



Escanee el código QR para ver el manual.



MANUAL DEL PROPIETARIO

# ESTUFA DE VIDRIO CERÁMICO RADIANTE

---

Lea el manual del propietario detenidamente previo a operar el electrodoméstico y mantengalo al alcance para futuras referencias.

**ESPAÑOL**

CBED2415B



MFL54169113  
Rev.03\_020325

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

Copyright © 2023-2025 LG Electronics. Todos los derechos reservados

# ÍNDICE

## 3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- 3 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR
- 3 DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA
- 7 MENSAJES DE PRECAUCIÓN

## 9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

---

- 9 Características del producto

## 10 INSTALACIÓN

---

- 10 Antes de la instalación
- 13 Instalación de la placa de cocción

## 18 FUNCIONAMIENTO

---

- 18 Utensilios de cocina
- 20 Panel de control

## 26 MANTENIMIENTO

---

- 26 Cuidado y limpieza

## 29 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

- 29 Antes de llamar al servicio técnico

## 32 GARANTÍA LIMITADA

---

- 32 EE. UU.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

### Mensajes de seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Tanto en este manual como en el equipo, hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre debe leer y respetar todos los mensajes de seguridad.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar lesiones o la muerte a usted o a otros. El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" y seguido de un mensaje de seguridad importante.

Estos términos significan lo siguiente:



#### **ADVERTENCIA**

El incumplimiento de las instrucciones podría causarle la muerte o lesiones graves.



#### **PRECAUCIÓN**

El incumplimiento de las instrucciones podría causarle lesiones o daños al producto.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué podría suceder si no sigue las instrucciones.

## DECLARACIÓN DE ADVERTENCIA



### **ADVERTENCIA**

- Para disminuir el riesgo de explosión, incendio, muerte, descarga eléctrica, quemaduras o lesiones en las personas que usen este artefacto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

### Instalación

- Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su electrodoméstico de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA No. 70 en los Estados Unidos y con todos los requisitos del código local. Instalar solo de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Los aspectos de seguridad de este electrodoméstico cumplen con las normas técnicas aceptadas.
- Nunca modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico: no extraiga los paneles, las cubiertas de los cables ni ninguna otra parte permanente del producto.
- Retire toda la cinta adhesiva y la envoltura del embalaje antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de desembalar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- La instalación y la conexión del nuevo electrodoméstico solo debe realizarlas personal calificado.

### Funcionamiento

- Sepa cómo desconectar la energía eléctrica al electrodoméstico en el disyuntor o la caja de fusibles en caso de una emergencia. Marque el interruptor o fusible para facilitar la identificación y la acción rápida si es necesario.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar una habitación.

## 4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- NO toque las zonas de cocción o áreas cercanas a estas superficies. Las zonas de cocción pueden estar calientes por el calor residual a pesar de que estén de color oscuro. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante el uso y después, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen, estas áreas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa este electrodoméstico.
- Siempre apague todos los controles cuando se complete la cocción.
- No use agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el fuego con una tapa de sartén, o use bicarbonato de sodio o un extintor de tipo de químico seco o de espuma.
- Use solamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen las unidades de superficie caliente. No use una toalla ni otro paño voluminoso en lugar de una agarradera.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Una acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y provoque lesiones.
- No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la superficie de cocción o sobre ella. Esto incluye elementos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, y líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, en el electrodoméstico o cerca de él. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar incendios o daños a la propiedad.
- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto ni de ningún otro.
- Nunca coloque elementos combustibles en la placa de cocción.
- Nunca guarde ningún elemento combustible ni latas de aerosol en un cajón ubicado debajo de la placa de cocción.
- Cuando caliente grasa, vigílela atentamente. La grasa puede incendiarse si se la deja calentar demasiado.
- Las grasas y los aceites sobrecalentados se incendian rápidamente. Debe supervisar la cocción al preparar alimentos en grasa o aceite.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. No vuelva a utilizar la placa de cocción hasta que se haya reemplazado la superficie de vidrio.
- Al usar la placa de cocción, nunca utilice papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio ni alimentos ultracongelados en utensilios de aluminio.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas, a menos que sean supervisados adecuadamente por una persona responsable para garantizar que puedan usar el electrodoméstico de manera segura.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Los artículos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes por encima de una placa de cocción o en el salpicadero de una placa de cocción: los niños que se suben a la placa de cocción para alcanzar los artículos guardados podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde un electrodoméstico esté en funcionamiento. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- Tenga cuidado al enchufar electrodomésticos cerca de la placa de cocción. Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Hacerlo podría causar daños en la placa de cocción y en el aislamiento del cable.
- Después del uso, apague el elemento de la placa de cocción utilizando su control y no confíe en el detector de la olla.

- Evite colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en las áreas de la superficie de cocción. Los objetos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras.
- No coloque ningún objeto en el área de la pantalla o cerca de ella para evitar la activación accidental de los controles de la placa de cocción.
- Las manijas de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios deben colocarse de modo que se giren hacia adentro y no se extiendan sobre las unidades de superficie adyacentes.
- Nunca deje comida preparada en las zonas de cocción. Los desbordes por ebullición causan humo y derrames de grasa que pueden encenderse, o una sartén que se ha hervido seca puede derretirse o dañarse.
- No use papel de aluminio para revestir ninguna parte de la placa de cocción. Solo use papel de aluminio como se recomienda después del proceso de cocción, si se usa como cubierta para colocar sobre los alimentos. Cualquier otro uso de papel de aluminio puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- No limpie ni haga funcionar una placa de cocción dañada. Si la superficie de cocción se daña, las soluciones de limpieza y todo lo que se derrame pueden penetrar en la placa de cocción con daños y causar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- Nunca deje las unidades de superficie sin supervisión en ajustes de calor alto. Los desbordes por ebullición pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Siempre apague todos los controles cuando se complete la cocción.
- Mantenga a las mascotas alejadas del producto para evitar el riesgo de incendio o quemaduras. No permita que las mascotas se suban al producto incluso cuando no esté en funcionamiento.
- Los líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer estar hirviendo, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se ve burbujeo o ebullición cuando el recipiente se retira de la placa de cocción. Esto podría provocar que los líquidos muy calientes se desborden repentinamente cuando se mueve el recipiente o se inserta una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
  - no sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes de calentarlo y a la mitad del calentamiento.
  - No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  - Después de calentar, deje que el recipiente descanse en la placa de cocción por un corto tiempo antes de moverlo.
  - Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente después de calentarlo.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo ni como espacio de almacenamiento.
- No ponga en funcionamiento las zonas de cocción con ollas o sartenes vacías.
- No encienda las zonas de cocción sin ollas o sartenes sobre el elemento.
- El proceso de cocción ha de ser supervisado. Un proceso de cocción corto ha de ser supervisado continuamente.
- El electrodoméstico no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar sobrecalentamientos.

## Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico. Todo el mantenimiento debe ser realizado solo por un técnico calificado para evitar el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.
- Tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor si usa una esponja húmeda o un paño para limpiar los derrames en un área de cocción caliente.
- Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de usar limpiadores de placas de cocción. Algunos limpiadores pueden producir VAPORES NOCIVOS si se aplican sobre una superficie caliente.

## 6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- Si se daña el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante o por su agente de servicio, o por personal similarmente calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si su electrodoméstico funciona mal o se quiebra, apague todas las zonas de cocción y comuníquese con un Centro de Información al Cliente de LG para obtener servicio.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. No deje que permanezcan líquidos o grasa en el área la pantalla de la placa de cocción. Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie bien el área de la pantalla para reanudar el funcionamiento normal del electrodoméstico.
- Limpie el electrodoméstico regularmente para mantener todas las partes libres de grasa que pueda incendiarse. Las campanas de ventilación del extractor y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita que se acumule grasa en la campana o los filtros. Los depósitos de grasa en el extractor podrían incendiarse. Consulte las instrucciones del fabricante de la campana para la limpieza.

