

## MANUAL DEL PROPIETARIO COCINA

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.**

SKSRT480SIS

SKSRT360SIS



MFL71677601\_06

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

Copyright © 2020 - 2025 LG Electronics. Todos los Derechos Reservados.

# ÍNDICE

## 3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## 11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

---

- 11 Piezas
- 11 Accesorios

## 12 INSTALACIÓN

---

- 12 Especificaciones del producto
- 12 Antes de Instalar la Cocina
- 14 Requisitos de Ventilación
- 14 Ubicación adecuada
- 17 Suministro de gas
- 17 Instalar la Cocina
- 19 Conectar la Cocina al Gas
- 20 Conexiones Eléctricas
- 22 Verificación de encendido de los quemadores de superficie

## 23 FUNCIONAMIENTO

---

- 23 Descripción general del panel de control
- 24 Cambio de las configuraciones
  - 24 Modo Sabbath
  - 24 Wi-Fi
  - 24 Smart Diagnosis™
- 25 Uso de la estufa
  - 25 Módulo de cocina
  - 25 Temporizadores de cocina
- 26 Uso de los quemadores de gas de superficie
  - 26 Antes de usar
  - 26 Uso de los quemadores de superficie de gas
  - 27 Ajuste del tamaño de llama
  - 27 En caso de apagón
  - 27 Batería de cocina para la superficie de la cocina
  - 28 Extra Low Simmer (pequeños quemadores solamente)
  - 28 Usando un Wok
  - 28 Uso de las rejillas en superficie
- 29 Placa de cocción por inducción
  - 29 Beneficios de la cocción en una superficie de inducción
  - 29 Recipientes de cocina aptos para inducción
  - 30 Colocación de los recipientes de cocción
  - 30 Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción
  - 30 Sensores de ollas
  - 31 Ajuste de controles de superficie
  - 31 Indicador de superficie caliente
  - 31 Uso de las hornallas
  - 32 Modo Flexible

- 32 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 32 Sugerencias para precalentar recipientes
- 33 Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción
- 33 Manejo de energía
- 33 Sous Vide
  - 33 Sellado por vacío
  - 34 Uso de Sous Vide
  - 34 Uso de la rejilla
  - 34 Cocción sin precalentar
  - 34 Consejos para cocinar Sous Vide
  - 35 Movimiento del baño de Sous Vide
  - 36 Ajuste de temperatura del Sous Vide
  - 36 Ajuste del tiempo de cocción del Sous Vide
  - 37 Montaje del baño de agua
  - 37 Llenado del baño de agua
  - 37 Guía de cocina para Sous Vide

## 38 FUNCIONES INTELIGENTES

---

- 38 Aplicación LG ThinQ
- 39 Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)
- 39 Información del aviso de software de código abierto
- 39 Especificaciones del equipo de radio
- 40 Aviso de la FCC
- 40 Declaración de FCC
- 41 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

## 42 MANTENIMIENTO

---

- 42 Panel de control
- 42 Quemadores de superficie a gas
- 43 Rejillas de los quemadores
- 43 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 44 Módulo Sous Vide
- 44 Placa de inducción
- 46 Exterior
- 46 Panel frontal y mandos

## 47 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

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

## 49 GARANTÍA

---

- 49 EE. UU.
  - 49 TÉRMINOS Y CONDICIONES
  - 49 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
  - 50 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS
- 52 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)

ESPAÑOL



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.

## 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

- Asegúrese de que un instalador cualificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico, 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 un técnico de servicio o un instalador cualificado ajuste correctamente el electrodoméstico para el tipo de gas (natural o gas GLP) que se usará. El electrodoméstico se puede modificar para usarse con cualquiera de los dos tipos de gas. Vea 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.
- 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.
- Ubique el electrodoméstico lejos del camino de tránsito de la cocina y de las ubicaciones con corrientes de aire para evitar la insuficiente circulación de aire.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del electrodoméstico, excepto que se mencione específicamente en este manual. Todos los otros servicios deben ser referidos a un técnico cualificado.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje del electrodoméstico antes de utilizar el electrodoméstico para evitar incendios o daño por humo, en caso de que se incendie el material de embalaje.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- 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 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 cocina. Se puede dañar el aparato o incluso voltearse y provocar lesiones personales graves.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina al retirar los alimentos del horno o de los elementos de la superficie. Se calentarán los utensilios de cocina. **Solo utilice agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que la agarradera entre en contacto con los elementos calientes. No utilice toallas ni paños voluminosos para mover los utensilios de cocina.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por pasar por encima de la superficie de las unidades calientes, debe evitarse la colocación de gabinetes de almacenamiento sobre las unidades. 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 use este artefacto para calentar el ambiente como si fuera un calefactor. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono.
- 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, límpie el aparato después de cada uso.



### PRECAUCIÓN

- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.

## 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 materiales inflamables cerca de la cocina o sobre esta. Entre los materiales inflamables se incluyen papeles, plásticos, agarraderas, lienzos, revestimientos de paredes, cortinas y gasolina, así como otros vapores y líquidos inflamables, p. ej., grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden inflamarse cuando se utiliza la cocina.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- 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 permita que el papel de aluminio entre en contacto con las resistencias.

## 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 niños pequeños sin vigilancia cerca de la cocina.



### 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 almacene los elementos de interés para los niños en armarios situados cerca del aparato, ya que los niños pueden subirse al aparato para alcanzarlos y lesionarse gravemente.

- 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.
- **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.

## PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras por ignición de materiales inflamables y derrames, gire las manijas de los utensilios de cocina hacia el lado o la parte posterior de la cocina sin extenderlos sobre las hornallas adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables arden y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se fríen 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 enfrie.
- No coloque elementos de plástico sobre las unidades de la cocina, ya que se pueden derretir si están demasiado cerca del orificio de 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, desconecte el gas del electrodoméstico y llame a un técnico de servicio cualificado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Levantar la placa de cocción puede causar daño y un uso inadecuado del electrodoméstico.
- Si el electrodoméstico se ubica cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que podrían tocar las hornallas de superficie y provocar un incendio.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Manténgase alejado del electrodoméstico mientras fríe.
- Vigile los alimentos que se esténriendo a una temperatura alta o media-alta.

## SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la ropa u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- **No cocine en una placa de inducción rota.** Si la placa de inducción está rota, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de inducción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas y póngase en contacto inmediatamente con un técnico calificado.
- No utilice la superficie de la placa de inducción de vidrio como tabla de cortar.
- No coloque ni almacene objetos que puedan derretirse o incendiarse en la placa de inducción de vidrio, incluso cuando no se esté usando.
- Seleccione cacerolas que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir los elementos de calefacción.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre batería de cocina.
- Siempre apague las hornallas antes de retirar la batería de cocina. No se confie del sensor de ollas.



### ADVERTENCIA

**No deje calentando grasas o aceites sin vigilancia en la placa de cocción. Los derrames pueden provocar incendios.**

- La placa de inducción no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **Gire las manijas de los recipientes hacia dentro, para que no se extiendan hacia las hornallas adyacentes.** Esto reduce el riesgo de quemaduras, el riesgo de incendio con materiales inflamables y derrames debido a contacto involuntario con la batería de cocina.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para prevenir una tarea de limpieza más complicada posteriormente.
- Algunos limpiadores pueden generar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No coloque objetos de metal como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de inducción, ya que pueden calentarse.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la hornalla sobre la que está cocinando. **Nunca deje las hornallas sin supervisión en configuraciones de altas temperaturas.** El contacto adecuado de la batería de cocina con el quemador también mejorará la eficiencia. Las ebulliciones causan derrames humeantes y grasos que podrían prenderse fuego.
- **Limpie la placa de inducción con precaución.** No utilice esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un rascador de metal adecuado. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, puede causar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- No encienda las hornallas antes de colocar la batería de cocina.
- No almacene objetos pesados sobre la superficie de la placa de inducción que pudieran caerse y dañarla.
- No coloque papel de aluminio ni artículos plásticos, como salero y pimentero, soportes para cucharas o envoltorios plásticos, ni ningún otro material sobre la cocina cuando esté en funcionamiento.
- No utilice esponjas de lana de acero, esponjas para fregar ni esponjas abrasivas de limpieza. Estas pueden rayar la superficie.

## USO DE SOUS VIDE

### PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente bolsas de plástico de aptas para alimentos o bolsas hechas de materiales recomendados por el fabricante para su uso en la cocina.
- Deje que el sous vide se enfríe antes de limpiar o drenar el baño de agua.
- Asegúrese de que el nivel de agua en la bandeja de sous vide permanece entre las líneas de llenado mínimo y máximo antes y después de agregar las bolsas de comida.
- No opere el módulo sous vide si el nivel de agua no está entre estas líneas. Si lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el agua en el módulo sous vide hasta que se haya enfriado. Utilice pinzas para sacar bolsas en el baño de agua. El incumplimiento de esta precaución puede provocar quemaduras.
- Deje enfriar el módulo sous vide antes de tocar cualquier superficie. Use un guante de horno mientras opera el sous vide para evitar quemaduras u otras lesiones.
- No deje agua en el baño de agua después de su uso. Deje que el módulo se enfríe antes de vaciar el baño y secarlo con un paño limpio.
- No coloque ni guarde objetos en la cubierta de vidrio del sous vide. Hacerlo puede dañar la cubierta.
- Utilice únicamente bolsas diseñadas para sellar al vacío.
- El sellado al vacío no evita que los alimentos se estropeen. Refrigere los alimentos perecederos.
- Los bordes afilados en los alimentos, como huesos o fideos secos, pueden perforar las bolsas durante el sellado al vacío. Envuelva los bordes afilados con toallas de papel o alimentos más suaves.

ESPAÑOL

## 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

- 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.

## SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- Cuando deseche la cocina, corte el cable de alimentación.

## SEGURIDAD AL LIMPIAR

- Por su seguridad, no utilice limpiadores con agua o vapor a alta presión para limpiar el aparato.

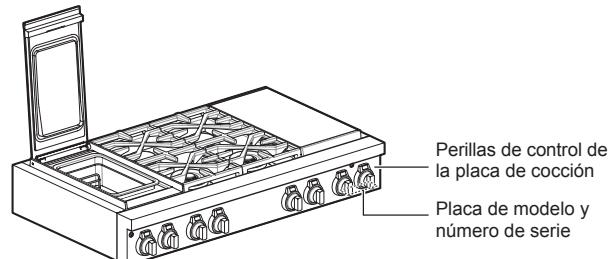
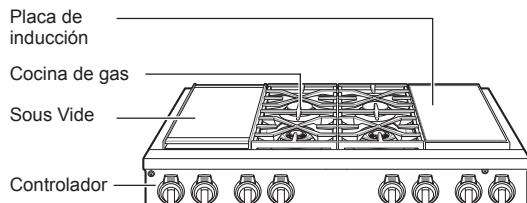
## MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- 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

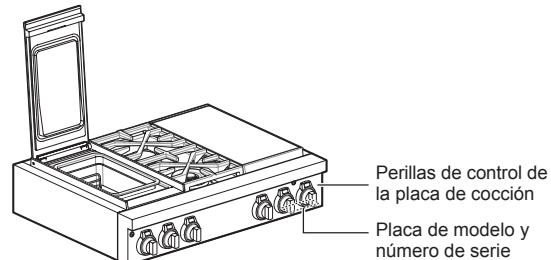
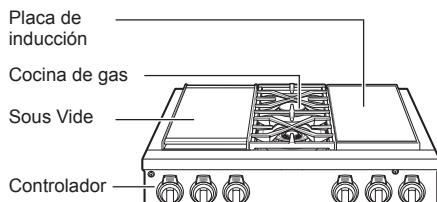
# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Piezas

### Modelo: SKSRT480SIS



### Modelo: SKSRT360SIS



## Accesorios

### Accesorios incluidos



Manual del propietario (1 c/u)

