados                                 |                              |                                                                                                                |
| Mariscos                              | Pescado entero                           | 145 °F (63 °C)               |                                                                                                                |
|                                       | Filete de pescado (lado del pescado)     |                              |                                                                                                                |
|                                       | Lomos o porciones de pescado             |                              | Bien cocido: 160 °F (71 °C)                                                                                    |

## Mi receta

Para menús de cocción de uso frecuente, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla de acceso rápido.

### Creación de My Recipe

- Cuando se combinan dos o más modos de cocción, se debe ajustar el tiempo de cocción o la temperatura de la sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función Probe no se puede utilizar con los modos Broil, Warm o Proof.

- 1** Seleccione el horno deseado en la pantalla, luego toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
- 2** Toque **Create** para crear una nueva tecla de acceso rápido.
- 3** Seleccione un primer modo de cocción que aparece en la pantalla y ajuste la temperatura de cocción deseada.
- 4** Toque **Set Cook Time** o **Set Probe**.
- 5** Si no hay fases de cocción adicionales, toque **Done**. Para añadir otra fase de cocción, ajuste el tiempo de cocción o la temperatura de la sonda para la primera fase. A continuación, toque **Add Cook Stage**.
- 6** Repita los pasos 3-5 hasta que se hayan introducido todas las fases de cocción deseadas. Luego toque **Done**.
- 7** Introduzca un nombre para su receta con el teclado y toque **Save**.
- 8** El nombre de la receta se agrega al menú My Recipe.

### NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para añadir una temperatura de la sonda, recuerde retirarla.

### Edición de My Recipe

- La función Edit no puede añadir ni quitar fases de cocción a una receta. Sólo se puede cambiar la temperatura del horno, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.
- 1** Seleccione el horno deseado y toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
  - 2** Seleccione la receta que desea editar y toque el ícono de lápiz en la parte inferior izquierda de la pantalla.
  - 3** Edite los ajustes de la primera fase de cocción y toque **Done** para pasar a la siguiente etapa de cocción, si la hubiera.
  - 4** Edite la siguiente etapa de cocción, toque **Done** y pase por todas las fases de cocción de la misma manera.
  - 5** Una vez editada la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o guarde el nombre anterior, luego toque **Save**.

### Eliminación de My Recipe

- 1** Seleccione el horno deseado y toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
- 2** Seleccione la receta y toque el ícono de la papelera en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- 3** Toque **Yes**.

## Inicio remoto

Si el aparato está registrado en una red Wi-Fi doméstica, la función de precalentamiento del horno se puede iniciar o detener utilizando la aplicación de teléfono inteligente LG ThinQ.

### Preparación del horno para Remote Start

- 1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para precalentar. No coloque comida en el horno. Cierre la puerta del horno. Remote Start (Comienzo remoto) solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.
- 2 Toque **SETTINGS** (Configuraciones) ubicado en la parte inferior central de la pantalla. Toque Remote Start en la primera pantalla de configuraciones y luego seleccione On (Encender). Siga las instrucciones en la ventana emergente que se abre en la pantalla.
- 3 Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ para teléfonos inteligentes para usar la función Remote Start.

#### NOTA

- La función de Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
  - Inicio remoto no está nunca conectado en la aplicación del teléfono inteligente.
  - El estado de Inicio remoto es "listo".
  - Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El icono Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del dispositivo. Si el icono de Wi-Fi no está iluminado, utilice la aplicación de teléfono inteligente para seleccionar la red Wi-Fi o volver a registrar el producto.
- Una conexión Wi-Fi inadecuada podría retrasar la función Remote Start.
- Desconecte la sonda si está conectada.

# FUNCIONES INTELIGENTES

## Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

## Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Smart Diagnosis™**
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Configuración**
  - Permite que el usuario pueda cambiar las configuraciones del horno, incluyendo el ajuste de auto conversión de convección y el termostato.
- **Remote Start (Inicio remoto)**
  - Apague el horno o inicie el precalentamiento del horno de forma remota.
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active las Alertas Push para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.

### NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

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

### Modelos con código QR

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



### Modelos sin código QR

- 1 Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.
- 2 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta LG para iniciar sesión.
- 3 Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

### NOTA

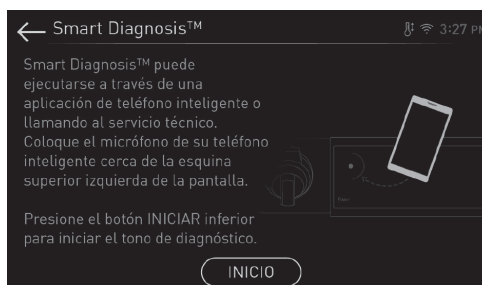
- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el indicador de Wi-Fi en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.

#### NOTA

- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desenchufe el artefacto y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.

## Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)

En caso de experimentar algún problema con el aparato, el mismo tiene la capacidad de transmitir datos a través de su teléfono al Centro de información del cliente de SKS. Los modelos equipados con NFC o Wi-Fi pueden también transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación LG ThinQ.



## Smart Diagnosis™ a través del Centro de información al cliente

Este método le permite hablar directamente con uno de nuestros especialistas calificados. El especialista registra los datos transmitidos desde el aparato y los usa para analizar el problema, así le brinda un diagnóstico efectivo y rápido.

