

MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA DE GAS

Lea detenidamente el manual del usuario 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.

LRG3061ST LRG3061BD



MFL33029624

(REV.01 160310)

www.lg.com

ÍNDICE

3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 12 Piezas
- 12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

- 13 Antes de instalar la estufa
- 14 Instalación de la estufa
- 16 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
- 17 Conexión de la estufa al gas
- 18 Conexiones eléctricas
- 18 Sellado de aberturas
- 19 Ensamblaje de los quemadores de superficie
- 19 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
- 20 Nivelación de la estufa
- 20 Colocación del dispositivo antivuelco

21 FUNCIONAMIENTO

- 21 Quemadores de superficie a gas
 - 22 Ubicaciones de los quemadores
 - 22 Uso de los quemadores de gas de superficie
 - 22 Ajuste del tamaño de llama
 - 23 En caso de apagón
 - 23 Batería de cocina para la superficie de la estufa
 - 23 Uso de un wok
 - 23 Uso de las rejillas en superficie
 - 24 Uso de la parrilla
- 25 El horno
- 26 Descripción general del panel de control

- 27 Cambio de las configuraciones del horno
 - 27 Clock (Reloj)
 - 27 Oven Light (Luz del horno)
 - 27 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
 - 28 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
 - 28 Settings (Ajustes)
 - Configuración del modo de hora
 - Ajuste del termostato del horno
 - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
 - Ajuste del volumen del indicador sonoro
 - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
 - 29 Lockout (Bloqueo)
 - 29 Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])
 - 30 Extracción y colocación de los estantes del horno
 - 30 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
 - 31 Bake (Hornear)
 - 32 Broil (Asar)

34 MANTENIMIENTO

- 34 Hornallas de Gas
- 35 Rejillas de los quemadores
- 35 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 35 Ventilación de aire del horno
- 36 Panel de control
- 36 Perillas y panel del múltiple delantero
- 36 Limpieza del exterior
- 37 Instrucciones para el cuidado de la puerta
- 37 EasyClean®
- 40 Cambio de la luz del horno
- 40 Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

42 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

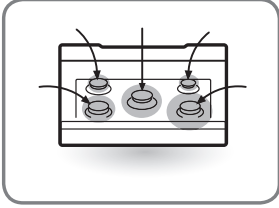
- 42 PREGUNTAS FRECUENTES
- 44 Antes de llamar al servicio técnico

46 SMART DIAGNOSIS™

- 46 Uso de Smart Diagnosis™

47 GARANTÍA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Varios tamaños de quemadores de gas

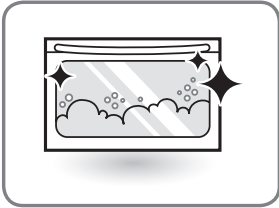
Elija un quemador que coincida con el tamaño de su batería de cocina.

Es posible cocinar varias cosas a la vez si utiliza más de un quemador.



Estufa de gas segura y confiable

Brinda seguridad y confiabilidad para cocinar.



EasyClean®

Útil para una limpieza sencilla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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



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

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



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



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

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO

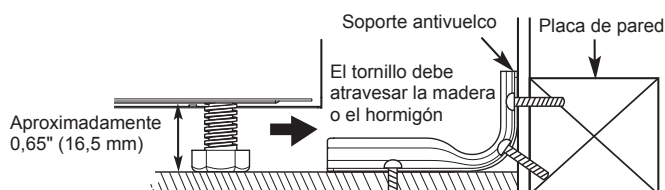


ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN INCLINARSE Y CAER
- LO QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES PERSONALES
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO QUE INCLUYE ESTA ESTUFA
- CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



- Para evitar vuelcos, no se pare ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que incluye esta estufa.
 - La estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones por líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.
 - Si separa la estufa de la pared para tareas de limpieza, mantenimiento o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar el dispositivo antivuelco cuando empuje la estufa para acercarla a la pared.



- Para reducir el riesgo de vuelco, debe asegurar la estufa de manera adecuada mediante la instalación de los dispositivos antivuelco.
- Para verificar que el dispositivo antivuelco esté instalado correctamente: Quite todos los objetos que estén sobre la placa de cocción. Sujete la protección del borde superior trasero de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que los dispositivos antivuelco estén colocados.

- Retire los cajones calentadores o de almacenamiento e inspeccione visualmente que la pata de nivelación trasera esté insertada por completo en el soporte antivuelco.
- Consulte el manual de instalación para ver la instalación adecuada del soporte antivuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La ley sobre agua potable y calidad toxicológica requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado considera que causan defectos de nacimiento u otras lesiones reproductivas y obliga a las empresas a alertar a los clientes sobre la posible exposición a tales sustancias. Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.



ADVERTENCIA

- Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese bien las manos después de su manipulación.**
- Nunca use su estufa para calentar el ambiente como un calentador. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la estufa. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la placa de cocción.
- No deje grasa de estufa u otros materiales inflamables dentro de la estufa o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Coloque un sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente el sartén con una tapa que quede ajustada, una placa para hornear o una bandeja plana. Use un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma. La grasa en llamas fuera de un sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, mediante un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma. Las llamas en el horno o cajón de almacenamiento se pueden apagar por completo si se cierra la puerta del horno o cajón de almacenamiento y se apaga el horno o si se usa un extintor multiuso de sustancia química seca o de tipo espuma.
- No utilice el horno ni el cajón para almacenar objetos.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la estufa funcione adecuadamente con una combustión correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la estufa.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Al hacerlo, se restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Nunca cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.