## MENSAJES DE PRECAUCIÓN

### PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones leves o moderadas en personas, mal funcionamiento o daño al producto o propiedad cuando use este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

### Funcionamiento

- Este electrodoméstico solo se puede utilizar para cocinar y freír normalmente en el hogar. No está diseñado para fines comerciales o industriales.
- Use sartenes de tamaños adecuados. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños.
- Seleccione utensilios de cocina con bases planas lo suficientemente grandes como para cubrir las zonas de cocción.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para usarse sobre la cocina sin romperse debido al cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso en la placa de cocción.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio frío. Esto podría hacer que el vidrio se rompa.
- No deslice las ollas por la superficie de la placa de cocción. Pueden rayar la superficie de la placa de cocción.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daño que pueden afectar la placa de cocción de vitrocerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- Cocine bien la carne y las aves de corral, la carne a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F y las aves de corral a una temperatura INTERNA mínima de 180 °F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Antes de usar la placa de cocción por primera vez, aplique la crema limpiadora recomendada en la superficie de cerámica. Lustre con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la placa de cocción se ensucie por la cocción. La crema especial de limpieza para la placa de cocción deja un acabado protector en el vidrio para ayudar a prevenir rayas y abrasiones.
- Tenga cuidado con los bordes de la placa de cocción al mover ollas y sartenes.
- El vidrio cerámico es muy resistente e impermeable a los cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible. Puede dañarse si caen objetos duros o afilados sobre él.
- Tenga mucho cuidado si usa ollas hechas de hierro fundido u otras ollas con bordes ásperos o rebabas. Moverlas puede hacer que el vidrio se raye.
- No deslice metal o vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.
- No use utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales. Estos utensilios de cocina pueden marcar y rayar la superficie de la placa de cocción.
- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

### Mantenimiento

- Apague siempre el electrodoméstico antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad, no limpie el electrodoméstico con un chorro de vapor ni con una limpiadora de alta presión.

- Limpie la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni espátulas de metal duras para limpiar el vidrio de la placa de cocción, ya que podrían rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se quiebre.
- Limpie la cocina con precaución. No use esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un raspador de metal adecuado.
- Si cae azúcar o una mezcla que contiene azúcar sobre una zona de cocción caliente y se derrite, retírela con una espátula de metal de inmediato, mientras aún está caliente. Si se deja enfriar, se puede dañar la superficie cuando se retire el residuo. Tenga cuidado y use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Mantenga los objetos o materiales que se puedan derretir lejos de la superficie de vitrocerámica, por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envolturas de cocina. Si algún material o alimento se derrite en la superficie de vitrocerámica, deben limpiarse inmediatamente.
- Use guantes de cocina para evitar quemaduras cuando use un raspador de metal en una zona de cocción caliente.
- Consulte la sección Mantenimiento para una limpieza y un mantenimiento adecuados de la placa de cocción.

### **Cómo desechar electrodomésticos viejos**

Para proteger el medio ambiente, es importante que los electrodomésticos desgastados se desechen de la manera correcta.

- El electrodoméstico no debe desecharse con la basura doméstica.
- Puede obtener información sobre las fechas de recolección o los sitios públicos de eliminación de desechos de su gobierno local o del servicio de recolección de residuos.
- Antes de desechar electrodomésticos viejos haga que queden inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro. Para hacer esto, haga que una persona calificada desconecte el electrodoméstico de los circuitos de la casa.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



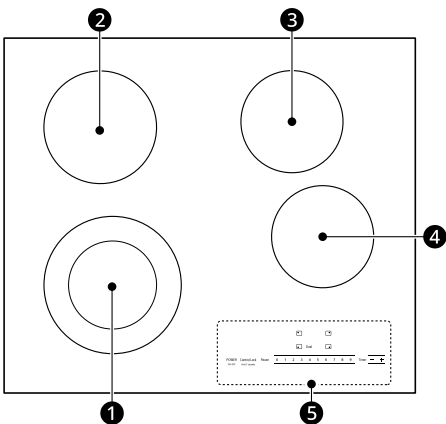
# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Características del producto

### Partes y características

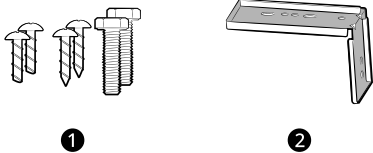
En este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.

#### CBED2415B



	Partes y características
1	Delantera izquierda (Individual: 5", 1000 W / Doble: 8", 2000 W)
2	Trasera izquierda (7", 1500 W)
3	Trasera derecha (6", 1200 W)
4	Delantera derecha (6", 1200 W)
5	Panel de control

### Accesorios



- 1 6 tornillos
- M4L10 (2 c/u)

• M4L16 (2 c/u)

• M4L75 (2 c/u)
- 2 Guía para soporte (2 c/u)

# INSTALACIÓN

## Antes de la instalación

### Antes de comenzar

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado.

Importante: guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local. Lea y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Lea todas estas instrucciones cuidadosamente.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Si hay lugar de almacenamiento debajo de la placa de cocción, no lo use para guardar artículos inflamables o sensibles al calor, como detergentes, aerosoles, limpiadores, agua, alimentos o plásticos.

### NOTA

Instalador:

- Lea todas las instrucciones de instalación antes de instalar la placa de cocción.
- Retire todo el material de embalaje antes de conectar el suministro eléctrico a la placa de cocción.
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solo se pueden instalar ciertos modelos de placas de cocción sobre algunos modelos de hornos eléctricos incorporados.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones al usuario.

### NOTA

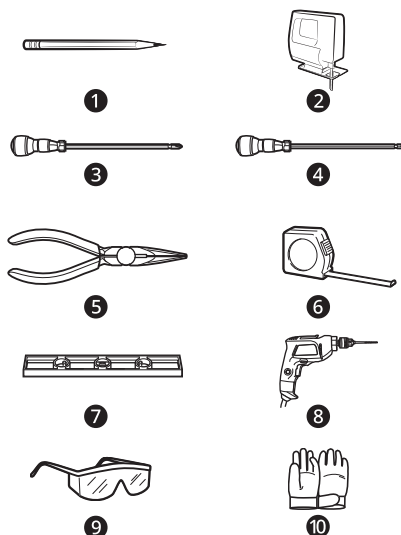
Usuario:

- Guarde el manual del propietario, así como las instrucciones de instalación para futuras consultas.

### NOTA

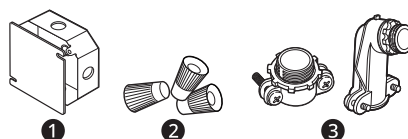
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra de manera adecuada.
- Los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones no están cubiertos por la garantía de la placa de cocción.

## Herramientas necesarias



- 1 Lápiz
- 2 Sierra caladora
- 3 Destornillador Phillips
- 4 Destornillador de hoja plana
- 5 Pinzas
- 6 Cinta medidora
- 7 Nivel
- 8 Taladro
- 9 Gafas de seguridad
- 10 Guantes

## Piezas no incluidas



- 1 Caja de conexiones
- 2 Tuercas para cables
- 3 Alivio de tensión (Conector de conducto)

## Desembalaje de la placa de cocción

- 1 Desembale e inspeccione visualmente la placa de cocción en busca de daños o componentes faltantes.

## Ubicación del modelo y número de serie

El modelo y los números de serie se encuentran en una placa que se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción. Escríbalos en esta guía; los necesitará para registrar la garantía.