- 1 Comuníquese con el centro de atención de SKS al 1-855-790-6655
- 2 Toque **Configuraciones**, situado en la parte inferior de la pantalla principal. Deslice hasta la tercera pantalla de ajustes y seleccione Smart Diagnosis™. Siga las instrucciones en la pantalla.

#### NOTA

No presione ningún otro botón ni icono de la pantalla.

- 3 Toque **Start**.
- 4 Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Demora unos 6 segundos.
- 5 Cuando finalicen los tonos, reanude la conversación con el agente telefónico, que lo ayudará a usar la información transmitida.

#### NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.
- Si el agente no puede obtener una grabación exacta de los datos, es posible que se le solicite que vuelva a intentarlo.

LG ThinQ Diagnosis™

Use la función de diagnóstico inteligente en la aplicación LG ThinQ para ayudar a diagnosticar problemas sin la ayuda del Centro de información del cliente de SKS.

Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ para realizar un diagnóstico inteligente usando su teléfono inteligente.

- 1 Descargue la aplicación de LG ThinQ en el smartphone.
- 2 Abra la aplicación LG ThinQ en el teléfono. Presione el botón Smart Diagnosis™ para pasar a la siguiente pantalla.
- 3 Siga las instrucciones en el teléfono inteligente. Si el método Wi-Fi no funciona bien, siga las instrucciones para utilizar el Diagnóstico Audible.
- 4 Presione [ ? ] en la aplicación LG ThinQ para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Wi-Fi.

NOTA

- Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que el electrodoméstico se encienda usando el botón **Encendido**. Si no es posible encender el electrodoméstico, entonces la resolución de problemas debe llevarse a cabo sin usar Smart Diagnosis™.
- 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.

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto con las obligaciones para divulgar el código abierto, que contiene este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos de derechos de autor y otros documentos relevantes, visite <https://opensource.lge.com>.

**LG Electronics** también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com). Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

Especificaciones del equipo de radio

| Tipo            | Rango de frecuencia del operación | Potencia de salida (máx.) |
|-----------------|-----------------------------------|---------------------------|
| LAN inalámbrico | 2 400 MHz - 2 472 MHz             | < 1 W                     |
| Bluetooth†      | 2 400 MHz - 2 483.5 MHz           |                           |

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

## Aviso de la FCC

El siguiente aviso cubre el módulo transmisor contenido en este producto.

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente de aquel en el que está conectado el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

- 1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que se reciba, incluida aquella que pueda causar un funcionamiento no deseado.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento puede anular la autorización del usuario para operar este equipo.

## Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

# MANTENIMIENTO

**NOTA**

- Dependiendo del modelo, su estufa puede contener diferentes módulos de cocina que requieran diferentes procedimientos de mantenimiento.
- Tenga cuidado al limpiar la estufa para aplicar solo limpiadores recomendados.

**PRECAUCIÓN**

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

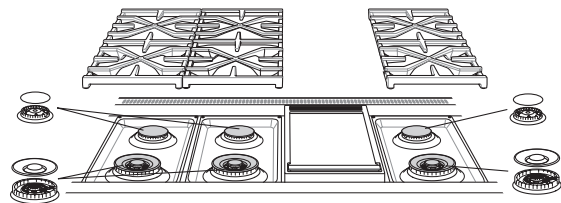
## Panel de control

Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador de cristales. Retire la suciedad más gruesa con agua tibia y jabón. No use abrasivos de ningún tipo.

## Quemadores de superficie a gas

### Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

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



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

## Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar.

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

**PRECAUCIÓN**

- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- No raye ni arañe los accesorios de los orificios de la base de la hornilla de cobre.
- Es normal que los quemadores de latón se empañen con el uso.

**NOTA**

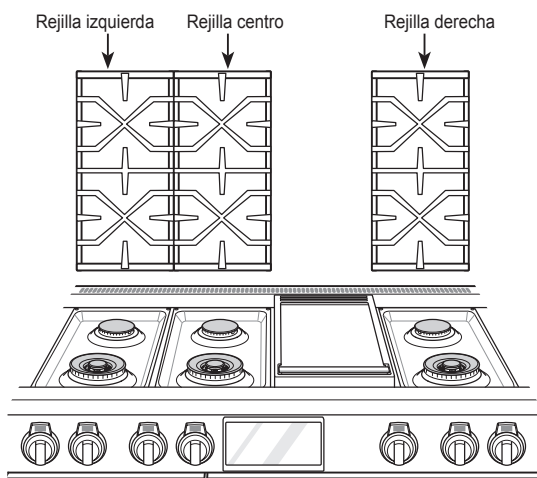
- Para limpiar los quemadores de latón, utilice limpiadores abrasivos o limpiadores líquidos.
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

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

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

## Rejillas de los quemadores

Las rejillas de wok convertibles se deben utilizar en la parte delantera, y las rejillas restantes en la parte posterior.



### NOTA

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

## Limpieza de la superficie de la placa de cocción



### PRECAUCIÓN

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

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

## Limpieza de las rejillas de los quemadores



### PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.
- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

## Plancha

Limpie la plancha con agua caliente y jabón líquido para platos.

Para limpiar la suciedad abundante, remoje la plancha y luego use un cepillo para remover la suciedad. Deje que la plancha se seque completamente antes de usarla.