### Kit de conversión para boquilla de LP



Boquilla de placa de cocción  
- SKSRT480SIS (8 c/u)  
- SKSRT360SIS (4 c/u)



Guía de instalación (1 c/u)

### Sous vide accesorios de módulo



Baño (1 c/u)



Sous vide rejilla (1 c/u)

### 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

## Especificaciones del producto

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

Modelos de Cocinas	SKSRT480SIS, SKSRT360SIS
Descripción	SKSRT480SIS: Cocina de Combustible Dual de 48" SKSRT360SIS: Cocina de Combustible Dual de 36"
Requisitos eléctricos	SKSRT480SIS : 4,7 kW 120/240 VAC 19 A, 4,3 kW 120/208 VAC 19 A SKSRT360SIS : 4,7 kW 120/240 VAC 19 A, 4,3 kW 120/208 VAC 19 A
Cable de alimentación	5,2 pies (1,6 m) Conducto
Ubicación del Gas/de la Electricidad	Lateral trasero izquierdo
Dimensiones de la Cocina	SKSRT480SIS : 47 7/8" (1216 mm) (Ancho) x 8 15/16" (228 mm) (Alto) x 26 3/4" (679 mm) (Profundidad) SKSRT360SIS : 35 7/8" (911 mm) (Ancho) x 8 15/16" (228 mm) (Alto) x 26 3/4" (679 mm) (Profundidad)
Dimensiones del Corte de la Mesada	SKSRT480SIS : 48" (1219,2 mm) (Ancho) x 7 25/32" (198 mm) (Alto) x mín. 24" (610 mm), máx. 25" (635 mm) (Profundidad) SKSRT360SIS : 36" (914,4 mm) (Ancho) x 7 25/32" (198 mm) (Alto) x mín. 24" (610 mm), máx. 25" (635 mm) (Profundidad)
Altura hasta la Superficie de Cocción	36" (91,4 cm)

## Antes de Instalar la Cocina



### 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.

### NOTA

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

## 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 cuando se usa cualquier electrodoméstico que genera calor, siga las medidas básicas de seguridad.
- Asegúrese de que un instalador o técnico de servicio calificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico, de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Las tareas de ajuste y mantenimiento deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio o instaladores de cocinas de gas calificados.

## Preparación para instalación

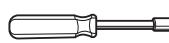
### Herramientas necesarias



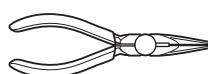
Destornillador Phillips



Destornillador plano



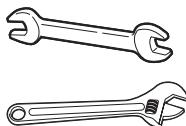
Llave para tuercas de 1/4"



Pinzas



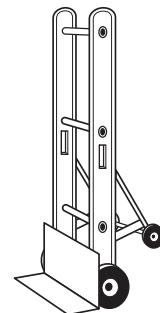
Nivel



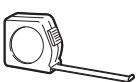
Llave de boca o ajustable



Gafas de seguridad

Llave de tubos (2)  
(uno para soporte)

Plataforma móvil



Cinta medidora



Guantes

### 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
- Caja de conexiones
- Tuercas para cable
- Conector para conducto de 3/4"

## Requisitos de Ventilación

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

Debido a la alta capacidad calorífica de esta unidad, se debe prestar especial atención a la instalación de la campana e instalación de conductos para asegurar que se cumple con el código de construcción 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 la distancia mínima desde la superficie de cocción hasta cualquier superficie horizontal por encima de la cocina. 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.

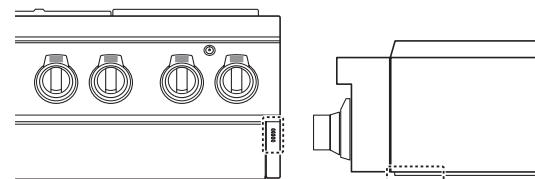
## Ubicación adecuada

- 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 cocina no debe empotrase en alacenas más allá del borde de la cara frontal. (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" (6.4 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.
- Las superficies no inflamables están especificadas en el Código Nacional del 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. Las distancias de menos de 36 pulgadas (914,4 mm) deben ser aprobadas por los códigos locales o la autoridad local que tenga jurisdicción.



### PRECAUCIÓN

- La cocina debe estar en un nivel adecuado para funcionar correctamente.
- 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 coloque la cocina donde podría sufrir fuertes corrientes de aire.** Los paneles laterales izquierdos y derechos son 5 mm más altos que la base de la cocina. Asegúrese de que no estén bloqueados los lados de la cocina que suministran aire fresco para la ventilación.



- 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 los revestimientos de pared, la mesada y las alacenas alrededor de la cocina puedan soportar el calor (más de 194°F) generado por el electrodoméstico.** 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.

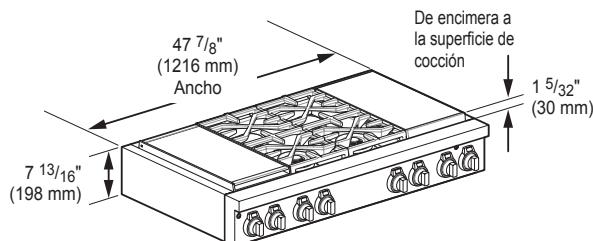
## Distancias de Instalación

La ubicación de los quemadores de gas y los módulos de las placas de cocción varían según el modelo de cocina.

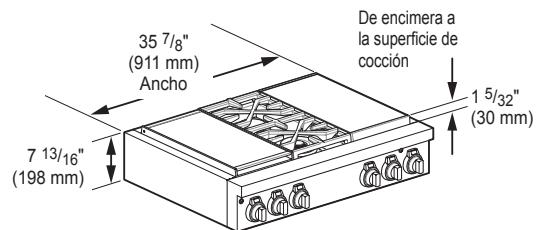
## Información Importante sobre la Instalación

Las cocinas usan una sola fase, un cable de cuatro hilos, 120/240 volt, 60 Hertz, CA solamente con suministro de electricidad a tierra.

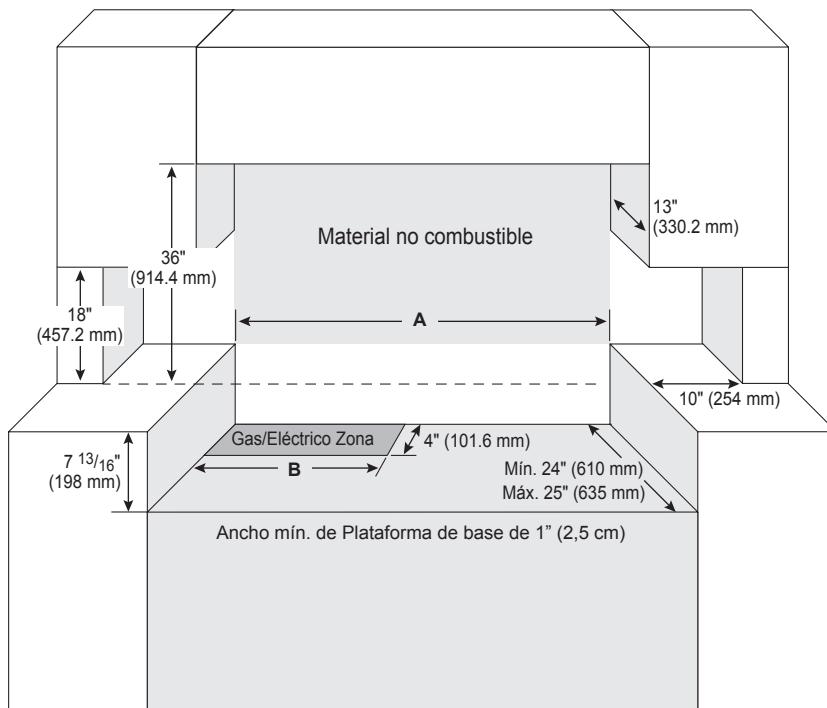
Modelo: SKSRT480SIS



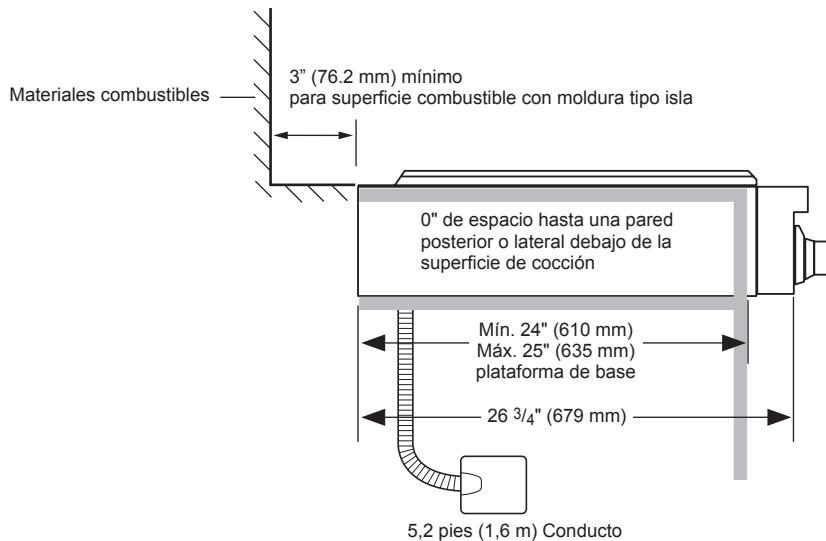
Modelo: SKSRT360SIS



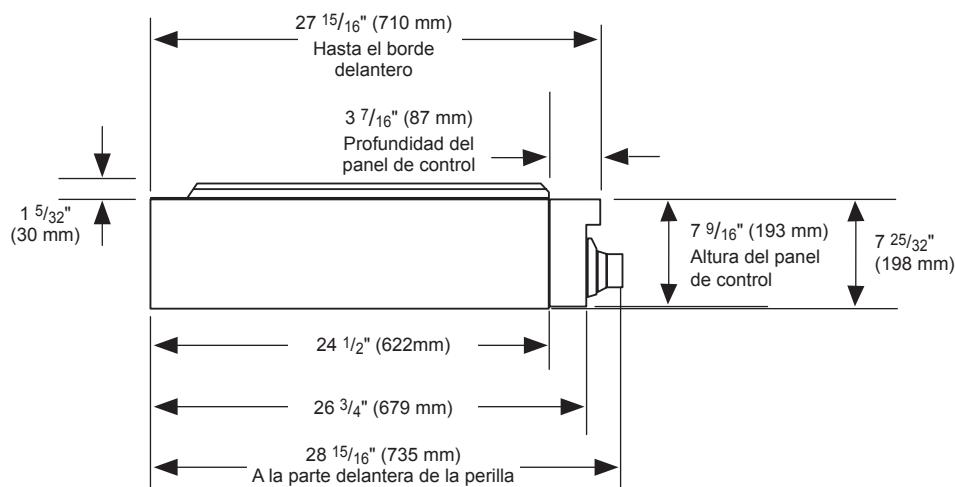
Ubicaciones de suministros universales



Modelo	SKSRT480SIS	SKSRT360SIS
A	48" (1219,2 mm)	36" (914,4 mm)
B	16" (406,4 mm)	16" (406,4 mm)

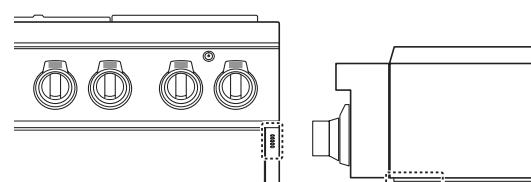


## Dimensiones del producto y espacios libres



## Ventilación

- **No coloque la cocina donde podría sufrir fuertes corrientes de aire.** Los paneles laterales izquierdos y derechos son 5 mm más altos que la base de la cocina. Asegúrese de que no estén bloqueados los lados de la cocina que suministran aire fresco para la ventilación.