## Especificaciones técnicas

Modelos		CBED2415B		
Descripción		Placa de cocción radiante		
Especificaciones eléctricas	Voltaje de conexión	240/208 VCA 60 Hz., 14.6 A/12.5 A		
	Carga máxima de energía conectada	3500 W/2600 W		
Dimensiones de la placa de cocción		23 5/8" (600 mm) (Ancho) x 3 3/8" (86 mm) (Alto) x 20 7/16" (520 mm) (Profundidad)		
Dimensiones del recorte del mostrador		22" - 22 1/8" (558 mm - 562 mm) (Ancho) x 18 13/16" - 19" (478 mm - 482 mm) (Profundidad)		
Zonas de cocción		Posición	Tamaño	Power (Encendido)
		Delantera izquierda	5"/8" (127 mm/203 mm)	1000 W/2000 W
		Trasera izquierda	7" (178 mm)	1500 W
		Trasera derecha	6" (152 mm)	1200 W
		Delantera derecha	6" (152 mm)	1200 W

### NOTA

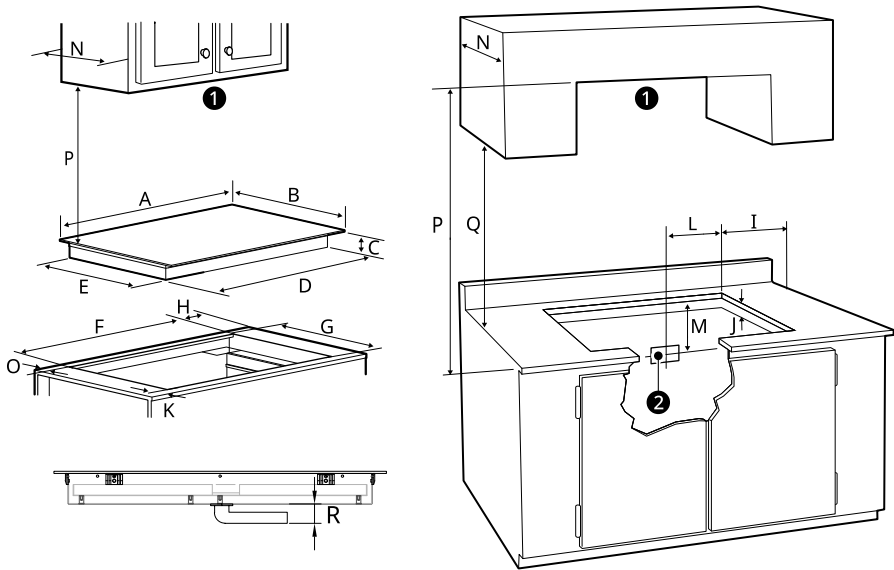
- La potencia máxima de cada zona de cocción depende del tamaño y el material de los utensilios de cocina utilizados.

Preparación del sitio para la instalación

Información importante sobre la instalación

- Todas las placas de cocción eléctricas funcionan con suministro eléctrico solo de CA de 240/208 voltios, 60 hercios, mediante un cable monofásico, de tres o cuatro hilos, con descarga a tierra.
- La distancia mínima entre la placa de cocción y los gabinetes superiores es de 30" (762 mm).
- Asegúrese de que los gabinetes y los revestimientos de paredes alrededor de la placa de cocción puedan resistir las temperaturas (hasta 90 °C [194 °F]) generadas por la placa de cocción.

Dimensiones y Espacios



- ❶ No obstruir estas áreas.
- ❷ Ubicación aproximada de la caja de conexiones

-	Dimensión/Espacio	CBED2415B
A	Ancho de la placa superior	23 5/8" (600 mm)
B	Profundidad de la placa superior	20 7/16" (520 mm)
C	Altura de la base de la placa de cocción	2 3/16" (56 mm)
D	Ancho de la base de la placa de cocción	21 9/16" (548 mm)
E	Profundidad de la base de la placa de cocción	18 7/16" (468 mm)
F	Ancho de corte	22" - 22 1/8" (558 mm - 562 mm)
G	Profundidad de corte	18 13/16" - 19" (478 mm - 482 mm)
H	Distancia desde el borde lateral del recorte hasta el lado del mostrador	≥ 1" (26 mm)
I	Distancia desde el borde de la placa de cocción hasta la pared combustible más cercana (a ambos lados de la unidad)	1" (26 mm)

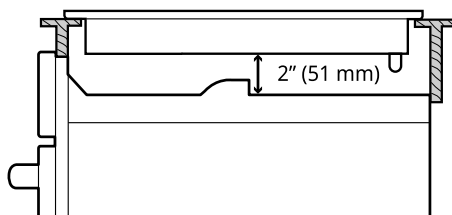
-	Dimensión/Espacio	CBED2415B
J	Altura por debajo del recorte (Se necesita espacio vacío debajo de la placa de cocción para la instalación).	≥ 4 3/16" (107 mm)
K	Distancia desde el frente del mostrador hasta el borde frontal del recorte	≥ 1 1/2" (38 mm)
L	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	≤ 10" (254 mm)
M	Caja de conexiones (ubicación aproximada)	≥ 15" (381 mm)
N	Profundidad de los gabinetes superiores	≤ 13" (330 mm)
O	Área de corte y pared posterior de la placa de cocción	≥ 1 1/8" (28 mm)
P	Espacio libre desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes superiores	≥ 30" (762 mm)
Q	Espacio libre desde el mostrador hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes	≥ 18" (457 mm)
R	Altura del conducto	1" (26 mm)

Todas las dimensiones están expresadas en pulgadas y milímetros (mm).

Deje 2" (50 mm) debajo de la abertura del cable blindado para despejar el cable eléctrico y deje espacio para la instalación de la caja de conexiones en la pared en la parte posterior de la placa de cocción.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las superficies calientes, se debe evitar poner un espacio de almacenamiento en gabinetes ubicado sobre la placa de cocción. Si habrá almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la cocina, que se proyecte hacia adelante 5" (127mm) como mínimo al frente de los gabinetes.
- Es muy importante mantener una distancia de 2" (51 mm) entre la placa de cocción y un horno instalado debajo de ella.



## Instalación de la placa de cocción

### Conexiones eléctricas

### Instrucciones importantes de seguridad

- Asegúrese de que su placa de cocción esté instalada correctamente y con la conexión a

tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.

- Esta placa de cocción debe estar conectada a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en su ausencia, con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 de los Estados Unidos.

**⚠ ADVERTENCIA**

- La energía eléctrica a la placa de cocción debe apagarse mientras se realizan las conexiones de línea. De lo contrario, podría resultar en lesiones graves o la muerte.

**Instalación de la conexión eléctrica**

- Instale la caja de conexiones debajo del gabinete y pase el cable de CA de 120/240 o 120/208 voltios desde el panel de circuito principal.

**NOTA**

- NO conecte el cable al panel de circuitos en este momento.

**Requisitos eléctricos**

Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes

- 1 Se requiere un suministro eléctrico monofásico de 3 o 4 hilos de 120/240 o 120/208 voltios, solo de CA de 60 Hz en un circuito separado con fusibles a ambos lados de la línea (se recomienda un fusible con retardo o un disyuntor). NO conecte los fusibles al neutro. El tamaño del fusible no debe exceder la clasificación del circuito del electrodoméstico especificado en la placa de especificaciones técnicas.

- 2 Este electrodoméstico puede consumir hasta 3500 W a 240 VCA. Se debe utilizar un disyuntor de al menos 30 amperios del N.º 8 AWG.

**⚠ ADVERTENCIA**

- No utilice un cable de extensión con este electrodoméstico. De lo contrario, puede provocar un incendio, descarga eléctrica u otra lesión personal.

**NOTA**

- El tamaño de los cables y las conexiones debe ajustarse al tamaño y la clasificación de los fusibles del electrodoméstico de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, y los códigos y las ordenanzas locales.

- 3 El electrodoméstico debe conectarse a la caja de desconexión (o disyuntor) con fusibles a través de un cable flexible blindado o con funda no metálica. El cable blindado flexible que se extiende desde este electrodoméstico debe conectarse directamente a la caja de conexiones a tierra. La caja de conexiones debe ubicarse como se muestra en **Dimensiones y Espacios** con la mayor holgura posible en el cable entre la caja y el electrodoméstico, de modo que pueda moverse si alguna vez es necesario realizar reparaciones.