### PRECAUCIÓN

- No toque ni limpie la plancha o la charola para la grasa hasta que se hayan enfriado por completo.
- La grasa en la charola para grasa podría causar un incendio. Drene y limpie la charola para grasa después de cada uso.
- No vierta agua fría sobre la superficie de la plancha caliente. Hacerlo podría deformar o agrietar la plancha.
- Después de usar la plancha, utilice una espátula de silicona o madera para eliminar la grasa y los residuos de la placa en la charola para grasa de la parte delantera de la plancha.

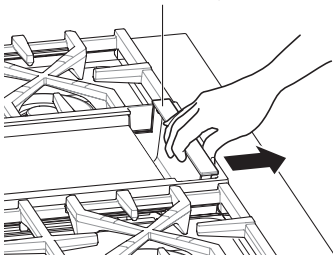
### Extracción de la charola para grasa

La charola para grasa se coloca delante de la plancha.

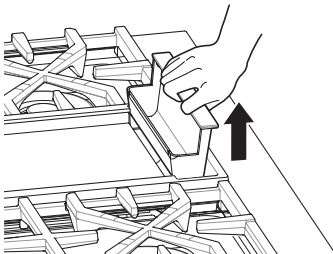
Deje la bandeja de grasa en su lugar cuando limpie la parrilla. Deje que la parrilla y la bandeja de grasa se enfríen antes de quitar la bandeja de grasa.

- 1 Use la manija de la bandeja de grasa para tirar de la bandeja hacia la parte delantera de la cocina.

Charola para grasa

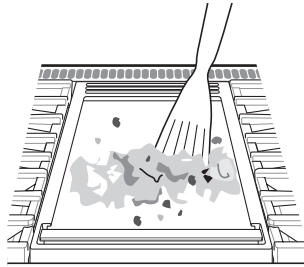


- 2 Levante con cuidado la bandeja de grasa para quitarla.



### Limpieza de la plancha

- 1 Raspe los restos de alimentos grandes con una espátula de silicona o de madera resistente al calor inmediatamente después de cocinar. No utilice utensilios de metal sobre la plancha.



- 2 Desplace el aceite y los residuos pequeños hasta la charola para grasa de la parte frontal de la plancha.
- 3 Deje que la plancha se enfríe completamente, limpie el aceite restante con una toalla de papel, luego retire la plancha y remójela en agua caliente y jabonosa.
- 4 Use una esponja para eliminar el resto de suciedad.
- 5 Retire la charola para grasa y vacíela.
- 6 Limpie la charola para grasa con agua tibia y jabón para platos y séquela completamente.
- 7 Enjuague la plancha con agua limpia, séquela con un paño y déjela secar completamente antes de usarla.

### NOTA

- Para limpiar las esquinas de la plancha, use un cepillo suave y agua caliente jabonosa.

## Exterior

### Moldura pintada y decorativa

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad. Dejar actuar durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

### Superficies de acero inoxidable

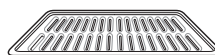
Para evitar arañazos, no utilice almohadillas de lana de acero:

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento de electrodomésticos de acero inoxidable sobre un paño húmedo o una toalla de papel.
- 2 Limpie un área pequeña, frotando con el grano del acero inoxidable si es aplicable.
- 3 Limpie con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
- 4 Repita según sea necesario.

#### NOTA

- Use agua tibia jabonosa o un limpiador o pulidor de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

## Asadera y parrilla



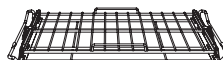
Parrilla



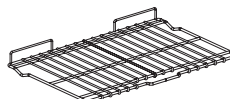
Asadera

- No almacene la asadera y la parrilla sucias en la estufa.
- No utilice el modo de autolimpieza para limpiar la asadera y la parrilla.
- Retire la parrilla de la asadera para limpiarla. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente apropiado.
- Use una almohadilla de fregado de plástico para limpiar la asadera y la parrilla en agua caliente y jabonosa.
- Para eliminar los restos de alimentos quemados, cubra la parrilla mientras esté caliente con un paño húmedo o jabonoso o toallas de papel y deje que el residuo se suavice.
- La asadera y la parrilla son aptas para lavavajillas.

## Rejillas del horno



Rejilla deslizante grande



Rejilla grande



Rejilla pequeña

Retire las rejillas del horno antes de accionar el ciclo de autolimpieza.

- 1 Los alimentos derramados en las guías podrían hacer que las rejillas queden atascadas. Limpie las rejillas con un limpiador suave y abrasivo.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

#### NOTA

Si las rejillas se limpian utilizando el ciclo de autolimpieza (no se recomienda), el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará apagado. Después de que el ciclo de autolimpieza esté completo, y el horno se haya enfriado, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto hará que las rejillas se deslicen más fácilmente en las guías de las mismas.

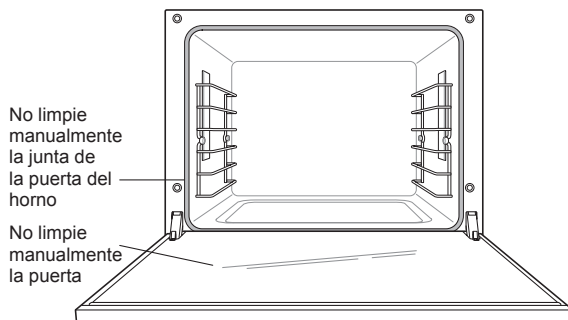
## Puerta del horno

- 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.