## 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.

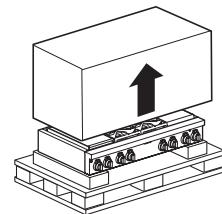
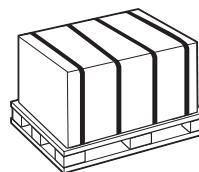
Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de 5/8" y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

## Instalar la Cocina

### Desembalar la Cocina

#### PRECAUCIÓN

- **Peligro de Peso Excesivo: Debe usar 2 o más personas para mover e instalar el electrodoméstico.**  
El no hacerlo puede causar lesiones en la espalda u otras lesiones.



**1** Corte las correas de embalaje. Levante la caja hacia arriba. Quite el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporal del electrodoméstico antes de usarlo. Deje la capa de espuma con adhesivo sobre la superficie de metal pulido para proteger el acabado de rayones. No quite las etiquetas de advertencias, ni tampoco las etiquetas del modelo, número de serie o la de la Ficha Técnica que está ubicada en la parte trasera de la cocina.

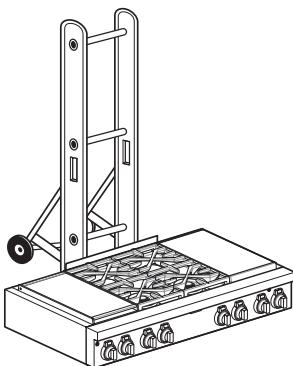
**2** Las rejillas, los cabezales de las hornallas, las tapas de las hornallas y las bandejas se deben quitar para facilitar la manipulación.

## Mover la Cocina

### **PRECAUCIÓN**

- No mueva la cocina mediante el panel de control.
- Quite anillos, relojes y cualquier otro artículo suelto que podría dañar o enredarse con la unidad.
- Las superficies ocultas podrían tener bordes filosos. Use guantes y tenga cuidado cuando toque la superficie por detrás del electrodoméstico o debajo de este.
- No use una carretilla de mano o un carro de electrodomésticos en la parte delantera de la unidad. Tómela desde la parte trasera solo si usa un carro.
- Es muy recomendable que se use un carro de muebles con ruedas suaves o un elevador de aire para mover este producto debido a su peso. El peso se debe apoyar de manera uniforme en toda la parte inferior.

- 1** Levante con cuidado la cocina desde el palé y coloque el carro en la parte trasera de la cocina. Use ayuda extra, según sea necesaria, para quitar el producto del palé. Para evitar daños a los lados de la cocina, cubra las esquinas debajo de las correas en el carro.

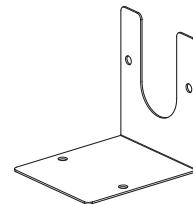


- 2** Traslade la cocina en el carro de muebles cerca de su ubicación final, incline la cocina nuevamente al nivel y quite con cuidado el carro.

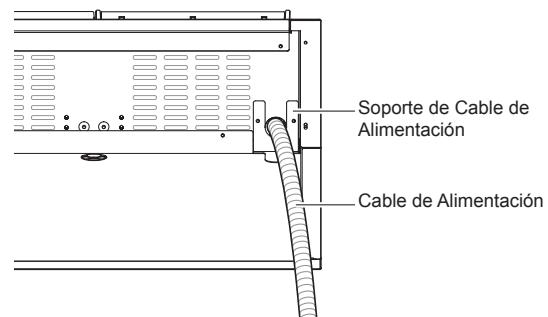
## Instalar el Soporte de Cable de Alimentación

- 1 La cocina se envía con soporte de cable de alimentación volteado hacia atrás.
- 2 Durante la instalación, quite los 2 tornillos que sostienen el soporte en el lugar y dé vuelta el soporte para que la abertura en forma de U esté en la parte trasera.

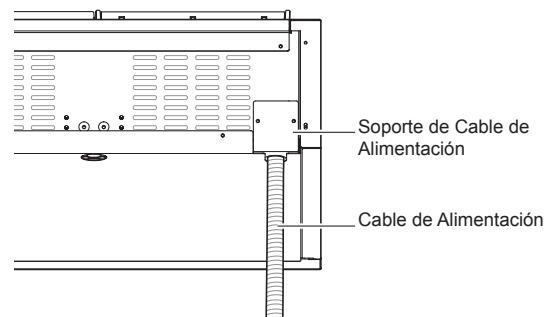
### Soporte de Cable de Alimentación



### Como se envía



### Reensamblado para la instalación



## Conecte 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.

Apague la válvula de suministro de gas del electrodoméstico antes de quitar el electrodoméstico anterior y déjelo apagado hasta que la conexión del nuevo electrodoméstico se haya completado.

Debido a que la tubería rígida restringe el movimiento del electrodoméstico, se debe usar un conector de electrodomésticos de metal flexible certificado por CSA International excepto que los códigos locales exijan 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 instala en el lateral trasero. Conecte una manguera de gas que contenga una rosca interior NPT de  $1/2"$  hasta el tubo de entrada usando una llave inglesa.
- 2 Aplique compuesto sellante o cinta de teflón en la conexión.
- 3 Una vez que estén hechas todas las conexiones, lleve todos los controles del electrodoméstico a la posición de **Apagado** y prenda la válvula principal de suministro de gas. Pueden aparecer fugas de gas en su sistema y crear peligro. Puede ocurrir que las fugas de gas no se detecten solo por el olor.

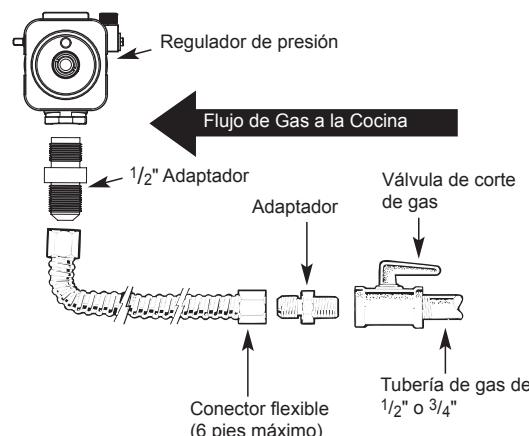
Chequee todas las juntas y los accesorios de las conexiones de gas para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo. Limpie el fluido después de chequear.

Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale y use de acuerdo con 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  $1/2$  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  $1/2$  psi ( $3.5$  kPa).

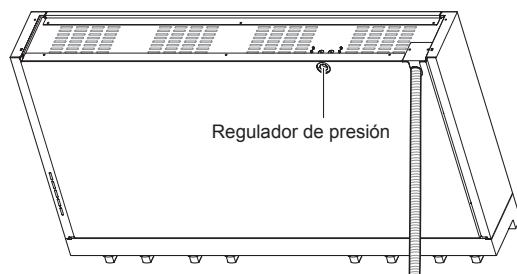
### Montaje del conector flexible



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

### Ubicación del Regulador de Presión

El regulador de presión se ubica en la parte trasera de la cocina, en el lado izquierdo.



### NOTA

Esta cocina deja la posibilidad de que la salida/el ajuste de fábrica se use con gas natural. Si se modifica para usar con gas GLP, lea las instrucciones de conversión de gas GLP (propano) que se encuentran la bolsa de accesorios del kit de conversión.

## Conexiones Eléctricas

### Requisitos de Conexión Eléctrica

Siga los requisitos de conexión eléctrica a continuación. Asegúrese de que la protección del circuito dedicado esté preparada como se recomienda y que la cocina esté conectada a tierra correctamente.

#### NOTA IMPORTANTE

Asegúrese de que un instalador o técnico de servicio cualificado instale y conecte a tierra correctamente la cocina.

- 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.
- Esta cocina debe estar alimentada con el voltaje y la frecuencia adecuados y conectada a un circuito derivado adecuadamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o fusible. Para el disyuntor o fusible requerido para este modelo, vea la placa de características para encontrar el consumo de voltaje y consultar a continuación para obtener el amperaje del disyuntor o fusible.
- Esta cocina puede consumir hasta 4.700 W en 240 VCA. Se debe usar un disyuntor de 30 A con calibre de alambre (AWG) #10.
- Se debe proporcionar un conector de conducto con certificación UL en la caja de conexiones.



### ADVERTENCIA

- **Se debe desconectar la energía eléctrica mientras se realizan las conexiones eléctricas.**
  - De lo contrario, esto puede provocar lesiones graves personales, la muerte o descargas eléctricas.
- **Las nuevas instalaciones de circuito derivado (1996 NEC), las casas móviles, los vehículos recreativos o las instalaciones en las cuales los códigos locales prohíben las conexiones a tierra a través del conductor neutro requieren conexión de circuito derivado de 4 cables.**
- **Una conexión inadecuada del cableado de aluminio de la casa a los cables de cobre puede provocar un peligro eléctrico o incendio. Use solo conectores diseñados para unir cobre a aluminio y siga muy de cerca el procedimiento recomendado por el fabricante.**
- **Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.**
- **Asegúrese de que el cable de alimentación no esté pinzado por objetos pesados.** De lo contrario, esto puede provocar quemaduras graves o descargas eléctricas.
  - No coloque un fusible en un circuito neutro o a tierra.
  - No conecte el cable a tierra a las líneas de tuberías de plástico, las líneas de gas o las tuberías de agua caliente.

### Conexión Eléctrica

Prepare la conexión eléctrica de la siguiente manera:

- 1 Apague el disyuntor o quite los fusibles del circuito derivado de la cocina.
- 2 Con la cocina posicionada directamente en frente de la apertura de la alacena, conecte el conducto flexible a la caja de conexiones eléctricas. Posicione el conducto de manera que pueda tenderse por encima de la cocina en un bucle natural una vez que se instale la cocina.
- 3 Si los códigos locales permiten la conexión del conductor a tierra del marco al cable neutro (blanco), siga las instrucciones para la conexión del circuito de 3 cables.
- 4 Si se usa en casas móviles, nuevas construcciones o vehículos recreativos, o si los códigos locales no permiten la conexión del conductor a tierra del marco al cable neutro (blanco), siga las instrucciones para la conexión del circuito de 4 cables.

#### NOTA IMPORTANTE

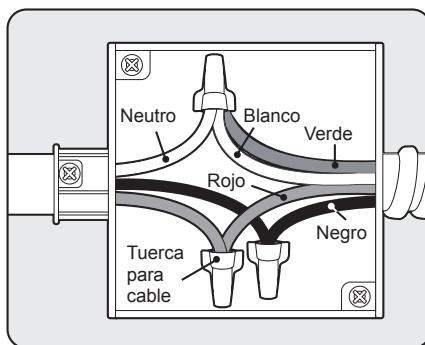
- La cocina debe estar cableada (cableado directo) en la caja de conexiones aprobada. Un enchufe y receptáculo no se permite en estos productos.
- **NO ACORTE** el conducto flexible. El conector de conducto debe estar firmemente sujetado a la caja de conexiones, y el conducto flexible debe estar firmemente sujetado al conector del conducto. Si el conducto flexible no cabe en el conector, no instale la cocina hasta obtener un conector del tamaño adecuado.
- Necesitará comprar un conector de conducto apropiado para completar la conexión del conducto a la caja de conexiones.

## Conexión de Circuito de 3 Cables

Para conectar un circuito de tres cables, siga los siguientes pasos:

- 1 Conecte el cable a tierra verde y el cable neutro blanco en la cocina al cable neutro blanco o gris en el circuito derivado, usando una tuerca para cable.
- 2 De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable rojo en la cocina al cable rojo (L2) en el circuito derivado, usando una tuerca para cable.
- 3 De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable negro en la cocina al cable negro (L1) en el circuito derivado, usando una tuerca para cable. Si el cableado de la casa usa conductores de aluminio, vea la ADVERTENCIA en la página anterior.
- 4 Instale una cubierta para la caja de conexiones.