- 4 Se debe proporcionar un alivio de tensión adecuado para conectar el cable blindado flexible a la caja de conexiones.

**Conexión eléctrica**

Conecte el cable blindado flexible que se extiende desde la unidad de superficie hasta la caja de conexiones utilizando un prensacables adecuado en el punto en que el cable blindado ingresa en la caja de conexiones. A continuación, realice la conexión eléctrica como se indica a continuación.

Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.

Este electrodoméstico se fabrica con un cable de alimentación y un cable de conexión a tierra de cobre verde o desnudo conectado al marco.

**NOTA**

PARA EL ELECTRICISTA:

- Los cables blindados suministrados con el electrodoméstico están homologados por UL para su conexión al cableado doméstico de mayor calibre. El aislamiento de los conductores se clasifica a temperaturas mucho más altas que la clasificación de temperatura del cableado doméstico. La capacidad de conducción de corriente del cable conductor se rige por la clasificación de temperatura del aislamiento alrededor del cable, y no solo por el calibre del cable.

**⚠ ADVERTENCIA**

- NO conecte a tierra a una tubería de suministro de gas. NO conecte a la fuente de alimentación eléctrica hasta que el electrodoméstico esté permanentemente conectado a tierra. Conecte el cable de tierra antes de encender la alimentación.
- El electrodoméstico está equipado con un cable flexible conductor de cobre. Si la conexión se

realiza al cableado de aluminio de la casa, use solo conectores especiales que estén aprobados para unir cables de cobre y aluminio de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y las ordenanzas locales. La conexión incorrecta del cableado de aluminio de la casa a los cables de cobre puede provocar un cortocircuito o un incendio. Siga atentamente el procedimiento recomendado por el fabricante del conector.

## Cuando los códigos locales permitan conectar el conductor de conexión a tierra del electrodoméstico al cable neutro (blanco)

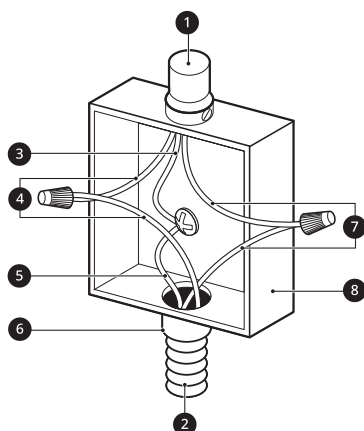
Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte la fuente de energía.
- 2 En la caja del disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte los cables del electrodoméstico y de la fuente de alimentación como se muestra.

### ⚠ ADVERTENCIA

- No puede conectar a tierra la placa de cocción a través del cable neutro (blanco) si la placa de cocción se utiliza en una instalación de un circuito de ramal nuevo (1996 NEC), en una casa móvil, un vehículo recreativo o cuando los códigos locales no permitan la conexión a tierra al cable neutro (blanco). Cuando se prohíba la conexión a tierra al cable neutro (blanco), se debe usar un cable de fuente de alimentación de 4 hilos. No prestar atención a esta advertencia puede resultar en electrocución u otras lesiones personales graves.

### Caja de conexiones a tierra de 3 hilos



- 1 Cable de la fuente de alimentación
- 2 Cable de la placa de cocción
- 3 Cable blanco (neutro)
- 4 Cables rojos
- 5 Cable verde (tierra)
- 6 Conector de conducto homologado por UL
- 7 Cables negros
- 8 Caja de conexiones

## Si se utiliza una placa de cocción en una instalación de circuito de ramal nuevo (1996 NEC), en una casa móvil, un vehículo recreativo o donde los códigos locales no permita la conexión a tierra al cable neutro (blanco)

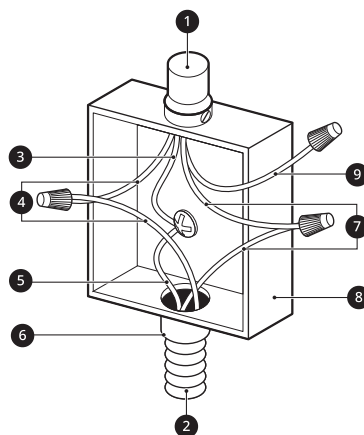
Cumpla todos los códigos y las ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte la fuente de energía.
- 2 En la caja del disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte los cables del electrodoméstico y de la fuente de alimentación como se muestra.

### ⚠ ADVERTENCIA

- Si se conecta a un sistema eléctrico de cable de alimentación de 4 hilos, el cable de tierra conectado al marco del electrodoméstico NO DEBE estar conectado al cable neutro del sistema eléctrico de 4 hilos.

### Caja de conexiones a tierra de 4 hilos



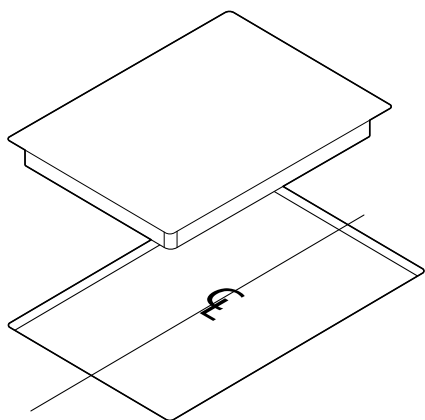
- 1 Cable de la fuente de alimentación

## 16 INSTALACIÓN

- ② Cable de la placa de cocción
- ③ Cable de conexión a tierra
- ④ Cables rojos
- ⑤ Cable verde (tierra)
- ⑥ Conector de conducto homologado por UL
- ⑦ Cables negros
- ⑧ Caja de conexiones
- ⑨ Cable blanco (sin conexión)

### Instalación de la unidad de la placa de cocción

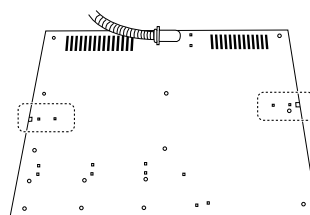
- 1 Inspeccione visualmente la placa de cocción ante la presencia de daños.
- 2 Verifique y prepare la ubicación de instalación.
  - Consulte **Dimensiones y Espacios**.
- 3 Baje con cuidado la placa de cocción hacia el corte del mostrador y asegúrese de que no quede atrapado ningún cable.



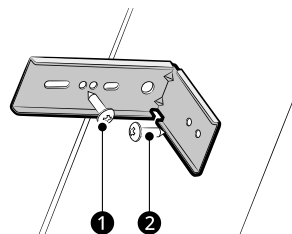
#### NOTA

- No use compuesto de calafateo. La placa de cocción debe poder retirarse, en caso de que se requiera servicio de mantenimiento.

- 4 En la parte inferior de la placa de cocción, busque los orificios donde se fija la guía de soporte. (Consulte la figura).



- 5 Alinee la guía del soporte con el orificio y, a continuación, muévela hacia la pared lateral del gabinete hasta que toque la pared lateral.
- 6 Utilice los tornillos para fijar la guía de soporte a la placa de cocción y a la pared lateral. Repita con la segunda guía del soporte.



① M4L10 Tornillo

② M4L16 Tornillo

#### NOTA

- Asegúrese de fijar las guías de soporte en los lados izquierdo y derecho.
- Asegúrese de que el borde frontal de la placa de cocción está paralelo al borde frontal de la barra. Si es necesario cambiar la posición, levante toda la placa de cocción del recorte para evitar rayar la barra.

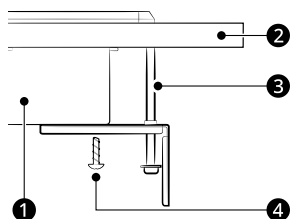
### Instalación alternativa de la guía del soporte

- 1 Atornille ligeramente las guías de soporte hasta el fondo de la placa de cocción y ajústelos hasta las posiciones deseadas.
- 2 Una vez que los soportes estén ajustados, apriete los tornillos para fijar las guías de



soporte con seguridad a la base de la placa de cocción

- 3** Instale los tornillos M4L75 hasta que los tornillos toquen la base de la barra.