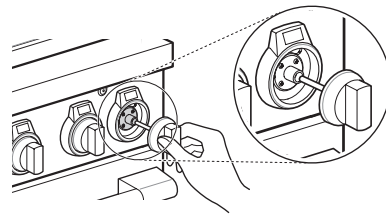


## Panel frontal y mandos

Lo mejor es limpiar el panel después de cada uso de la estufa. Para limpiarlo, use un paño húmedo y agua jabonosa suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y pule con un paño suave.

Los mandos de control pueden retirarse para una fácil limpieza.

- 1 Para limpiar los mandos, asegúrese de que tienen el indicador de posición centrado en la parte superior o la posición de apagado y tire de ellos directamente desde su base.
- 2 Para reemplazar los mandos, asegúrese de que los mismos tengan el indicador de posición centrado en la posición superior o **Off**, y deslícelos directamente sobre la base.



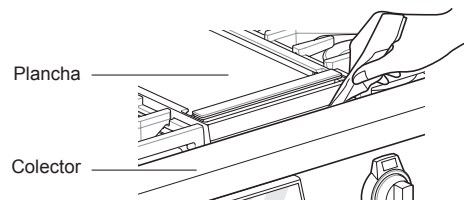
### PRECAUCIÓN

- No utilice detergentes abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas de fregado de plástico o limpiadores de hornos en el panel. Si lo hace dañará el acabado.
- No trate de doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, y no cuelgue una toalla u otros objetos sobre ellos. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.
- No intente quitar los anillos LED de detrás de los mandos de control.

### NOTA

Para evitar arañazos, no utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Retire los residuos que se acumulan en las fisuras con un paño doblado o un cuchillo de mesa.



### NOTA

Tenga cuidado de no rayar la superficie.

SpeedClean™

La tecnología esmaltada de SKS SpeedClean™ ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. La función SpeedClean™ se beneficia con el nuevo esmalte de SKS, ya que ayuda a desprender 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 SpeedClean™ 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 de SKS le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

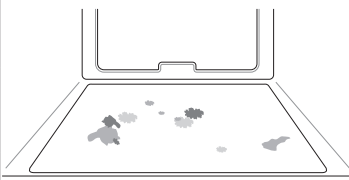
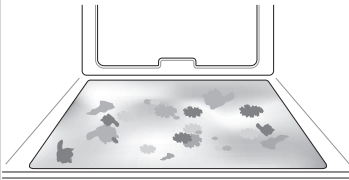
Cuando sea necesario, la cocina ofrece también la opción de Autolimpieza más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad difícil acumulada.

Beneficios de SpeedClean™

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- SpeedClean™ 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

ESPAÑOL

Cuándo usar SpeedClean™

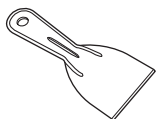
| Método sugerido de limpieza | Ejemplo de suciedad en el horno                                                     | Forma de la suciedad         | Tipos de suciedad                          | Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|
| SpeedClean™                 |   | Gotitas o manchitas          | Queso u otros ingredientes                 | Pizza                                          |
|                             |                                                                                     | Salpicadura leve             | Grasa/aceite                               | Bistecs, asados                                |
|                             |                                                                                     |                              |                                            | Pescado, asado                                 |
| Self Clean*                 |  | 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.

## Guía de instrucciones de SpeedClean™

**1** Quite los estantes y los accesorios del horno.

**2** Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.

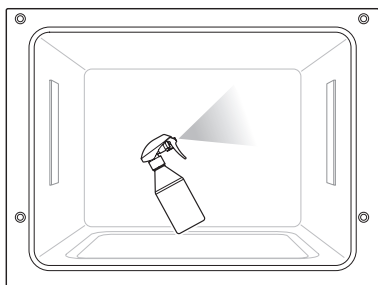


Raspadores plásticos sugeridos:

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

**3** Llene un envase rociador con  $\frac{2}{5}$  (4 oz o 120 ml) de agua y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

**4** Use, por lo menos, 2 oz o 60 ml del agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno. Rocíe o vierta la taza restante de agua en el centro de la base de la cavidad del horno.



**5** Llene y rocíe o vierta la taza restante 10 oz o 300 ml de agua (para horno derecho) y 8 oz o 240 ml de agua (para horno izquierdo) 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 14 oz o 410 ml (para horno derecho) y 10 oz o 300 ml (para horno izquierdo) 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. Toque en Limpieza, SpeedClean™ e Inicio, siguiendo ese orden.



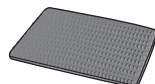
### PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo Speed clean. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo SpeedClean™, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Una vez finalizado el ciclo, abra la puerta del horno y espere 5 minutos antes de limpiar la superficie interior 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** Se emitirá un tono al final del ciclo de 10 minutos. Toque **End of Cleaning** para borrar la pantalla y finalizar el tono.

**8** Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, se debe mantener suficiente agua en el fondo del horno para sumergir completamente toda la suciedad. Añada agua si es necesario. Coloque una toalla en el piso delante del horno para capturar cualquier agua que pueda derramarse durante la limpieza a mano.

**9** Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo SpeedClean™. Para ello, fregue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.)



### NOTA

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

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

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

### NOTA

- Si se olvida de saturar el interior del horno con agua antes de iniciar SpeedClean™, pulse Stop para finalizar el ciclo. Espere a que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y luego rocíe o vierta agua en el horno e inicie otro ciclo SpeedClean™.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo SpeedClean™. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo SpeedClean™.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno. En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

## Consejos de limpieza

- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo SpeedClean™.
- 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 SpeedClean™.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- Si la suciedad dentro del horno no puede quitarse con agua tibia jabonosa, use un limpiador alcalino como bicarbonato de sodio o bórax.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo SpeedClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo SpeedClean™. 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.