### Caja de Conexiones

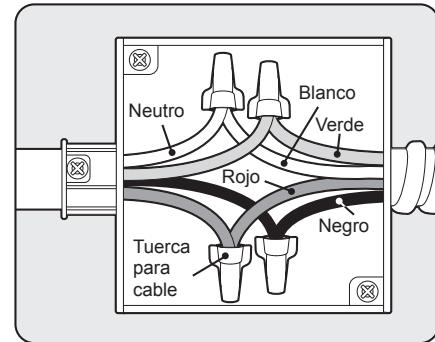


## Conexión de Circuito de 4 Cables

Para conectar un circuito de cuatro cables, siga los siguientes pasos:

- 1 Separe los cables a tierra y los cables blancos en la cocina si fuera necesario.
- 2 De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable a tierra verde en la cocina al cable a tierra verde en el circuito derivado, usando una tuerca para cable. Si el cableado de la casa usa conductores de aluminio, vea la ADVERTENCIA en la página anterior.
- 3 De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable blanco en la cocina al cable neutro blanco o gris en la cocina en el circuito derivado, usando una tuerca para cable.
- 4 De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable rojo en la cocina al cable rojo (L2) en el circuito derivado, usando una tuerca para cable.
- 5 De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable negro en la cocina al cable negro (L1) en el circuito derivado, usando una tuerca para cable. Si el cableado de la casa usa conductores de aluminio, vea la ADVERTENCIA en la página anterior.
- 6 Instale una cubierta para la caja de conexiones.

### Caja de Conexiones



## 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**. Oírá 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)

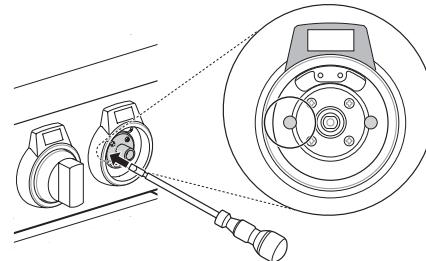
- El ajuste continuo de cocción a fuego lento debe ajustarse en todos los quemadores.
- Los ajustes de Extra Slow Simmer en los quemadores pequeños (15K BTU) se ajustan automáticamente cuando la llama se apaga y se prende.

- 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 la perilla de la hornalla que se está ajustando a la posición de cocción lenta o S4, y retire la perilla.
- 6 Inserte un destornillador pequeño de punta plana en la abertura del eje de la válvula a la izquierda, 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.
- Para la hornalla central trasera del modelo SKSRT360SIS, inserte el destornillador en la abertura del eje de la válvula a la derecha.

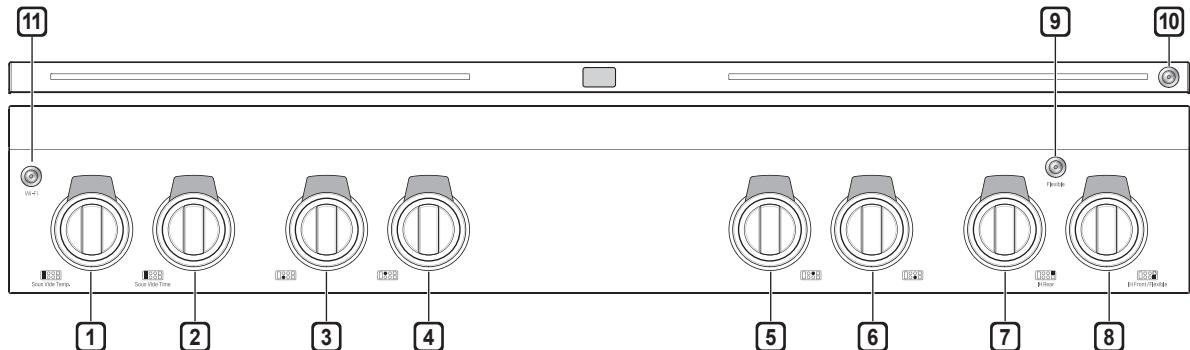
- 7 Vuelva a montar la placa de bloqueo y el mando del quemador más grande.
- 8 Pruebe la estabilidad de la llama.
- Prueba 1: Gire rápidamente el mando desde el ajuste más alto hasta la posición Simmer o S4. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y pruebe nuevamente.
- 9 Repita los pasos 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.

Modelo: SKSRT480SIS



- 1** Control de temperatura para Sous Vide
- 2** Control de tiempo de cocción para Sous Vide
- 3** Control del quemador frontal izquierdo
- 4** Control del quemador trasero izquierdo
- 5** Control del quemador trasero derecho
- 6** Control del quemador frontal derecho
- 7** Control de elemento de inducción trasero

**8** Control de elemento de inducción frontal

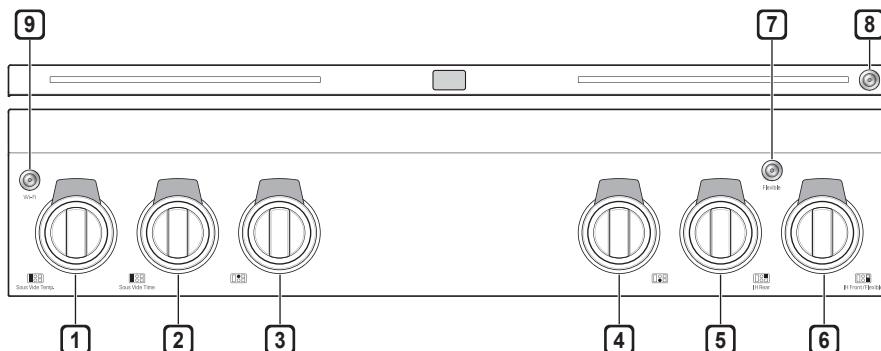
**9** Flexible On/Off

Se utiliza para calentar recipientes grandes en la superficie de inducción.

**10** Luz de noche On/Off

**11** Wi-Fi On/Off

Modelo: SKSRT360SIS



- 1** Control de temperatura para Sous Vide
- 2** Control de tiempo de cocción para Sous Vide
- 3** Control del quemador trasero centro
- 4** Control del quemador frontal centro
- 5** Control de elemento de inducción trasero

**6** Control de elemento de inducción frontal

**7** Flexible On/Off

Se utiliza para calentar recipientes grandes en la superficie de inducción.

**8** Luz de noche On/Off

**9** Wi-Fi On/Off

## Cambio de las configuraciones

### Modo Sabbath

El modo Sabbath se usa en el Sabbath Judío y en las Festividades.

Cuando la cocina está en modo Sabbath, el temporizador y las funciones de alarma están deshabilitadas.

Los módulos de la placa de cocción están deshabilitados en el modo Sabbath, excepto por las hornallas a gas.

El símbolo "Sb" que se visualiza no cambiará cuando estén en funcionamiento las hornallas a gas.

#### Configurar el Modo Sabbath

- 1 Presione y mantenga presionados los botones Wi-Fi y Luz nocturna al mismo tiempo por 3 segundos.
- 2 Suena un pitido corto y todos los anillos de perillas muestran el símbolo "Sb".
- 3 El modo Sabbath no se apaga automáticamente. Para detener manualmente el modo Sabbath, presione y mantenga presionados los botones Wi-Fi y Luz nocturna al mismo tiempo por 3 segundos.

#### NOTA

- La función de cocción extra lenta en la hornalla pequeña (15K BTU) se controla electrónicamente y se apaga y enciende automáticamente. No utilice la función de cocción a fuego lento en el quemador pequeño en el modo Sabbath (Día de descanso).
- Las hornallas a gas en uso cuando se interrumpe el suministro eléctrico continuarán funcionando en modo Sabbath.

### Wi-Fi

Conecte el aparado a la red inalámbrica doméstica para utilizar la función del inicio remoto y otras funciones inteligentes.

Para obtener más información, consulte la sección Funciones inteligentes.

#### Configuración de la red inalámbrica

- 1 Mantenga presionado el botón de la red inalámbrica durante 3 segundos.
- 2 El LED de la red inalámbrica parpadea para indicar que ya se puede iniciar la configuración.
- 3 Conecte el aparato a la red inalámbrica a través de la aplicación del teléfono inteligente.
- 4 Despues de finalizar la instalación de la red inalámbrica, se enciende el LED.
- 5 Para desconectar el aparato de la red, elimínelo de los aparatos registrados en la aplicación.

### Smart Diagnosis™

Se puede ejecutar Smart Diagnosis™ a través de una aplicación del teléfono inteligente. Para obtener instrucciones detalladas, consulte "Función de Smart Diagnosis" en la sección Funciones inteligentes.

- No se dispone de la función de diagnóstico auditivo.

## Uso de la estufa

### Módulo de cocina

El tamaño y la ubicación de las hornallas a gas varían según en el modelo de cocina.

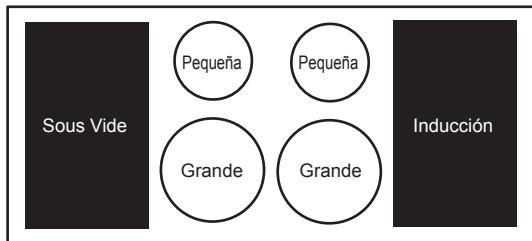
Los quemadores grandes son los quemadores primarios para la mayoría de tipos de cocción. Los quemadores pequeños se utilizan para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieren poco calor durante un tiempo de cocción largo.

El módulo sous vide utiliza un baño de agua para cocinar alimentos que han sido sellados al vacío en bolsas.

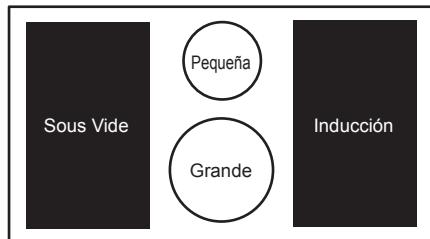
Los elementos de inducción utilizan un campo magnético para calentar de manera rápida y eficiente sólo los utensilios de cocina, no la superficie de la estufa.

### Disposición de la Placa de Cocción

Modelo: SKSRT480SIS



Modelo: SKSRT360SIS



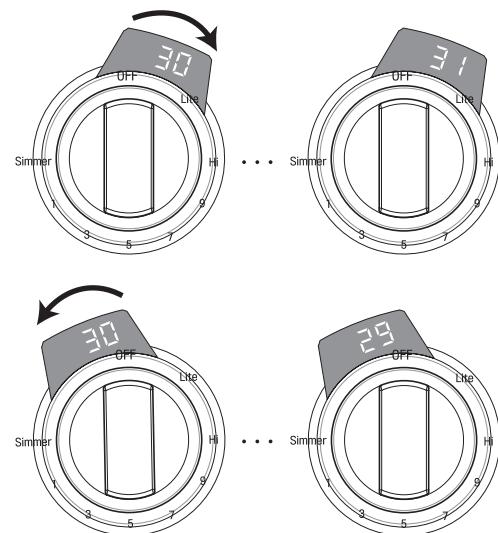
### Temporizadores de cocina

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 elementos de la cocina de gas y de la placa de inducción 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.

- 1 Presione y gire el mando para encender el elemento.
- 2 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.
- 3 Suelte el anillo LED cuando aparezca el tiempo deseado en la pantalla del mando.
- 4 La visualización del mando muestra el tiempo de cuenta atrás. Un timbre suena cuando el tiempo termina.
- 5 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.



Placa de Cocción	Rango de Tiempo
Placa de Cocción a Gas	1 min – 12 hrs.
Módulo Cocción al Vacío	1 min – 48 hrs.
Placa de Cocción a Inducción	1 min – 12 hrs.

## 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 las hornallas varían según el modelo de cocina.

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.**



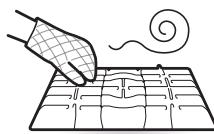
### PRECAUCIÓN

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 enfrien 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

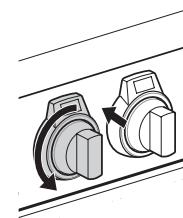
Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores causan un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

## 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.

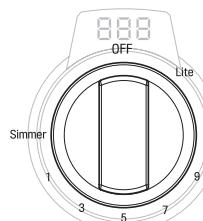
**3** Presione el mando de control y gire a la posición **Lite** hasta que las llamas se hayan encendido.