- ❶ Placa de cocción
- ❷ Mostrador
- ❸ M4L75 Tornillo
- ❹ M4L10 Tornillo

## Verificación final

Realice una verificación operativa final de la placa de cocción y asegúrese de que la placa de cocción se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione correctamente. Consulte las Instrucciones de operación de esta guía para obtener más información.

# FUNCIONAMIENTO

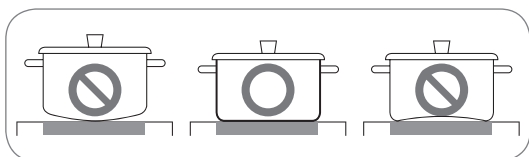
## Utensilios de cocina

### Selección de utensilios de cocina

#### Ollas y sartenes

Cuanto mejor sea la olla, mejores serán los resultados de cocción.

- Unas buenas ollas y sartenes se identifican por su base. La base debe ser lo más plana y sólida posible.

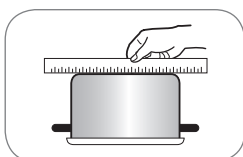


- Las ollas con base de aluminio o cobre pueden dejar una mancha metálica muy difícil de quitar en la superficie de vidrio cerámico.
- Tenga cuidado al utilizar ollas de hierro fundido o con superficies con rebabas o rugosas o bases dañadas. Si se deslizan por la superficie, pueden producirse arañazos.
- Las bases de las ollas suelen inclinarse ligeramente hacia dentro cuando están frías (cóncavas). Nunca deben inclinarse hacia fuera (convexas).
- Cuando utilice utensilios de cocina especiales, como ollas a presión, sartenes para cocer a fuego lento o woks, siga las instrucciones del fabricante y no utilice una sartén demasiado fina.

#### Use utensilios con base plana

Los utensilios de cocina deben entrar en contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use ollas de base plana del tamaño adecuado al elemento de cocción y a la cantidad de alimentos que se estén preparando.

Compruebe si son los utensilios de cocina son planos girando una regla por la parte inferior.



#### Evitar rayas

Use utensilios de cocina de acero inoxidable de calibre más pesado en la superficie de la placa de

cocción de cerámica. Esto ayudará a reducir la posibilidad de rayar la superficie cerámica.

Los utensilios de cocina de baja calidad pueden rayar la superficie de la placa de cocción.

Los utensilios de cocina deben levantarse siempre sobre la superficie de vidrio cerámico para evitar que se rayen. Con el tiempo, deslizar CUALQUIER tipo de utensilios de cocina sobre la placa de cocción de cerámica puede alterar la apariencia general de la placa de cocción. Con el tiempo, la acumulación de rayas puede dificultar la limpieza de la superficie y degradar la apariencia general de la placa de cocción.

Las rayas también pueden ser el resultado de granos de arena (por ejemplo, luego del lavado de verduras) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.

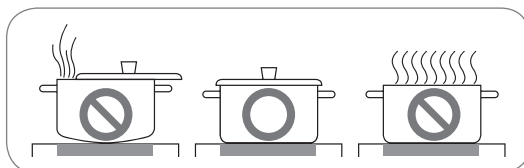
#### Uso de utensilios de cocina

Siempre siga las recomendaciones del tipo y el tamaño adecuado de los utensilios de cocina. Además:

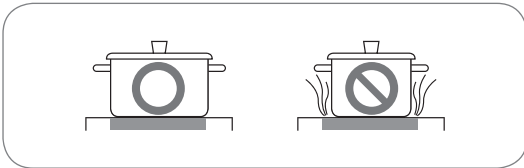
- No use sartenes sucias con acumulación de grasa. Siempre use sartenes que sean fáciles de limpiar después de cocinar, y asegúrese de que las bases de las sartenes estén limpias y secas.
- Cuando cocine con grandes cantidades de líquido, use ollas grandes para que nada pueda desbordar al hervir.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daños que pueden afectar la placa de cocción de cerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- El tamaño de la sartén y el elemento deben ser adecuados para la cantidad de comida que se esté preparando.

#### Consejos para ahorrar energía

- Siempre coloque las ollas y las sartenes antes de encender el elemento.
- Los elementos y los utensilios de cocina sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, coloque siempre la tapa firmemente sobre las ollas y sartenes para que estén completamente cubiertas.



- Apague los elementos antes de finalizar el tiempo de cocción para usar el calor residual con el fin de mantener la comida caliente o para fundirla.
- La base de la olla debe ser del mismo tamaño que el elemento.



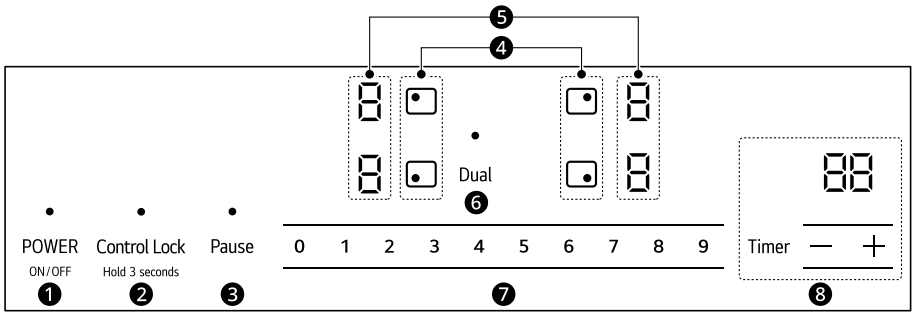
- El uso de una olla a presión acorta el tiempo de cocción hasta 50 %.

# Panel de control

## Funciones del panel de control

### Ubicación de los elementos de superficie y de los controles

Los elementos del quemador de superficie se encuentran en la misma ubicación en la placa de cocción y en el panel de control para facilitar su uso.



- ❶ POWER (POTENCIA)
- ❷ Control Lock (Bloqueo de control)
- ❸ Pause (Pausa)
- ❹ Selectores de zona de cocción
- ❺ Nivel de potencia e indicadores de calor residual
- ❻ Dual selector (El doble selector)
- ❼ Selector de Nivel de potencia / Tiempo
- ❽ Timer (Temporizador)

## Antes de usar la placa de cocción

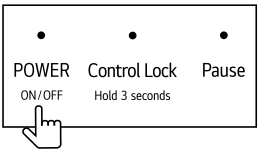
Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza. Ver Cuidado y limpieza.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca use esponjas ni limpiadores abrasivos. Pueden causar daños permanentes a la superficie de la placa de cocción.

## Encendido del electrodoméstico

Encienda la placa de cocción presionando el botón **POWER (POTENCIA)** por 1 segundo.



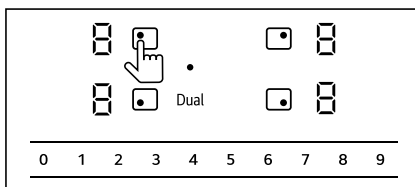
### NOTA

- Luego de que presione el botón de Encendido para encender la placa de cocción, deberá seleccionar un elemento y un nivel de potencia en aproximadamente 20 segundos. De lo contrario, la placa se apagará automáticamente por razones de seguridad.

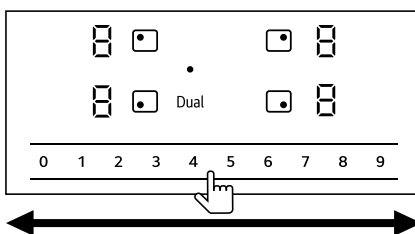
## Selección de la zona de cocción y el ajuste de calor

### Elemento individual (trasero izquierdo, delantero derecho, trasero derecho)

- 1 Para seleccionar la zona de cocción, pulse el selector de la zona de cocción correspondiente. "0" parpadeará en el indicador de la zona de cocción seleccionada.