## 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.

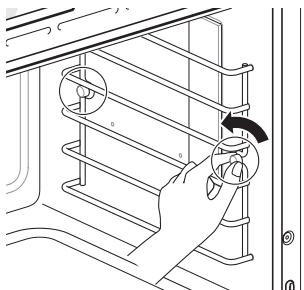
### Antes de comenzar Autolimpieza

- Retire las rejillas del horno, la asadera, la parrilla, las guías de las rejillas del horno, todos los utensilios de cocina, papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Elimine cualquier derrame abundante de la parte inferior del horno.
- La iluminación LED dentro del horno debe estar apagada. Asegúrese de que la cubierta LED esté en su lugar.
- La iluminación LED interior del horno no se puede encender hasta que la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de los 500°F (260°C) después de que se haya completado el ciclo de Self Clean.

### Extracción de la guía de la rejilla

Antes de iniciar Self Clean, debe retirar la guía de la rejilla.

- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Gire los 2 tornillos en cada guía de la rejilla en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar las guías.



 **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.

**NOTA**

- Retire las rejillas del horno y sus accesorios antes de iniciar el ciclo de Self Clean. Retire las guías del estante del horno. Consulte "Extracción de guías del estante".
- Si los bastidores del horno se dejan en la cavidad del horno durante el ciclo de autolimpieza, se decolorarán y resultarán difíciles de deslizar dentro y fuera.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua caliente y jabón. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no puede resistir la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o desgastado, haga que sea reemplazada.
- Elimine cualquier derrame abundante del fondo del horno.
- Asegúrese de que la cubierta del LED del horno está en su lugar y el LED del horno está apagado.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Self Clean.

**Ajuste de Self Clean**

La función Self Clean tiene tiempos de ciclo de 2, 3 o 4 horas.

- Si el ciclo Self Clean se ejecuta en el horno, no se puede utilizar el módulo de plancha.

**Guía de Self Clean para suciedad**

| Nivel de suciedad                     | Ajuste del ciclo      |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Cavidad del horno ligeramente sucia   | Self Clean de 2 horas |
| Cavidad del horno moderadamente sucia | Self Clean de 3 horas |
| Cavidad del horno muy sucia           | Self Clean de 4 horas |

- 1 Toque **Clean** y **Self Clean** en ese orden.
- 2 Seleccione el tiempo de ciclo deseado.
- 3 Si lo desea, desplácese para configurar una hora de inicio retardada o toque el ícono del teclado numérico  para ingresar la hora de inicio directamente.
- 4 Toque **Start**. El tiempo restante o la hora de inicio diferida aparecerán en la pantalla.
- 5 Una vez que se ha programado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente y aparece el ícono de bloqueo.

No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El cierre se libera automáticamente cuando el horno se ha enfriado.

 **PRECAUCIÓN**

- No fuerce la puerta del horno cuando se visualice el ícono del candado. La puerta del horno permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado. Forzar la apertura de la puerta dañará a la misma.

**NOTA**

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo Self Clean debido al exceso de humo o fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean, toque el botón **STOP** o **POWER** en el lado izquierdo de la pantalla.

## Durante el ciclo de 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 el icono de bloqueo . La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

## Después del ciclo Autolimpieza

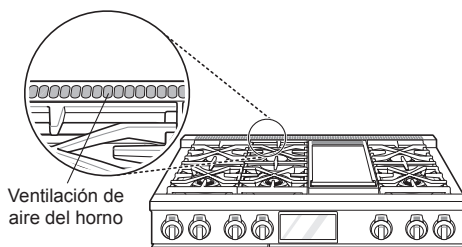
- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita 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.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

## Ventilación de aire del horno

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



### PRECAUCIÓN

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

### NOTA

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

## Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

### NOTA

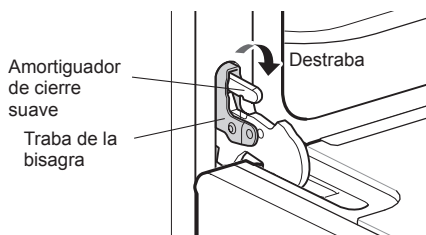
- Las piezas pueden ser modificadas debido a la mejora del producto y pueden tener un aspecto diferente al mostrado en las imágenes.

### PRECAUCIÓN

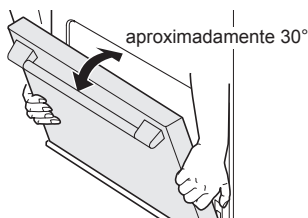
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- No levante la puerta por el mango. El mango no está diseñado para soportar el peso de la puerta y podría romperse.

## 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.



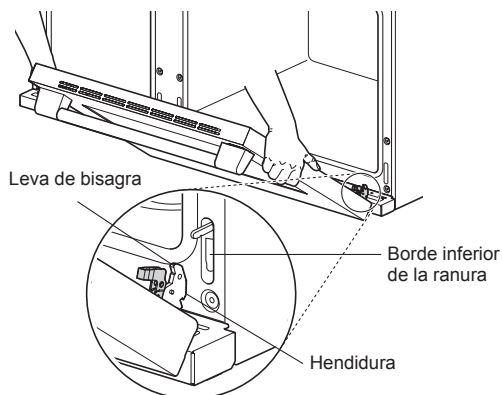
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente 30 grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



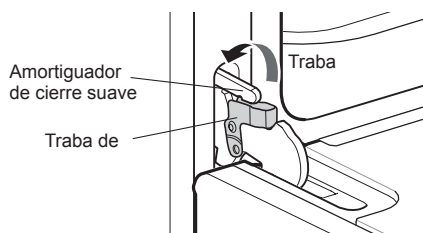
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

## 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 bisagras a ambos lados de la puerta, girándolas hacia atrás hacia las ranuras en el marco del horno hasta que se bloqueen.