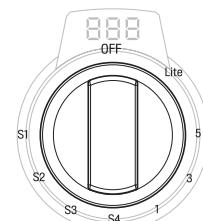
El sistema de encendido por chispa eléctrica produce un ruido de clic.

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

Hornalla a gas grande



Hornalla a gas pequeña



Simmer : S1–S4



### PRECAUCIÓN

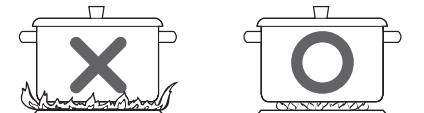
No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador esté encendido. Todos los quemadores chispean cuando cualquier quemador se prende en **Lite**. Un choque eléctrico puede resultar causando que usted golpee encima de los utensilios de cocina calientes.

#### NOTA

- Es normal que las llamas se enciendan y se apaguen de manera periódica durante la cocción a fuego lento extra bajo (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.

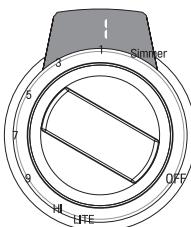
### NOTA

- 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 cocina con una cerilla. Los quemadores de gas que estén en uso cuando la alimentación se apague continuarán funcionando normalmente.

- Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.
- 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.
Vitrocéramica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfriá 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 la ubicación de sus quemadores pequeños, vea la sección Lugares del quemador. 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.

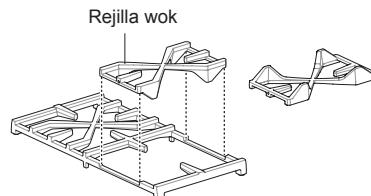
### PRECAUCIÓN

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.

### 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.

## Placa de cocción por inducción

La estufa de inducción utiliza un campo electromagnético para calentar directamente sólo la sartén, no la estufa. Cualquier utensilio que pueda ser fuertemente magnetizado funcionará para la cocción por inducción.

La estufa de inducción tiene un elemento frontal y un elemento trasero. Las potencias nominales de cada elemento aparecen a continuación:

Nivel	Delantero y trasero	Flexible
Boost	3650 W	3650 W
9	2000 W	3300 W

El LED se visualiza en la parte frontal de la estufa de inducción y en cada botón de control indica el nivel de potencia de los elementos durante la cocción.

El modo Boost se puede utilizar durante 10 minutos, después de lo cual el elemento se ajusta automáticamente al nivel 9.

## Beneficios de la cocción en una superficie de inducción

### Velocidad y eficiencia

Las hornallas por inducción calientan más rápido y consumen menos energía. Los niveles de potencia de la inducción hacen que los líquidos hiervan rápidamente. Además, resultan eficientes para cocinar a fuego lento.

### Una placa de cocción más fría

Ya sea que las hornallas por inducción estén encendidas o apagadas, su temperatura sigue siendo menor que la de las hornallas radiantes. Prácticamente, no se desperdicia calor, porque el calor se inicia con la colocación de los recipientes de cocina.

### Fácil limpieza

Las hornallas a menor temperatura facilitan la limpieza. Los derrames no se pegan ni se queman, así que se limpian fácilmente.

### Detección del tamaño de la olla

Un sensor detecta automáticamente el tamaño de la olla y adapta la hornalla por inducción al recipiente en uso para brindar una cocción más uniforme.

### Mayor capacidad de respuesta

Las hornallas por inducción reaccionan mejor que sus contrapartes eléctricas o de gas, porque solo se calienta el recipiente con la inducción. Las hornallas por inducción calientan más fácilmente; también reaccionan más rápido cuando se reduce su temperatura para cocinar a fuego lento.

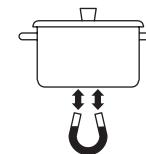
## Recipientes de cocina aptos para inducción

### NOTA

Antes de utilizar las hornallas por inducción, lea detenidamente estas recomendaciones sobre recipientes y las instrucciones de las secciones de detección de ollas y asegúrese de seguirlas.

Al comprar recipientes de cocina para usar en la placa de cocción por inducción, busque artículos identificados por el fabricante como "induction ready" o "induction capable" (aptos para inducción) o que el fabricante declare que están específicamente diseñados para la cocción por inducción.

El material de base del recipiente debe ser magnético para que las hornallas se activen. Use un imán para comprobar que el material de base del recipiente sea el adecuado. Si el imán se pega a la parte inferior del recipiente, este se puede utilizar para la cocción por inducción.



Para obtener los mejores resultados posibles de cocción en placas de inducción, utilice solamente recipientes de cocina de acero de gran calibre y alta calidad en las hornallas por inducción. Siga las recomendaciones del fabricante respecto a los recipientes de cocina para inducción que utilizará.

### Tipos de recipientes de cocina aptos para inducción



Los tres tipos de recipientes de cocina para inducción más comunes disponibles son de acero inoxidable, hierro fundido o metales esmaltados con porcelana.

- **El acero inoxidable es**, por lo general, excelente para la cocción por inducción. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

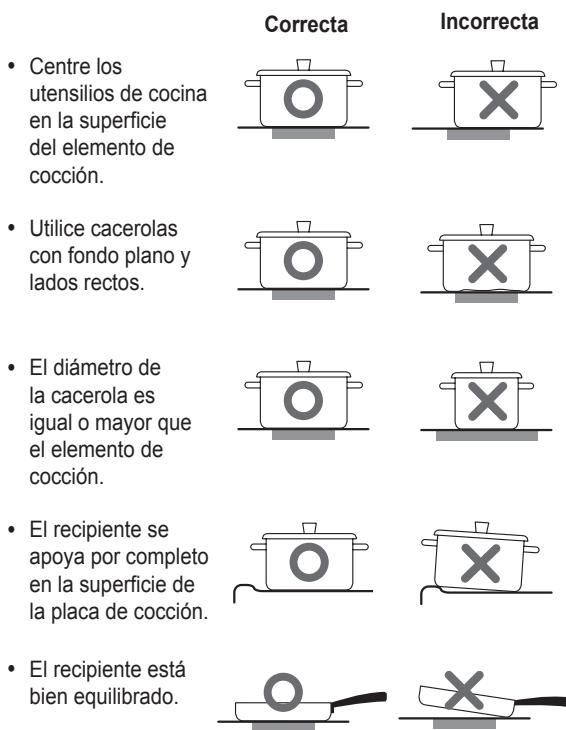
### NOTA

No todos los utensilios de cocina de acero inoxidable son magnéticos; el acero inoxidable no siempre es adecuado para la cocción por inducción.

- **El hierro** fundido cocina de manera uniforme y también es bueno para la cocción por inducción. No coloque recipientes de hierro fundido sobre la placa de cocción, dado que los recipientes de hierro fundido con superficie áspera rayarán la placa de cocción de vitrocerámica.
- **Los metales esmaltados con porcelana tienen características** de calentamiento que varían en función de la calidad del metal de base. Asegúrese de que el esmaltado de porcelana sea suave para evitar rayar la superficie de cocción de vitrocerámica.

## Colocación de los recipientes de cocción

Utilice el recipiente adecuado y colóquelo correctamente sobre la placa de cocción. Las hornallas no se calentarán si los sensores situados debajo de la superficie de la placa de vitrocerámica detectan alguna de las condiciones incorrectas que se ilustran a continuación. Corrija el problema antes de intentar usar la placa de cocción.



Quemador	Cacerola redonda (Diámetro)	Cacerola rectangular (W x L)
Delantero	5 1/2" to 7" (14 to 18 cm)	7" X 8 11/16" (18 X 22 cm)
Trasero	5 1/2" to 7" (14 to 18 cm)	7" X 8 11/16" (18 X 22 cm)
Flexible	7" to 8 11/16" (18 to 22 cm)	14 3/16" X 8 11/16" (36 X 22 cm)

### NOTA

- El sensor detecta el diámetro de la cacerola según la superficie que esté en contacto real con el elemento de cocción.
- La base del utensilio de cocina puede ser demasiado pequeña para el quemador incluso si la abertura de la parte superior es lo suficientemente grande.

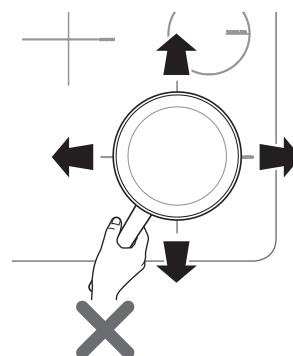
## Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción

Siempre use recipientes de gran calibre y de alta calidad en las hornallas y no los deslice sobre la superficie cerámica. Incluso los recipientes de alta calidad pueden rayar la superficie de la placa.

### NOTA

- Siempre levante los recipientes antes de moverlos sobre la superficie vitrocerámica. Cualquier recipiente cuyo fondo sea áspero o esté sucio puede marcar y rayar la superficie de la placa. Siempre debe comenzar con recipientes limpios.
- No permita que papel de aluminio o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la placa de cocción de vitrocerámica. Si estos materiales se derriten sobre la placa de cocción, podrían dañar la superficie de vitrocerámica.

Con el tiempo, si se deslizan recipientes de cocina de cualquier tipo sobre la superficie, se producirán rayas en la placa de cocción. Las rayas dificultarán la limpieza de la superficie de vitrocerámica y degradarán el aspecto de la placa de cocción.



## Sensores de ollas

Los sensores de las hornallas situados debajo de la placa de cocción requieren que los recipientes cumplan con determinadas condiciones antes de que las hornallas de inducción puedan funcionar.

La barra de LED de la zona de cocción puede mostrar un mensaje de error de detección de olla. Si una hornalla se activa y no se detecta ningún recipiente, la barra de LED de la zona de cocción por inducción afectada oscilará. Si el recipiente no cumple con las condiciones correctas, la zona de cocción podría no calentarse.

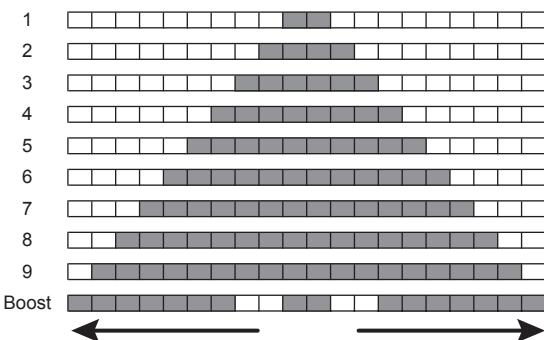


Si el problema no se corrige, la hornalla afectada se desactivará automáticamente dentro de los 30 segundos.

## Ajuste de controles de superficie

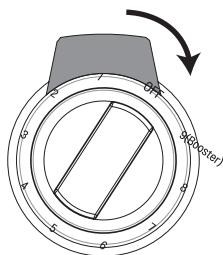
### • Barra LED de elemento de cocción

Hay barras LED ubicadas en la parte delantera de la superficie de la placa de inducción. Los anillos de LED en los mandos de control también indican el nivel de potencia de los elementos durante el uso.



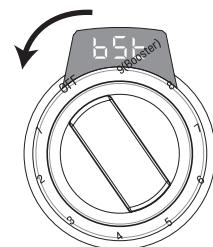
### • Configuración del nivel de potencia disponible

Las barras de LED muestran los ajustes del nivel de potencia del elemento, que van de 1 a 9 hasta Boost. Ajuste los ajustes en incrementos de uno, de 1 hasta Boost. Para seleccionar 9, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta 9.



### • Nivel de intensidad Boost

Para activar el modo Boost, gire el mando a la izquierda de Off a 9. El modo Boost sólo está disponible inmediatamente después de activar un elemento de cocción. Cuando el elemento de cocción está ajustado al modo Boost, la barra LED parpadea y el modo Boost permanece en funcionamiento durante 10 minutos. Después de 10 minutos, el elemento de cocción vuelve automáticamente al nivel 9. Cuando se ajusta el modo Boost en un elemento de inducción, al activar el otro elemento se cancela el modo Boost en el primero.