- 2 Para configurar y ajustar el nivel de potencia, deslice el **Selector de nivel de potencia / Tiempo** a la izquierda o hacia la derecha.



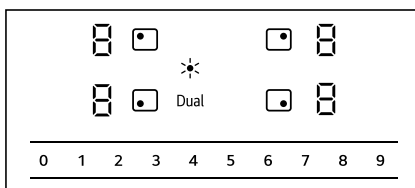
#### NOTA

- Si no ajusta el nivel de potencia luego de seleccionar una zona de cocción, la zona de cocción se apagará automáticamente luego de 7 segundos.
- Si ajusta el nivel de potencia a 0, la zona de cocción se apagará luego de 3 segundos.

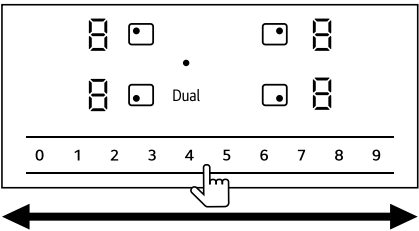
### Unidad de superficie doble (Delantera izquierda)

La unidad de superficie dual dispone de elementos interiores y exteriores. Puede seleccionar uno u otro elemento dependiendo del utensilio de cocina que esté utilizando.

- 1 Para seleccionar la zona de cocción del elemento doble, presione el selector de zona de cocción frontal izquierdo. "0" parpadeará en el indicador de la zona de cocción seleccionada.
- 2 Para ajustar el modo de elemento doble, pulse el botón **Dual selector (El doble selector)**. Cuando el indicador se encienda, la unidad funcionará en modo Doble.



- 3 Para configurar y ajustar el nivel de potencia, deslice el **Selector de nivel de potencia / Tiempo** a la izquierda o hacia la derecha.



NOTA

- Si ajusta el nivel de potencia a 0, la zona de cocción se apagará luego de 3 segundos.

Ajuste	Función	Se usa para
1-2	Calentar-Fundir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantener la comida caliente</li><li>• Fundir mantequilla y chocolate</li></ul>
2-3	Cocción a fuego lento Estofar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocer a fuego lento platos, sopas y guisados, pastas y salsas</li><li>• Estofar cortes más pequeños de carne</li></ul>
3-4	Estofar Recalentar Cocinar al vapor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estofar trozos grandes de carne</li><li>• Recalentar sopas y guisados</li><li>• Cocinar al vapor verduras, pollo y marisco</li></ul>
4-5	Hervor Cocinar al vapor Cocción en general	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocer cantidades más grandes de sopas y guisados</li><li>• Cocer al vapor patatas y verduras</li><li>• Cocer caldos de carne o consomé</li></ul>
5-6	Saltear Sofreír	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saltear salchichas, verduras congeladas y salteadas</li><li>• Sofreír zanahorias, apio, pimientos y cebollas frescas</li></ul>
6-7	Asar Freír con poca grasa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asar/Freír filetes y chuletas finos</li><li>• Freír huevos, tocineta y panqueques</li></ul>
7-8	Dorar intensamente Sellar Freír en aceite abundante	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sellar filetes y chuletas gruesos y dorar carnes</li><li>• Freír pollo frito con hueso, papas fritas, pescado/marisco rebozado</li></ul>
8-9	Calentamiento rápido Hervor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervir agua o líquidos rápidamente</li></ul>

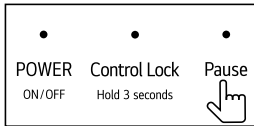
NOTA

- Los ajustes de cocción sugeridos son sólo una guía. Los resultados podrían variar dependiendo del tipo de utensilio de cocina que se utilice en la superficie de cocción y/o de la cantidad de alimentos que se cocinen. Configure los ajustes según sea necesario para obtener los resultados deseados.

Pausa

- 1 Presione el botón **Pause (Pausa)** por 1 segundo para pausar la cocción. Todas las

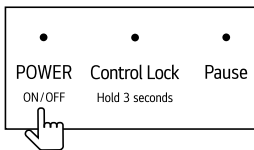
zonas de cocción activa permanecen al nivel de potencia 1 mientras la cocción se pausa.



- 2 Para reiniciar la cocción, presione el botón **Pause (Pausa)** por 1 segundo otra vez. Las zonas de cocción reiniciarán la cocción en el nivel de potencia anterior.

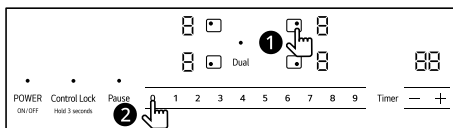
## Apagado del electrodoméstico

- 1 Para apagar el electrodoméstico completamente, mantenga presionado el botón **POWER (POTENCIA)**.



## Apagado de la zona de cocción

- 1 Presione el **Selector de zona de cocción** que desee.
- 2 Presione el **Selector de Nivel de potencia / Tiempo** para ajustar el nivel de potencia a 0.



### NOTA

- Cuando apague una zona de cocción simple o toda la superficie caliente, los indicadores de la superficie caliente muestran una "H" en las zonas de cocción apropiadas hasta que la superficie se enfría.

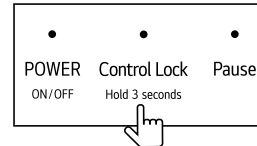
## Uso del Bloqueo de control

Utilice la función **Bloqueo de control** para evitar que un niño active la superficie de cocción de la placa de cocción. También evita cambios de ajuste

involuntarios mientras se limpia la superficie con un paño, bloqueando todos los botones del panel de control excepto el botón **POWER (POTENCIA)**.

## Activación/desactivación del Bloqueo de control

- 1 Pulse el botón **Control Lock (Bloqueo de control)** por aproximadamente 3 segundos. Una señal acústica sonará como confirmación.



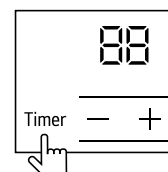
- 2 Pulse cualquier botón de control. L aparecerá en el indicador, indicando que el bloqueo de control fue activado.
- 3 Para desactivar el bloqueo de control, presione de nuevo el botón **Control Lock (Bloqueo de control)** por 3 segundos. Una señal acústica sonará como confirmación.

### NOTA

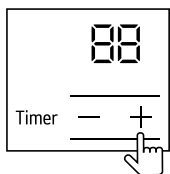
- Si activa el bloqueo de control mientras la placa de cocción está en funcionamiento, el botón **POWER (POTENCIA)** se mantiene activo por seguridad, para que pueda apagar la placa de cocción.
- Si se activa el bloqueo de control cuando la placa de cocción no está en funcionamiento, todos los botones quedarán desactivados, incluido el botón **POWER (POTENCIA)**, a excepción del botón **Control Lock (Bloqueo de control)**.

## Temporizador

- 1 Pulse el botón **Timer (Temporizador)**. Aparecerá el número 10 sobre el indicador del temporizador.

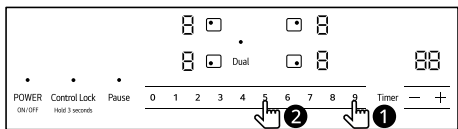


- 2 Pulse los botones +/- para ajustar el temporizador. A continuación, pulse de nuevo el botón **Timer (Temporizador)**.



NOTA

- Puede utilizar el **Selector de Nivel de potencia / Tiempo** para ajustar el temporizador. El **Selector de Nivel de potencia / Tiempo** está dividido de 0 a 9, y puede pulsarlo para seleccionar el número. (La figura muestra cómo ajustar 95 minutos).
- Pulse el **Selector de Nivel de potencia / Tiempo** una vez para seleccionar el dígito de las decenas del temporizador y, a continuación, púlselo de nuevo para seleccionar el dígito de las unidades del temporizador.