- 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.
- Solamente use woks de base plana o de base redonda de 14" cuando use una rejilla para wok provista por SKS.

**¿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.

**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.

**¿Necesito calentar la plancha antes de usarla por primera vez?**

No. Debe limpiar la plancha cuidadosamente con agua caliente y jabón antes de usarla para eliminar cualquier aceite residual de la fabricación. El hierro no tiene un revestimiento antiadherente, para usar aceite o mantequilla al cocinar huevos, panqueques, tostadas o pescado.

**¿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. 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, 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.

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

Asegúrese de que la estufa no esté en el modo Lock Out. El candado  se mostrará en la pantalla si Lock Out está activado. Para desactivar Lock Out, toque la pantalla para ver la ventana emergente de desbloqueo. Presione UNLOCK durante 3 segundos para cancelar la función de desbloqueo. El icono del candado desaparecerá de la parte superior derecha de la pantalla.

Si la pantalla está en modo inactivo (en blanco o apagada), presione la pantalla LCD para activar la pantalla.

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

El ciclo SpeedClean™ 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 SpeedClean™.

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

La función SpeedClean™ 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 SpeedClean™ usando agua suficiente.

Ciertos tipos de suciedad a base de azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si alguna suciedad persistente permanece en el horno, use la función Self Clean para limpiar completamente el horno.

**La suciedad en las paredes de mi horno no sale. ¿Cómo puedo limpiar las paredes del horno?**

La suciedad en las paredes laterales y traseras de la estufa puede ser más difícil de remojar completamente con agua. Trate de repetir el proceso SpeedClean™ con más de un ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de spray recomendado.

**¿SpeedClean™ conseguirá eliminar toda la suciedad y manchas por completo?**

Depende del tipo de suciedad. Ciertos tipos de manchas a base de azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están suficientemente empapadas en agua, esto puede afectar negativamente al desempeño de la limpieza.

Si las manchas rebeldes o acumuladas permanecen en el horno, utilice la función Self Clean. Consulte la sección Self Clean de este manual del propietario.

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

Se recomienda rascar el suelo con un raspador de plástico antes y durante la limpieza con las manos. También se recomienda saturar completamente la suciedad con agua.

Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros. Para suciedad rebelde, se recomienda el ciclo Self Clean. Consulte la sección Self Clean de su manual de usuario para obtener más información.

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

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.

**Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante SpeedClean™. ¿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 SpeedClean™, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

**¿Con cuánta frecuencia debo usar SpeedClean™?**

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

**¿Puedo ejecutar el ciclo SpeedClean™ en los dos hornos a la vez?**

Sí. Puede ejecutar el ciclo SpeedClean™ 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.

## 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.

Para obtener información detallada o videos, visite [www.lg.com](http://www.lg.com) para consultar la página de resolución de problemas.

| 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 pita y muestra cualquier código de error F1~F25.</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Error de control electrónico. Pulse <b>OK</b> para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Pulse <b>OK</b> y póngase en contacto con un agente de servicio.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>El control de plancha pita y el LED del mando muestran cualquier código de error F51~F59.</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Error de control electrónico. Gire el mando a la posición central OFF para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Gire el mando a la posición central OFF y llame al servicio técnico.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Los quemadores de superficie de la cocina de gas no se prenden ni queman uniformemente.</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra.</li> <li>Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO.</li> <li>Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.</li> <li>Es normal que los quemadores pequeños que tengan la función de fuego extra lento se apaguen y enciendan de forma periódica cuando se usen los ajustes S3 a S1. Consulte la sección Cómo usar el fuego extra lento para ver más detalles.</li> </ul>             |
| <b>Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.</b>                                                 | Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <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 una 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> |