## Indicador de superficie caliente

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

Permanece encendida después de que se apaga el elemento y hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a 120 °F (50 °C). aproximadamente.

Es normal que las hornallas de la superficie se enciendan y apaguen durante la cocción en configuraciones bajas.

## Uso de las hornallas

### PRECAUCIÓN

#### Antes de cocinar

- No coloque ni deposite artículos inflamables o sensibles al calor sobre la placa de cocción por inducción, incluso si la placa no está en uso.
- Coloque los recipientes en las hornallas antes de encender la placa de cocción por inducción.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.

#### Durante la cocción

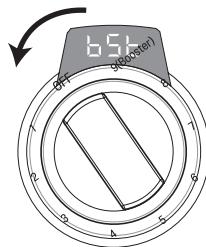
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la placa de cocción por inducción, ya que pueden calentarse.
- Emplee este artefacto únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para uso comercial o industrial.
- Nunca utilice este artefacto para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en tomacorrientes cercanos a la placa de cocción. Evite que los cables de alimentación entren contacto con la placa de cocción o los recipientes de cocina.
- El aceite y la grasa a altas temperaturas pueden arder rápidamente. Nunca deje hornallas sin supervisión al freír alimentos.
- No utilice la placa de cocción por inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en recipientes de aluminio.
- Al conectar aparatos eléctricos en enchufes cercanos a la placa de cocción, tenga la precaución de mantener los cables de alimentación lejos de la placa de cocción y de los recipientes calientes.
- Los usuarios con marcapasos e implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior de su cuerpo a una distancia mínima de 1 pie (30 cm) de las hornallas por inducción encendidas. En caso de duda, consulte al fabricante del implante o a su médico.

#### Después de la cocción

- Despues de usar una hornalla por inducción, desactívela usando el control. No se confíe del sensor de ollas.

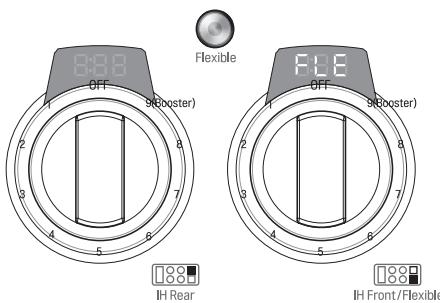
### Cómo encender una hornalla

- 1 Empuje hacia dentro la perilla de control.
- 2 Gire la perilla en cualquier dirección hasta seleccionar el ajuste deseado. Se escuchará un breve sonido de alerta y la barra de LED de la hornalla mostrará su configuración actual
- 3 Para activar el modo Boost, gire el mando directamente de Off a 9 (Boost). Ambos elementos de inducción no pueden ajustarse en el modo Boost al mismo tiempo.



### Modo Flexible

Utilice el modo Flexible para utensilios de cocina que son demasiado grandes para caber en un elemento. Pulse el botón Flexible entre los dos mandos de control para activar el modo Flexible.



En el modo Flexible, ambos sensores del elemento de cocción están encendidos. Cuando se colocan utensilios de cocina más grandes en la superficie de cocción, ambos elementos funcionan simultáneamente.

### Uso del modo Flexible

- Sólo se utiliza el mando de control derecho en el modo Flexible.

- 1 Coloque los utensilios de cocina adecuados en la superficie de cocción por inducción.
- 2 Toque el botón Flexible situado entre los mandos de inducción y "FLE" se enciende en el LED del mando derecho.
- 3 Gire el mando derecho y ajuste el nivel de potencia. El anillo LED muestra el nivel de potencia.

Para desactivar el modo Flexible, gire el mando derecho en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición OFF.

### Configuración recomendada de cocción en superficie

Comience la mayor parte de la cocción en superficie en una configuración alta y luego llévela a una configuración baja para finalizar la cocción.

Las configuraciones sugeridas pueden necesitar ajustes, según el diseño y la calidad de los recipientes de cocina y de la cantidad de comida que se prepare.

Utilice recipientes de calidad, construidos con un material de base magnético y que cumplan con los requisitos de tamaño del recipiente mínimos y máximos.

Ajuste	Uso recomendado
9 Boost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilícelo para calentar una gran cantidad de alimentos o para llevar grandes recipientes de agua al hervor</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llevar líquidos al hervor</li> <li>• Comenzar con la cocción de la mayoría de los platos</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener un hervor rápido, rehogar o freír</li> <li>• Dorado o sellado rápido de alimentos</li> <li>• Bistecs, chuletas, carne a la parrilla</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener un hervor lento</li> <li>• Fritura o salteado de alimentos</li> <li>• Cocinar sopas, salsas y aderezos</li> <li>• Huevos, pancakes</li> </ul>
2-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar alimentos estofados o al vapor</li> <li>• Cocción a fuego lento</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener calientes los alimentos</li> <li>• Derretir chocolate o manteca</li> <li>• Cocción a fuego lento</li> </ul>

### Sugerencias para precalentar recipientes

La cocción por inducción puede hacer que el tiempo requerido para calentar utensilios de cocina sea menor que el necesario en cocinas de hornallas radiantes o de gas.

No utilice las configuraciones más altas para precalentar recipientes de cocina sin alimentos. Los recipientes de cocina transmitirán demasiado calor a la placa de cocción, la cual se apagará automáticamente para evitar daños. Debido a que se calientan lentamente, los recipientes de cocina de hierro fundido se pueden precalentar sin alimentos con las configuraciones más altas, pero no más de 2 minutos. Después de eso, baje la configuración del quemador antes de agregar alimentos.

Preste mucha atención a todos los alimentos mientras cocina en la placa de cocción y hasta terminar con todos los procesos de cocción.



### PRECAUCIÓN

Recuerde que la superficie de cocción por inducción inicialmente calienta los recipientes **MUY RÁPIDO** si el recipiente no contiene alimentos.

Si la placa de cocción de inducción se sobre calienta, automáticamente reduce el nivel de potencia o se apaga para evitar daños al producto. Si se apaga la placa de cocción de inducción, APAGUE los controles del quemador, luego seleccione un nivel de potencia inferior.

Coloque el nivel de potencia en 7 al precalentar recipientes de cocina grandes como una parrilla o placa.

## Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción pueden crear ruidos de fondo. Es posible que escuche un zumbido leve cuando cocine sobre la placa de cocción. Estos ruidos son parte del proceso de cocción por inducción y se consideran normales.

Algunos recipientes de cocina emitirán zumbidos, según su construcción o su material principal. El zumbido puede notarse más si el contenido del recipiente está frío. A medida que el recipiente se calienta, el ruido disminuirá. El ruido también disminuirá si se reduce el nivel de potencia.

### NOTA

- Cuando se utiliza la placa de cocción por inducción, los ruidos de funcionamiento se perciben más durante la cocción en modo Boost. Pero no es normal que se produzcan ruidos muy fuertes durante la cocción por inducción.
- El ventilador de la placa de cocción puede encenderse para reducir la temperatura del producto, aún y cuando los elementos calentadores no estén en uso.

## Manejo de energía

La placa de inducción contiene elementos de cocción emparejados, los cuales están restringidos para extraer una cierta cantidad máxima de energía.

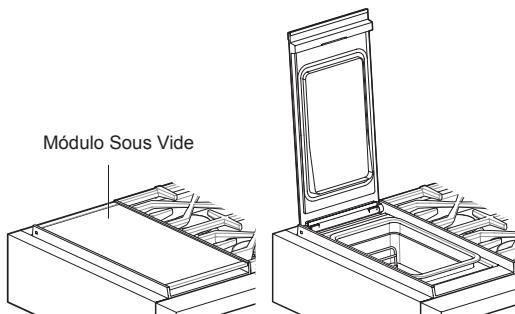
El modo Boost no puede utilizarse cuando se usan ambos elementos de inducción.

### NOTA

- Si el calor combinado de las hornallas de superficie es suficientemente alto, la salida de la placa de cocción a inducción se reduce para evitar daños al producto.
- Si la placa de cocción de inducción se sobrecalienta, automáticamente reduce el nivel de potencia o se apaga para evitar daños al producto.
- Ambos elementos de la estufa de inducción no pueden utilizar el modo Boost al mismo tiempo.

## Sous Vide

La cocción de Sous vide utiliza un baño de agua caliente para cocinar alimentos "a baja temperatura y lentamente". Úselo para cocinar carnes, pescados, mariscos, aves de corral o verduras. Los alimentos deben envasarse al vacío en bolsas antes de colocarlas en el baño de agua.



### Beneficios de Sous Vide

Las temperaturas más bajas y los largos tiempos de cocción utilizados en la cocción bajo vide proporcionan muchos beneficios.

### Más saludable

En comparación con otros métodos de cocción, sous vide retiene la mayoría de los nutrientes originales en los alimentos.

### Seguro y conveniente

Los largos tiempos de cocción utilizados en la cocción sous vide permiten que los alimentos sean pasteurizados. Debido a que los alimentos se envasan al vacío antes de cocinar, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente y almacenar fácilmente después de cocinar.

### Resultados crujientes y húmedos

El control de la temperatura fina de la cocina sous vide es una excelente manera de lograr la textura perfecta cuando se cocina carne y aves de corral. Las bajas temperaturas utilizadas retienen más de la humedad en los alimentos que los métodos convencionales de cocción. Despues de cocinar, un golpe de calor final en una sartén añade el perfecto acabado crujiente.

## Sellado por vacío

Para obtener los mejores resultados, utilice un sellador de vacío y bolsas de plástico aptas para su uso alimenticio cuando se cocina sous vide.

- 1 Sazone la comida como desee y vacíela en una bolsa de plástico.
- 2 Revise la bolsa para asegurarse de que esté hermética y completamente sellada.

### NOTA

- No intente empaquetar objetos con puntos afilados que puedan penetrar y desgarrar el plástico, como huesos de pescado o conchas duras.

## Uso de Sous Vide

- 1 Abra la tapa del módulo sous vide y retire el baño de agua.
- 2 Compruebe la parte inferior del baño de agua y dentro del módulo por si hay agua o residuos. Limpie el baño y el módulo si es necesario.
- 3 Llene el baño con agua entre las líneas Max y Min.
- 4 Coloque el baño lleno de agua en el módulo de sous vide y coloque la rejilla en el baño.
- 5 Cierre completamente la cubierta del módulo.
- 6 Gire el mando de Sous Vide Temp en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la temperatura de cocción deseada.
- 7 En caso de precalentamiento: Cuando suene la alarma de precalentamiento, abra la cubierta del sous vide y coloque las bolsas de alimentos selladas en la rejilla del baño de agua.
- 8 Gire el mando del temporizador Sous Vide para ajustar el tiempo de cocción deseado.
- 9 Cuando termine de cocinar, abra la cubierta del módulo sous vide y retire la bolsa de alimentos con pinzas.
- 10 Vuelva a colocar los mandos de Temp en la posición OFF.
- 11 Deje que el baño de agua se enfrie, luego retire el baño y drene el agua.



### PRECAUCIÓN

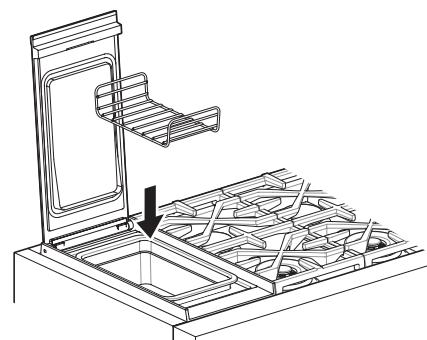
- Al abrir la cubierta, tenga cuidado con el escape de vapor y agua caliente condensada. Existe peligro de quemaduras.
- Recuerde volver a colocar el botón Sous Vide Temp en la posición OFF después de usarlo.
- Cuando se abre la cubierta después de la cocción sous vide, el vapor puede condensarse y caer en el módulo. Una vez que el módulo se enfrie, retire la humedad con una toalla seca.
- Los alimentos crudos o no pasteurizados nunca deben ser servidos a individuos inmunodeprimidos altamente susceptibles. El Código Alimentario de los Estados Unidos recomienda que, por razones de seguridad, los alimentos no se guarden entre 41°F/5°C y 135°F/57°C por más de cuatro horas.