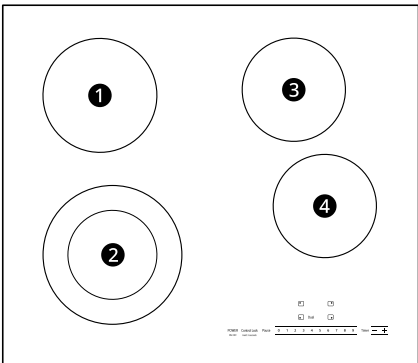


- 3 Para cancelar los ajustes del temporizador, mantenga pulsado el botón Temporizador por 3 segundos.

NOTA

- El temporizador puede ajustarse entre 0 y 99 minutos.
- Para cambiar los ajustes más rápidamente, mantenga pulsado el botón + o - hasta alcanzar el valor deseado.
- Cuando el temporizador finaliza, suena un pitido 5 veces. Sin embargo, la zona de cocción no se apagará.

Control de potencia



Las zonas de cocción disponen de una potencia máxima. Si se supera este rango de potencia utilizando varias zonas de cocción simultáneamente, el control de potencia reduce automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Cada zona de cocción tiene una prioridad diferente según se indica.

Prioridad alta	-	-	Prioridad baja
2 en modo doble	4	2 en modo individual	1, 3

El nivel de potencia de las zonas de cocción de menor prioridad puede verse limitado en función del nivel de potencia de las zonas de cocción de mayor prioridad.

La pantalla de esta zona de cocción alterna durante unos segundos entre el nivel de potencia ajustado y el nivel de potencia máximo posible. A continuación, la pantalla cambia del nivel de potencia ajustado al nivel de potencia máximo posible.

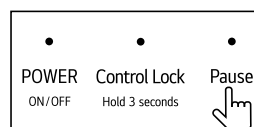
Los niveles de potencia máxima disponibles en el control de potencia son los siguientes.



## Caso 1. Usando 3 zonas de cocción

-	Prioridad de la zona de cocción		
	1. <sup>a</sup>	2. <sup>a</sup>	3. <sup>a</sup>
Nivel de potencia	8 o 9	8 o 9	6
		7	7
		6	8 o 9
	7	8 o 9	7
		7	8 o 9
	6	9	9

desactivar el silencio. Luego, **ON** o **OFF** se mostrarán por encima del indicador del temporizador.



## Caso 2. Usando 4 zonas de cocción

-	Prioridad de la zona de cocción			
	1. <sup>a</sup>	2. <sup>a</sup>	3. <sup>a</sup>	4th
Nivel de potencia	8 o 9	8 o 9	6	6
		7	7	7
			6	7
		6	8 o 9	6
			7	7
			6	8 o 9
	7	8 o 9	7	6
			6	7
		7	7	7
			8 o 9	7
		6	7	8 o 9
			8 o 9	6
	6	7 o 8 o 9	7	7
			6	8 o 9
			9	9
		6	9	9

## Configurando el silencio

- 1 Encienda la placa de cocción presionando el botón **POWER (POTENCIA)** por 1 segundo.
- 2 Asegúrese de que ninguno de los elementos están en funcionamiento, y presione el botón **Pause (Pausa)** por 1 segundo para activar o

# MANTENIMIENTO

## Cuidado y limpieza

Asegúrese de que esté cortado el suministro eléctrico y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la placa de cocción.

## Limpieza de la placa de cocción

### Limpieza de uso diario normal

#### PRECAUCIÓN

- Si se derrama azúcar o alimentos que contienen azúcar, o plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, retire el material INMEDIATAMENTE con un raspador de metal mientras la superficie de la placa de cocción aún está caliente para evitar el riesgo de que se dañe la superficie de vitrocerámica. Si se usa correctamente, el raspador no dañará la superficie. Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras raspa la superficie de cocción caliente.
- Si se derrama agua o alimentos que contienen agua, elimine el derrame INMEDIATAMENTE con una toalla de papel seca.
- No use esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.

En la placa de cocción de vidrio, use un limpiador para placas de cocción de cerámica. Es posible que otras cremas no sean tan efectivas o pueden rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga estos pasos:

- 1** Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
- 2** Use un limpiador para placas de cocción de cerámica regularmente para ayudar a mantener la placa como nueva. Deje enfriar siempre la placa de cocción antes de utilizar el limpiador para placas de cocción vitrocerámicas.

- 3** Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.

- 4** Use una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de cocción.

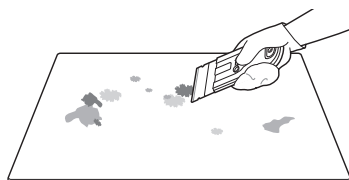
- 5** Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

#### NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
  - Los derrames de alimentos azucarados (como conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, dulces, jarabes o chocolate) o plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
  - Si se derrama comida o agua que contenga calcio (como polvo de hornear, vino, leche, espinacas o brócoli) sobre la placa de cocción, puede manchar o decolorar la superficie de forma permanente.

### Residuos quemados

- 1** Mientras la placa de cocción aún está caliente, retire los depósitos quemados o los alimentos derramados de la superficie de la placa de cocción de vitrocerámica con un raspador de metal adecuado. Para evitar quemaduras, use un guante de cocina o una agarradera mientras usa el raspador de metal.

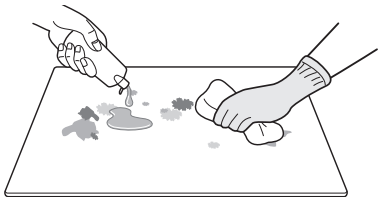


#### NOTA

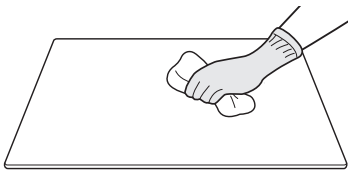
- No utilice una cuchilla desafilada o mellada.
- Sostenga el raspador en un ángulo de aproximadamente 30° con respecto a la placa de cocción.

- El raspador no dañará las marcas en la superficie de cocción.

**2** Cuando la superficie de cocción se haya enfriado por completo, aplique unas gotas pequeñas de un limpiador para placas de cocción de vitrocerámica en las áreas de cada quemador. Aplique la crema limpiadora sobre la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel húmeda. Deje actuar durante 10 minutos antes de enjuagar.



**3** Enjuague con agua limpia, y limpie la superficie de la placa de cocción con un paño limpio y seco.



**Mantenimiento de la placa de cocción**

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para su uso en placas de cocción de vitrocerámica.
- Deje que la superficie de cocción de vitrocerámica se enfríe antes de limpiarla.

	Limpie con una toalla húmeda y un detergente suave	Use un raspador de metal	Aplique crema limpiadora para superficies de cocción. Frote con una toalla.	Enjuague con una toalla húmeda y luego seque.
Regular (recomendado después de cada uso)				
Ocasional (recomendado cada semana)				
Completo (recomendado para manchas difíciles o comida quemada)				

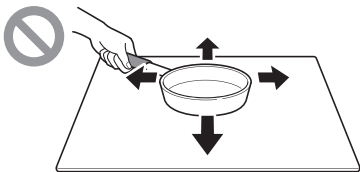
**NOTA**

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

**Marcas de metal y rayas**

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Los utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales pueden marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal o vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.

### PRECAUCIÓN

- No use utensilios de cocina si hay alguna materia extraña en la superficie de la placa de cocción. Siempre limpie la superficie antes de cocinar.
- 

### NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
    - Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la placa de cocción para evitar que queden marcas de metal. Si desea eliminar estas marcas, use un limpiador para placas de cocción de cerámica con una esponja limpiadora para tal fin.
    - Si las ollas con una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Esta mancha se debe eliminar de inmediato antes de volver a calentar o la decoloración puede ser permanente.
-

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico, revise esta lista. Es posible que ahorre tiempo y dinero. Esta lista incluye situaciones comunes que no son consecuencia de un defecto en la mano de obra o los materiales.