| Síntomas                                                   | Causas/soluciones posibles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El electrodoméstico no funciona.</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en la 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>• Este horno utiliza iluminación LED que debe ser reparada o reemplazada por un técnico autorizado.</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 drena. 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>• No se precalentó el horno antes de cocinar. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para asar u hornear correctamente, precaliente el horno hasta que alcance la temperatura ajustada antes de colocar la comida dentro 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>• 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> <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Síntomas                                                                                                                                                                      | Causas/soluciones posibles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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 Self Clean si la función de bloqueo del horno está activa.</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> <li>Los ventiladores existentes para el enfriamiento de la estufa se activan y desactivan de acuerdo con la temperatura de la misma. <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto 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>Humo excesivo durante un ciclo Self Clean</b>                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Suciedad excesiva. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulse el botón <b>STOP</b>. Abra las ventanas para que salga el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo Self Clean. 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 el icono de bloqueo  en la pantalla.</li> <li>Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.</li> </ul> |
| <b>El horno no se queda limpio después de un ciclo Self Clean</b>                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Los controles del horno no están bien ajustados. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vea la sección Self Clean.</li> </ul> </li> <li>El horno estaba muy sucio. <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie los derrames abundantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios podrían necesitar ser limpiados nuevamente o durante un período de tiempo más largo.</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                          |
| <b>El icono de la puerta bloqueada  se muestra en la pantalla cuando se quiere cocinar</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulse el botón <b>STOP</b>. Deje que el horno se enfríe.</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Olor a quemado o aceite que sale de la ventilación</b>                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. <ul style="list-style-type: none"> <li>Para acelerar el proceso, establezca un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Vea la sección Self Clean.</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Las rejillas del horno son difíciles de deslizar</b>                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Las rejillas brillantes de color plata se limpiaron en un ciclo Self Clean. <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplice una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de las rejillas del horno con la toalla de papel.</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Síntomas                                                                                  | Causas/soluciones posibles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada de forma incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo.</li> </ul> </li> <li>• Los datos móviles de su teléfono inteligente están activados. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desactive los datos móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el dispositivo.</li> </ul> </li> <li>• El nombre de la red inalámbrica (SSID) está configurado incorrectamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números en inglés. (No utilice caracteres especiales.)</li> </ul> </li> <li>• La frecuencia del router no es de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sólo se admite una frecuencia de router de 2,4 GHz. Ajuste el router inalámbrico a 2,4 GHz y conecte el dispositivo al router inalámbrico. Para comprobar la frecuencia del router, consulte con su proveedor de servicios de Internet o con el fabricante del router.</li> </ul> </li> <li>• La distancia entre el aparato y el router es demasiado grande. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el electrodoméstico está muy lejos del router, puede que la señal sea débil y que no sea posible configurar la conexión correctamente. Acerque el router al electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>La superficie de la plancha está rayada o sin brillo.</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los utensilios de metal arañan la superficie de la plancha. No use la plancha como una tabla de cortar. Utilice sólo utensilios de silicona o de madera para cocinar en la plancha.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>La comida no se está cocinando adecuadamente en la plancha.</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espere hasta que suene la campana de precalentamiento antes de comenzar a cocinar los alimentos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

# GARANTÍA LIMITADA

## EE. UU.

### TÉRMINOS Y CONDICIONES

**AVISO DE ARBITRAJE:** ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG ELECTRONICS ("LG") RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN EL TRIBUNAL, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. POR FAVOR, VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS".

En caso de que su **LG** Cocina de gas ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, será reparado o reemplazado por **LG**, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

| Período de garantía                                                                                                 | Alcance de la garantía | CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tres (3) años a partir de la fecha de compra minorista original, o desde la fecha de entrega según la ley aplicable | Piezas y mano de obra  | <b>LG</b> 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, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Los Productos o piezas reemplazados serán propiedad de **LG**.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

**SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.**

**ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARIAN SEGÚN EL ESTADO.**

### ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallas causadas por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe restringidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daños resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de **LG**.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.

- Daños o fallos del Producto causados por el transporte, almacenamiento o manipulación, incluidos rayas, muescas, astillados u otros daños al acabado, a menos que tales defectos se informen en el plazo de una (1) semana a partir de la entrega.
- Daños o fallos del Producto causados por mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del Producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

## PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

**Definiciones.** Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc. sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o "reclamación" incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

**Aviso de disputa.** En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department-Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

**Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva.** En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin perjuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

**Normas y procedimientos de arbitraje.** Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en [www.adr.org/consumer](http://www.adr.org/consumer). Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se puede introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

**Legislación vigente.** La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

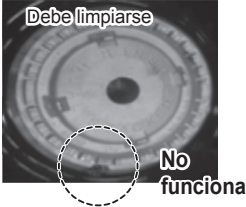
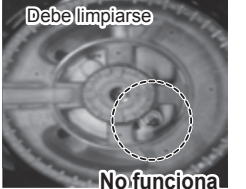
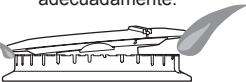
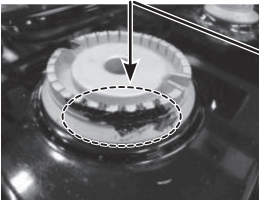
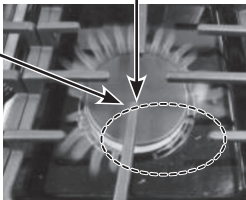
**Tarifas / Costos.** Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

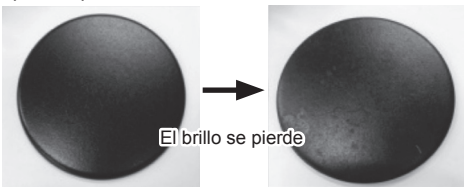
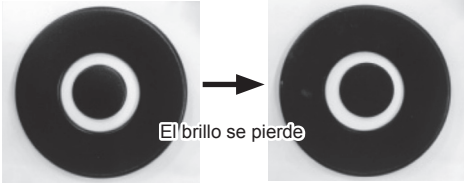
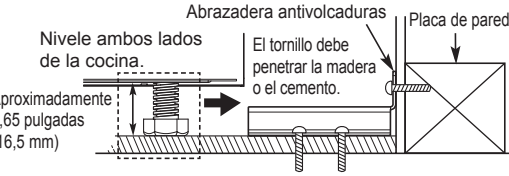
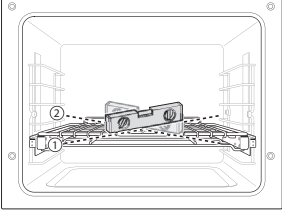
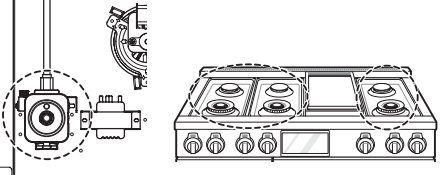
**Audiencias y ubicación.** Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