### NOTA

- Si no hay agua en el baño de agua, la alarma suena y aparece "HS" en la pantalla del mando.

## Uso de la rejilla

Utilice siempre la rejilla cuando cocine en el módulo sous vide. La rejilla le ayuda a evitar que los alimentos se apoyen en el fondo del baño de agua, lo que podría causar que se cocinen de manera desigual. Instale la rejilla con las asas hacia arriba como se muestra.



## Cocción sin precalentar

Para utilizar el módulo sous vide sin precalentar, siga las instrucciones anteriores de "Uso de Sous Vide", pero coloque las bolsas de alimentos selladas en la rejilla del baño de agua en el paso 4. Simplemente ignore la alarma de precalentamiento.

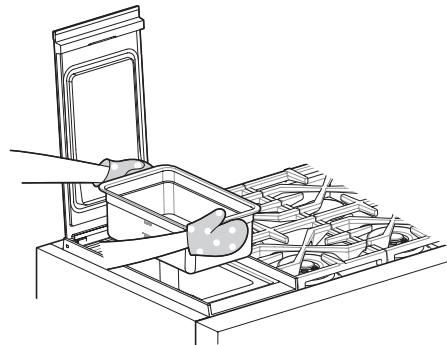
## Consejos para cocinar Sous Vide

- Asegúrese de que la bolsa de alimentos esté completamente sumergida en el baño de agua. Si no se sumerge por sí sola, utilice una placa o un recipiente resistentes al calor para que baje por su propio peso mientras se cuece.
- Para un precalentamiento y cocción más rápidos, cubra el baño de agua.
- Añadir un aceite sabroso dentro de la bolsa, como aceite de oliva virgen extra, puede mejorar los resultados. La grasa adicional actúa como un aislante para mantener hidratados los cortes más magros de proteína y también se puede utilizar como parte de la salsa para la comida.
- Como regla general, los cortes más magros de carne, pollo, pescado y marisco toman menos tiempo para cocinarse. Los cortes más duros toman más tiempo. El tamaño y el número de elementos que se cocinan también afectan al tiempo y a la temperatura necesarios para cocinar los alimentos.
- La textura de los alimentos después de la cocción sous vide puede ser diferente de lo que usted espera. Esta textura no es incorrecta, simplemente diferente. La comida será consistentemente más jugosa y tierna que cuando se utilizan métodos de cocción convencionales.
- Tenga en cuenta que los alimentos más grandes o más pesados aumentarán el nivel del agua cuando se colocuen en el baño de agua. Las primeras veces, usted deberá comprobar el nivel de agua necesario colocando brevemente la bolsa del alimento en el baño antes de calentarlo.
- Para tiempos de cocción más largos, puede que tenga que agregar agua durante la cocción para mantener el nivel de agua por encima de la línea mínima del baño de agua.

- Las bolsas de plástico para sellar al vacío son seguras para cocinar. Busque bolsas que no tengan BPA y estén diseñadas para cocinar.
- Las bolsas selladas al vacío son anaeróbicas (libres de oxígeno). Para evitar que las bacterias anaeróbicas se formen dentro de las bolsas, mantenga las bolsas cerradas refrigeradas antes y después de cocinar. Si usa las bolsas para una cocción posterior, colóquelas en agua helada inmediatamente después de la cocción para bajar rápidamente la temperatura, y luego guarde las bolsas en el refrigerador o el congelador.
- Al igual que con cualquier alimento perecedero, evite dejar alimentos sellados al vacío en la zona de peligro establecida por la USDA (40°F a 140°F o 4°C a 60°C) durante un período de tiempo prolongado y asegúrese de que el alimento alcance una temperatura interna de consumo seguro.
- Una de las principales causas de las enfermedades transmitidas por alimentos son los métodos inadecuados de almacenamiento de los alimentos cocinados. El uso del refrigerador para enfriar los alimentos calientes puede reintroducir las bacterias en los alimentos. Guarde las sobras de alimentos en recipientes pequeños y poco profundos que se enfríen más rápido y permita que lleguen a temperatura ambiente antes de refrigerarlos.
- No intente cerrar al vacío los alimentos que estén calientes, congelados o muy húmedos. El sellador de vacío no podrá sellar adecuadamente estos alimentos.
- Para obtener mejores resultados, selle los alimentos en tamaños de porciones y en una sola capa. La comida se cocinará más rápido y es menos probable que pase tiempo en la zona de peligro establecida por la USDA.
- No llene con demasiados alimentos el baño de agua. Se obtienen mejores resultados cuando hay mucha agua entre el alimento y las paredes del baño de agua.

## Movimiento del baño de Sous Vide

Algunos usuarios podrían encontrar más conveniente colocar el baño de agua vacío en el módulo de sous vide antes de llenarlo con agua para cocinar. Después de cocinar, deje que el baño de agua se enfríe antes de retirar el agua con una taza de medir grande hasta que el baño de agua sea lo suficientemente ligero como para levantarlo fácilmente. Si sigue este método, tenga cuidado de no derramar agua en la cavidad del sous vide antes o después de cocinar.



### ⚠ PRECAUCIÓN

- No retire el baño de agua hasta que se haya enfriado completamente. El agua caliente puede quemarse o derramarse, y el baño caliente podría dañar la encimera.
- Utilice pinzas resistentes para colocar bolsas dentro o para sacarlas del baño de agua caliente. No use sus manos desprotegidas.
- La superficie de la cocina puede calentarse cuando se cocina al vacío.
- Si el baño de agua debe ser movido cuando la estufa está en uso, use guantes de horno y tenga cuidado de no dejar que los brazos toquen utensilios de cocina calientes o superficies calientes en la superficie de la placa.
- Evite derramar agua sobre la placa o en la cavidad de sous vide.

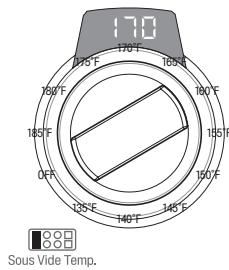
## Ajuste de temperatura del Sous Vide

Establezca la temperatura del sous vide antes de ajustar el tiempo de cocción. Gire el mando de control para seleccionar una de las temperaturas por defecto en el mando.

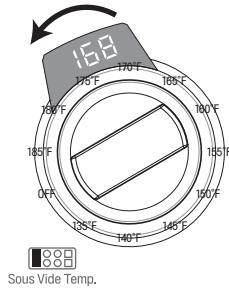
Para seleccionar una temperatura entre los valores por defecto, gire el mando hasta la temperatura predeterminada más cercana. A continuación, gire el anillo LED detrás del mando a la izquierda o a la derecha para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 1 grado. El rango de temperatura disponible es de 49 °C a 93 °C (120 °F a 200 °F).

### Por ejemplo, para ajustar la temperatura a 168 °F

- Coloque el mando en 170 °F. La pantalla mostrará 170 °F.



- Gire el anillo LED en sentido contrario a las agujas del reloj dos veces para ajustar la temperatura a 168 °F.

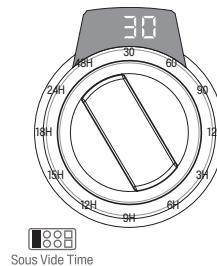


## Ajuste del tiempo de cocción del Sous Vide

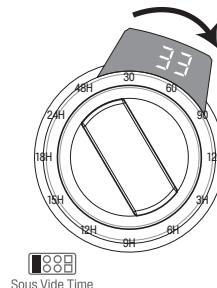
Compruebe el tiempo de cocción indicado en el mando y gire el mando hasta configurar un tiempo de cocción cercano al tiempo de cocción deseado. Gire el anillo LED a la izquierda o a la derecha para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción puede ser ajustado entre 1 min. y 48 h en intervalos de 1 min.

### Por ejemplo, para configurar 33 min.

- Coloque el mando en 30 min. La pantalla muestra 30 min.



- Gire el anillo LED en el sentido de las agujas del reloj 3 veces para ajustar 33 min.



## Montaje del baño de agua

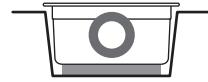
- La colocación correcta del baño de agua es importante para que el sensor del sous vide detecte la temperatura del agua en el baño y caliente bien el agua.
- Para evitar dañar la cubierta del sous vide, asegúrese de que el baño de agua esté instalado correctamente antes de cerrar la cubierta.
- Mantenga la cavidad del sous vide y la parte inferior del baño de agua libre de agua o residuos. Si no lo hace, podría causar un mal funcionamiento del calentador.

### Correcta

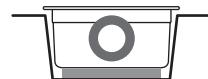
- El baño de agua está correctamente centrado en la superficie del calentador.



- Utilice el baño de agua suministrado con el producto.



- No debe haber residuos o agua en la superficie del calentador o en el fondo del baño de agua.

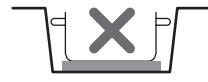


### Incorrecta

- La parte inferior del baño de agua no está en contacto total con el calentador.



- Uso de baños de agua de terceros.



- Residuos o agua entre el baño de agua y el calentador.



## Llenado del baño de agua

- Utilice solamente agua limpia en el baño de agua.
- Después de su uso, vacíe el baño de agua y límpielo antes de volverlo a utilizar.
- No reutilice el agua después de cocinar. Hacerlo podría causar enfermedades.
- Para obtener los mejores resultados, llene el baño con agua a 20 °C (68 °F) y mantenga el nivel de agua entre las líneas Max y Min incluso después de agregar alimentos.
- Los alimentos deben estar completamente sumergidos en agua. Añada agua si es necesario.
- Si la bolsa de alimentos flota en el agua, coloque un plato o pesos de cocina en la parte superior de la bolsa.

### NOTA

- Mantenga el módulo de sous vide y el baño de agua libre de agua o residuos cuando no esté en uso. Si es necesario, límpie y seque ambos antes de usarlos.
- Tenga cuidado de no derramar agua en el producto al llenar el baño de agua.

## Guía de cocina para Sous Vide

Los tiempos de cocción enumerados son solo aproximados, ya que cada tipo de alimento a cocinar es diferente en naturaleza y consistencia. Al cocinar alimentos congelados, aumente los tiempos de cocción. Consulte un libro de cocina o guía en línea sobre sous vide para obtener más detalles.

Comida	Temp. del agua (°F)	Tiempo (minutos.)
Filete (1-1.5"), costillar, lomo superior, chuleta, solomillo	Medio	135
	Bien cocido	158
Cerdo (1-2"), chuletas, sin hueso	A punto	140
	Medio bien	149
Pollo (1-1.5"), pechuga, sin hueso	Tierno	140
	Firme	149
Verduras	Raíz	185
	Tierno	20-60
Pescado (1-1.5"), filete, lomo	Medio bien	140
Huevos, grande grado A, entero, con cáscara	Hervido	167
	Bien hervido	167
		40-90
		15-30
		45-90

# 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.

#### • 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.

#### • Historial de uso

- Consulte el tiempo de uso total de cada quemador por día, por semana o por mes.

#### • 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.

#### 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.
- 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, desactivelo 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)

Si tiene algún problema con el electrodoméstico, tiene la capacidad de transmitir información sobre la solución de problemas a la aplicación LG ThinQ a un teléfono inteligente.

### 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 Descargar 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.
- 4 Presione [ ? ] en la aplicación LG ThinQ para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Wi-Fi.

#### NOTA

- No se puede activar Smart Diagnosis™ a menos que el aparato se pueda encender. Si el aparato no se puede encender deberá solucionar los problemas sin usar Smart Diagnosis™.

## Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente correspondiente GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite <https://opensource.lge.com>. Además del código fuente, podrá descargar las condiciones de las licencias, exención de responsabilidad de la garantía y avisos de copyright.

LG Electronics también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com). Esta oferta es válida durante un periodo de tres años a partir del último envío de este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.

## 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 <sup>†</sup>	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 y también con la Parte 18 de las Reglas 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:

- Reorienta 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, parte 18 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 de FCC

Este equipo genera y utiliza energía con frecuencia ISM y, si no se instala ni utiliza de manera correcta, estrictamente conforme con las instrucciones del fabricante, puede provocar interferencia con la recepción de la radio y la televisión. Ha pasado por pruebas específicas de modelo y cumple con los límites para los equipos ISM de acuerdo con la parte 18 de las Normas de FCC, que están diseñadas para proporcionar protección razonable contra dicha interferencia en la instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencias en una instalación en particular. Si este equipo provoca interferencias en la recepción de la radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se le recomienda al usuario intentar corregir dicha interferencia mediante una o más de las siguientes sugerencias:

- Vuelva a orientar o ubicar la antena de recepción de la radio o la televisión.
- Aumente la distancia 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.
- Consulte con el distribuidor o un técnico de radio/TV con experiencia para pedir ayuda.

El fabricante no se responsabiliza por ninguna interferencia en la radio o TV que causada por la modificación no autorizada de este equipo. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

## 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 electrodoméstico puede contener diferentes módulos de cocina que requieren diferentes procedimientos de mantenimiento.
- Tenga cuidado al limpiar el electrodoméstico y aplique limpiadores solo según lo recomendado.



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

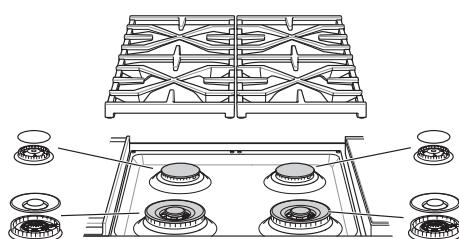
## Panel de control

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

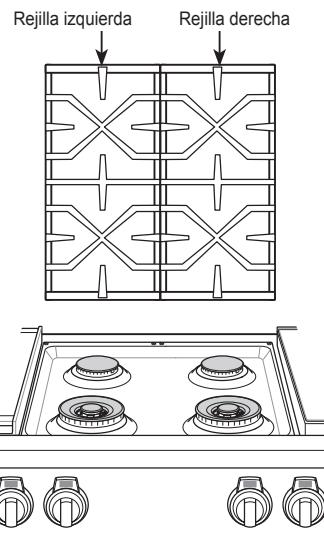
- Para limpiar los quemadores de latón, utilice limpiadores abrasivos o limpiadores líquidos.
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

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

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

## Rejillas de los quemadores

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 provocar daños y un funcionamiento incorrecto de la cocina.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un período 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

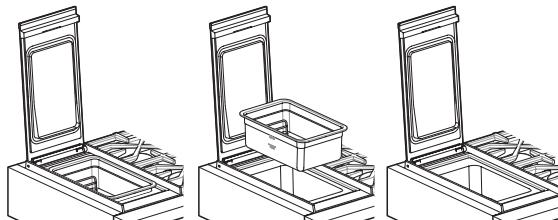
- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.
- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Despues de limpiar las rejillas,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

## Módulo Sous Vide



### PRECAUCIÓN

- Durante el funcionamiento, la manija de sous vide podría calentarse. Utilice guantes de horno cuando lo manipule durante y después de su uso.
- Deje que el baño de agua se enfríe antes de retirarlo. Use guantes de horno cuando retire el baño de agua. No toque el calentador debajo del baño.
- Evite derramar agua en el módulo sous vide al mover el baño de agua lleno.
- Evite que la condensación abra la cubierta de sous vide con una toalla seca.
- No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas abrasivas para limpiar el módulo sous vide. Éstos arañan la superficie.
- Limpie el exterior del módulo sous vide con un paño suave y húmedo o una esponja, usando jabón suave para platos y agua tibia.
- Para limpiar el interior del módulo, utilice una toalla de papel o un paño suave y limpio para limpiar alimentos o líquidos. Humedezca un paño suave con agua jabonosa suave y límpie suavemente.
- Despues de la limpieza, seque bien con un paño suave y limpio.



## Placa de inducción



### PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores de placas de cocción de vitrocerámica en otras superficies de la cocina.
- No utilice almohadillas de limpieza ni almohadillas de limpieza abrasivas. Pueden dañar la superficie de inducción.
- Para su seguridad, utilice un manguito para el horno o el soporte de la olla cuando use el rascador para limpiar la superficie de cocción caliente.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en la etiqueta de la crema de limpieza.

Utilice solamente un limpiador para placa de cocción de vitrocerámica en la placa de inducción. Otras cremas podrían no ser tan efectivas o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de cocción por inducción.

Para mantener y proteger la superficie de la inducción, siga estos pasos:

- 1 Antes de usar la placa de cocción por inducción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción por inducción de vitrocerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
- 2 Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de inducción.
- 3 Use una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de inducción.
- 4 Enjuague con agua limpia y utilice un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

### NOTA

- No caliente la placa de inducción hasta que se haya limpiado a fondo.
- Use limpiador para placas de cocción por inducción de vitrocerámica diariamente para mantener la placa como nueva.

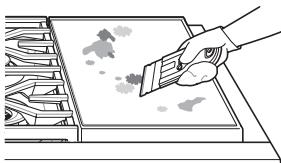
### IMPORTANTE

Si se derrite azúcar o un alimento que contenga azúcares (conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, dulces, siropes, jarabes, chocolate) o plásticos o papel de aluminio en la superficie de la placa de inducción, retire el material fundido INMEDIATAMENTE con un rascador metálico (no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie de cocción sigue caliente para evitar el riesgo de dañar la superficie vitrocerámica. Para su seguridad, utilice un manguito para el horno o un soporte de olla mientras raspe la superficie de cocción caliente.

## Residuo quemado

Siga estas instrucciones para quitar residuos quemados de la superficie de la placa de cocción por inducción de vitrocerámica.

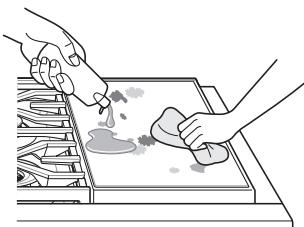
- 1 Mientras la superficie de la placa de cocción por inducción esté todavía caliente, retire todos los alimentos derramados y restos quemados de la superficie de vitrocerámica con un raspador metálico adecuado. (Al igual que cuando se raspa la pintura de una ventana, no dañará la superficie decorada de cocción.) Sostenga el raspador en un ángulo de 30° respecto a la superficie de la placa de inducción.



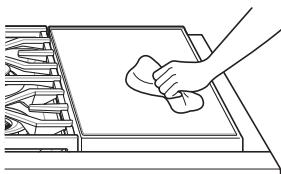
### NOTA

- No use una hoja desafilada ni con muescas.
- Para evitar quemaduras, utilice un guante para horno o una agarradera cuando use la espátula metálica.

- 2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda) de un limpiador para placa de cocción de vitrocerámica en el área de cada quemador y pase la crema de limpieza sobre la superficie de la placa de cocción por inducción con una toalla de papel húmeda.



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



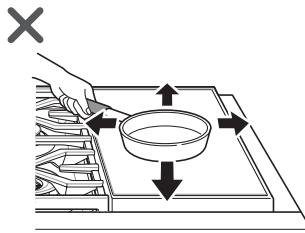
## Rayas y marcas del metal

- Tenga cuidado de no deslizar las ollas ni las sartenes por la placa de cocción. Si lo hace, el metal dejará marcas en la superficie.
- Para quitar estas marcas, use un limpiador para placas de cocción por inducción de vitrocerámica y una esponja diseñada para limpieza de placas de cocción por inducción de vitrocerámica.



### PRECAUCIÓN

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



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

## 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

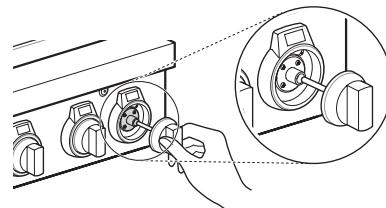
- Use agua tibia jabonosa o un limpiador o pulidor de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos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

## Panel frontal y mandos

Siempre es mejor limpiar el panel múltiple después de cada uso de la placa de cocción. Para limpiarlo, use un paño húmedo y agua jabonosa suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y pula 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.



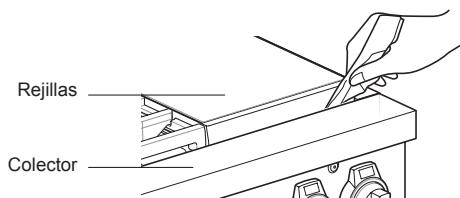
#### PRECAUCIÓN

- 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.

# 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.
- Las cacerolas usadas con la placa de cocción por inducción deben tener una base magnética.

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

Según el ajuste de su placa de cocción es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

**¿Qué debo hacer para eliminar manchas difíciles en mi placa de inducción?**

La placa de inducción debe limpiarse después de cada uso para evitar manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsas de tomate, límpie la mancha con un rascador mientras la placa esté caliente. Use un guante de horno cuando raspe para prevenir quemaduras. Para obtener más detalles sobre la limpieza de la cocina, consulte la sección MANTENIMIENTO de este manual del propietario.

## 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>El control de inducción pita y el LED del mando indican cualquier código de error F33~F45.</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. 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 botones de control de Sous-Vide y el LED del mando muestran cualquier código de error F62.</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. 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 electrodoméstico esté correctamente conectado al suministro eléctrico 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> </ul>
<b>Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la cocina está conectada a gas GLP, comuníquese con el técnico que la instaló o realizó la conversión.</li> </ul>
<b>El electrodoméstico no funciona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente conectado al suministro eléctrico. Chequee 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>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>El módulo sous vide emite un pitido durante el funcionamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta alarma suena cuando el módulo sous vide es operado sin agua en el baño de agua. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Llene el baño de agua hasta el nivel recomendado antes de usarlo.</li> </ul> </li> </ul>
<b>El mando de control LED de sous vide indica "HS"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El nivel de agua ha caído por debajo de la marca mínima en el baño María. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Añadir agua al baño María.</li> </ul> </li> <li>• La temperatura del agua en el baño María es muy alta. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permita que el agua se enfrie antes de manipular el baño María.</li> </ul> </li> </ul>

# GARANTÍA

## 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 ("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	LG suministrará las piezas y la mano de obra para reparar o reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, 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 IDONEDAD 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 VARÍAN 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/installaciones 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 prejuicio 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>Hornalla pequeña</p> <p>Hornalla grande</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise y limpie el electrodo de gas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Llama desigual.</li> </ul>	<p>1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador</p> <p>La cabeza del quemador está asentada adecuadamente.</p> <p>La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.</p> <p>2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos.</p> <p>Los puertos están bloqueados por suciedad.</p> <p>Llamas desiguales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador.</li> <li>Los residuos endurecidos deben removverse 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>	<p>1. Rascar 2. Uso de limpiadores detergentes o abrasivos</p> <p>Tapa de hornalla pequeña</p> <p>Tapa de hornalla grande</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>La unidad no tiene energía eléctrica.</li> </ul>	<p>1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica)</p> <p>2. El interruptor se activó.</p> <p>3. El cable de alimentación no está instalado correctamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico.</li> <li>El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente.</li> <li>Instale correctamente el cable de alimentación.</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte primero con el instalador.</li> <li>Consulte el manual de instalación.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.</li> </ul>	<p>1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte primero con el instalador.</li> </ul>

Problema	Causa	Prevención
• Olor a gas.	<p>Conexión incorrecta</p> <p><b>Flexible Connector Hookup</b></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 [www.sksappliances.com](http://www.sksappliances.com)

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

# MEMO

# MEMO

# MEMO

# SKS

## 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