### Solución de problemas

Problemas	Causas posibles y solución
Las unidades de superficie no mantienen la ebullición o no cocinan lo suficientemente rápido.	<b>Puede que esté utilizando utensilios de cocina inadecuados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice ollas que sean planas y se ajusten al diámetro de la unidad de superficie seleccionada.</li> </ul>
	<b>En algunas zonas, la potencia (voltaje) podría ser baja.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cubra la olla con una tapa hasta obtener el calor deseado.</li> </ul>
Las unidades de superficie no se encienden.	<b>Es posible que se haya fundido un fusible o que se haya disparado un disyuntor.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor.</li> </ul>
	<b>Los controles de la placa de cocción están mal ajustados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique si el control correcto está ajustado para la unidad de superficie que está utilizando.</li> </ul>
Zonas decoloradas en la placa de cocción.	<b>No se ha limpiado la comida derramada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección Mantenimiento.</li> </ul>
	<b>La superficie está caliente y la placa de cocción del modelo tiene un color claro.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal. La superficie puede aparecer descolorida cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el cristal se enfríe.</li> </ul>
La unidad de superficie se enciende y apaga con frecuencia.	<b>El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de potencia.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Los ciclos en el ajuste de alta potencia son normales y pueden ocurrir si un utensilio de cocina es demasiado pequeño para el elemento de la placa de cocción o si el fondo del utensilio de cocina no es plano. Utilice la placa de cocción como de costumbre.</li> </ul>
La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a un ajuste inferior.	<b>La unidad todavía está encendida y caliente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
Arañazos o abrasiones sobre la superficie de la placa de cocción.	<b>La placa de cocción se está limpiando incorrectamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los arañazos no se pueden quitar. Los pequeños arañazos se harán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice crema limpiadora para vitrocerámica. No utilice agentes químicos o corrosivos. Estos agentes podrían dañar la superficie del producto.</li> </ul>
	<b>Se utilizaron utensilios de cocina con fondos ásperos sobre la placa de cocción o había partículas gruesas (p. ej., sal o arena) presentes entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa de cocción.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Para evitar arañazos, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos y utilice utensilios de cocina con fondos lisos.</li> </ul>

Problemas	Causas posibles y solución
<b>Arañazos o abrasiones sobre la superficie de la placa de cocción.</b>	<b>Utensilios de cocina fueron deslizados por la superficie de la placa de cocción.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Para evitar arañazos, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos y utilice utensilios de cocina con fondos lisos.</li></ul>
<b>Rayas o manchas marrones.</b>	<b>Se cocinaron restos de comida en la superficie.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Espere a que la superficie se enfríe. A continuación, utilice un rascador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de cristal para eliminar la suciedad.</li><li>• Ver la sección Mantenimiento.</li></ul>
<b>Áreas de decoloración con brillo metálico.</b>	<b>En la superficie de la placa de cocción quedaron depósitos minerales procedentes del agua y de los alimentos.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elimínelos con un limpiador para placa de cocción vitrocerámica.</li><li>• Utilice utensilios de cocina con el fondo limpio y seco. Limpie la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica regularmente cada semana.</li></ul>
<b>Sonido de crujido o "chasquido".</b>	<b>Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante la cocción.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es un funcionamiento normal y no es ninguna falla del sistema. Utilice la placa de cocción como de costumbre.</li></ul>

## Códigos de error

Código de error	Causas posibles y solución
d0	<p>Un botón fue tocado por más de 8 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie la humedad y objetos extraños de los botones.</li> </ul> <p>Si el problema continúa, toque el botón de Encendido para reiniciar la placa de cocción.</p> <p>Si el problema no se resuelve luego de seguir estos pasos, llamar al servicio técnico.</p>
F2	<p>El IC táctil se está comunicando anormalmente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinicie el electrodoméstico con el botón de encendido. Si el problema persiste, desconecte la alimentación por más de 30 segundos. A continuación, reinicie el electrodoméstico. Si el problema no se resuelve luego de seguir estos pasos, llamar al servicio técnico.</li> </ul>
C3	<p>El sensor de un elemento podría no estar funcionando adecuadamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfríe la placa de cocción hasta que desaparezca el error. Si el problema no se resuelve luego de seguir estos pasos, llamar al servicio técnico.</li> </ul>

# GARANTÍA LIMITADA

## EE. UU.

### TÉRMINOS Y CONDICIONES

**AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA INCLUYE UNA DISPOSICIÓN DE ARBITRAJE QUE LES EXIGE A USTED Y LG ELECTRONICS (“LG”) RESOLVER LOS CONFLICTOS MEDIANTE ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE JUDICIALMENTE, A MENOS QUE USTED ELIJA EXCLUIRSE. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS Y LOS JUICIOS CON JURADO. CONSULTE LA SECCIÓN “PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS” A CONTINUACIÓN.**

En el caso de que su placa de cocción radiante LG (“Producto”) falle a causa de un defecto en materiales o mano de obra en uso habitual y adecuado durante el período de garantía estipulado a continuación, LG tendrá la opción de reparar o reemplazar el Producto. Esta garantía limitada es válida solo para el comprador minorista original del Producto (“Usted”) y se aplica solo cuando se haya comprado legalmente y usado en los Estados Unidos, incluidos los territorios estadounidenses.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha original de compra	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para 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.
- El Producto o las 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 conforme a la presente garantía limitada.

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

**ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTES O CONSECUENTES, NI LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES ANTERIORES POSIBLEMENTE NO SE APLIQUEN A SU SITUACIÓN. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.**

### ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.



- Daño o fallo del producto 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, incendios, inundaciones o hechos de fuerza mayor o cualquier otra causa ajena al 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.

**Usted será responsable del costo de la reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas.**

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-243-0000 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

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

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

## PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER DISPUTAS:

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

**Definiciones.** Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o "reclamación" incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier

teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

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

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

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

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

**Tarifas / Costos.** Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000 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 voluntaria.** Usted puede optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. Si opta por no participar, ni usted ni LG pueden exigir a la otra parte que participe en un procedimiento de arbitraje. Para optar por no participar, usted debe enviar un aviso a LG a más tardar 30 días calendario a partir de la fecha de compra del producto por parte del primer comprador consumidor ya sea (i) enviando un correo electrónico a [optout@lge.com](mailto:optout@lge.com), con el asunto: "Exclusión voluntaria del arbitraje" o (ii) llamando al [1-800-980-2973](tel:1-800-980-2973). Debe incluir lo siguiente en el correo electrónico de exclusión voluntaria o proporcionar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la que se compró el producto; (c) el nombre del modelo o el número de modelo del producto; y (d) el número de serie (el número de serie se puede encontrar (i) en el producto; o (ii) en línea accediendo a <https://www.lg.com/us/support> al hacer clic en "How do I find my model number?").

Usted sólo puede optar por no participar en el procedimiento de resolución de disputas de la manera descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. La exclusión voluntaria de este procedimiento de resolución de disputas no afectará la cobertura de la Garantía limitada de ninguna manera y usted seguirá disfrutando de todos los beneficios de la Garantía limitada. Si conserva este producto y no opta por no participar, acepta todos los términos y condiciones de la disposición de arbitraje descrita anteriormente.



**LG Customer Information Center**

For inquiries or comments,  
visit **www.lg.com** or call:

**1-800-243-0000** U.S.A.

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

**Register your product Online!**

**www.lg.com**

**Centro de Información al Cliente LG**

Para consultas o comentarios, visite  
**www.lg.com** o llame por teléfono:

**1-800-243-0000** EE.UU.

**1-888-542-2623** CANADÁ

**¡Registre su producto en línea!**

**www.lg.com**

**Centre de Service à la Clientèle de LG**

Pour des questions ou des commentaires,  
visitez **www.lg.com/ca\_fr** ou appelez :

**1-800-243-0000** ÉTATS-UNIS

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

**Enregistrez votre produit en ligne!**

**www.lg.com/ca\_fr**