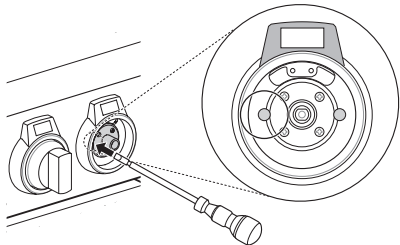
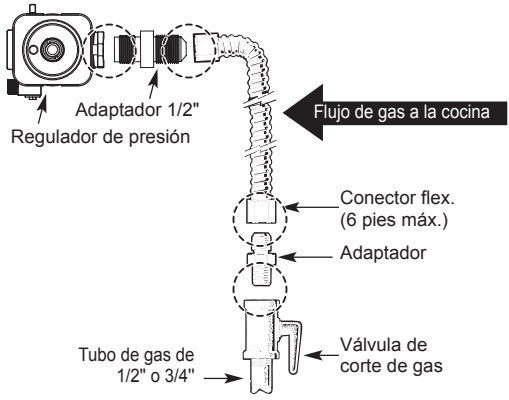
**Exclusión.** Usted puede quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a [optout@lge.com](mailto:optout@lge.com) con el siguiente Asunto: "Exclusión del arbitraje" o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial puede ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

Sólo puede excluirse del procedimiento de resolución de conflictos en la forma descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para hacerlo. Excluirse de este procedimiento de resolución de controversias no afectará de ninguna manera la cobertura de la Garantía Limitada, por lo que usted continuará disfrutando de todos sus beneficios. Si conserva este producto y no se excluye, usted acepta todos los términos y condiciones de la cláusula de arbitraje descrita anteriormente.

Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la garantía:

| Problema                                                                       | Causa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Prevención                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Los quemadores no se encienden</li></ul> | <p>Los puertos o electrodos de los quemadores obstruidos o sucios no permiten que el quemador funcione correctamente</p> <p>Tapa del quemador 15 k</p> <div></div> <p>Tapa del quemador 23 k</p> <div></div>                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>Check and clean the gas electrode.</li></ul>                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Llama desigual.</li></ul>                | <p>1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador</p> <div><p>La cabeza del quemador está asentada adecuadamente.</p></div> <div><p>La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.</p></div> <p>2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos.</p> <div><p>Los puertos están bloqueados por suciedad.</p></div> <div><p>Llamas desiguales</p></div> | <ul style="list-style-type: none"><li>Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador.</li><li>Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.</li></ul> |

| Problema                                                                                                               | Causa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Prevención                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>La tapa del quemador está apagada o ha cambiado de color</li> </ul>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>Rascar</li> <li>Uso de limpiadores detergentes o abrasivos</li> </ol> <p>Tapa del quemador 15 k</p>  <p>Tapa del quemador 23 k</p>                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>No utilice lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar.</li> <li>Para eliminar los restos de alimentos quemados, remoje los cabezales del quemador en agua caliente durante 20-30 minutos. No utilice detergente.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.</li> </ul> | <p>La hoja de aluminio se derritió en el horno.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio.</li> <li>Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.</li> </ul>                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>La superficie es despareja.</li> <li>El horno está inclinado.</li> </ul>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>La cocina no está nivelada.</li> <li>El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.</li> </ol> <p>Abrazadera antivolcaduras</p> <p>Nivele ambos lados de la cocina.</p> <p>Aproximadamente 0,65 pulgadas (16,5 mm)</p> <p>El tornillo debe penetrar la madera o el cemento.</p> <p>Placa de pared</p>   <p>Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique primero con el instalador.</li> </ul>                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP).</li> </ul>   | <p>El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 2 partes: regulador, válvula del anafe).</p>  <p>Regulador</p> <p>Válvula del anafe</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte primero con el instalador.</li> <li>Consulte el manual de instalación.</li> </ul>                                                                                                                                          |

| Problema                                                                                          | Causa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Prevención                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.</li></ul> | <p>1. Presión de gas variable.</p> <p>2. El instalador no verificó.</p>  <p>Tornillo de ajuste central</p>                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>Consulte primero con el instalador.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Olor a gas.</li></ul>                                       | <p>Conexión incorrecta</p> <p><b>Flexible Connector Hookup</b></p>  <p>Adaptador 1/2"</p> <p>Regulador de presión</p> <p>Flujo de gas a la cocina</p> <p>Conector flex. (6 pies máx.)</p> <p>Adaptador</p> <p>Válvula de corte de gas</p> <p>Tubo de gas de 1/2" o 3/4"</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>Consulte primero con el instalador.</li></ul> |

El costo de reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo de Usted.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-855-790-6655 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.sksappliances.com>

O por correo: LG Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

# MEMO

MEMO

# MEMO



#### Customer Information Center

For inquiries or comments, call:

**1-855-790-6655** USA

**1-888-289-2802** CANADA

#### Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

**1-855-790-6655** EE.UU.

**1-888-289-2802** CANADÁ

#### Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, ou appelez :

**1-855-790-6655** ÉTATS-UNIS

**1-888-289-2802** CANADA