**ADVERTENCIA**

- Las raspaduras o los impactos grandes en las puertas de vidrio pueden causar que los vidrios se rompan.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta estufa podría causar lesiones personales graves y daños a la estufa. No permita que los niños trepen a la estufa o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la estufa se incline, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- 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. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeara por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

**PRECAUCIÓN**

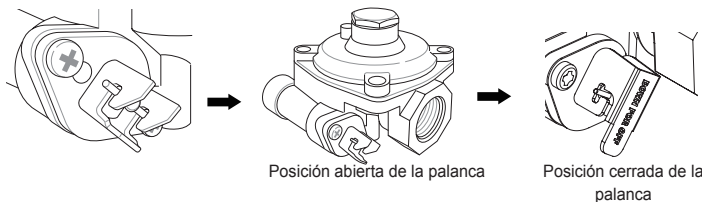
- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la estufa o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos donde haya una estufa caliente o en operación. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, se pare ni se cuelgue de la puerta del horno, del cajón calentador ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la estufa e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- Use guantes al limpiar la estufa para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la estufa, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o comida de mar.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su estufa sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su estufa se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la estufa como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la estufa y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo. Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Enchufe su estufa a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional). No use un cable de extensión ni un adaptador con esta estufa.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la estufa fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su estufa, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la estufa antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- En una situación de emergencia o si desea cortar el suministro de gas, cierre la válvula reguladora. Para ello, posicione la palanca como se indica en la figura a continuación.



- Después del uso prolongado de la estufa, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la estufa sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

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 a 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 ollas con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. 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 estufa pueden encenderse. 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 estufa.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la estufa 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 estufa.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la estufa sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para fritura profunda. Llenar el sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use ollas metálicas (tipo "wok") en los quemadores de superficie si la olla metálica tiene un anillo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostener el wok. Este anillo actúa como trampa de calor, el cual puede dañar la rejilla del quemador y el cabezal del quemador. También podría hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.



PRECAUCIÓN

- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover un sartén de grasa caliente, en especial una freidora profunda. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie, se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la estufa.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

ASADOR

Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.



ADVERTENCIA

Al usar el asador, la temperatura interior del horno será muy elevada. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada mientras está asando alimentos (consulte la sección Asador de este manual)
- Usar siempre guantes para horno al colocar o retirar alimentos

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y las aves. La carne a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F, las aves a una temperatura INTERNA mínima de 165 °F y la carne de vaca, cerdo, ternera y cordero a una temperatura INTERNA mínima de 145 °F.

HORNO

Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la estufa. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.



ADVERTENCIA

- Nunca cubra ranuras, aberturas, conductos del fondo del horno ni una bandeja completa con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico puede concentrar calor, generando peligro de incendio.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la estufa.
- No utilice el horno para guardar objetos. Los objetos almacenados podrían incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes del horno en la posición deseada solo cuando el horno esté frío.
- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabé, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Siempre quite la bandeja del asador del horno apenas termine de asar. La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.
- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador, Presione el **Clear/Off** y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada. Hornear o asar con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas. No deje la puerta abierta durante la cocción o mientras el horno se esté enfriando.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

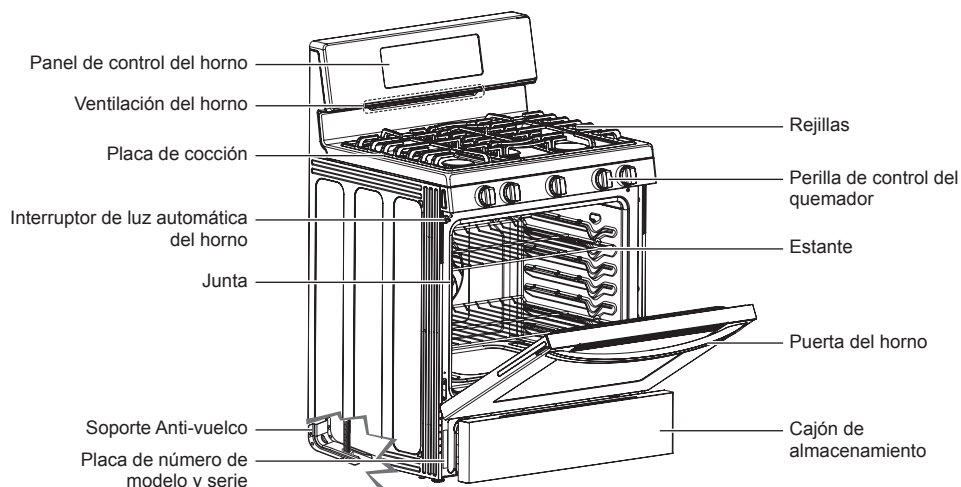
- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 30 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar $\frac{1}{2}$ litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para un sartén pequeño desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas



Accesorios

Accesorios incluidos



Estante estándar (2 c/u)

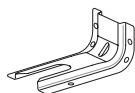


Parrilla (1 c/u)



Manual del usuario (1 c/u)

Kit antivuelco



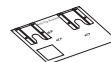
Soporte antivuelco (1 c/u)



Tornillos (4 c/u)



Anclajes (4 c/u)



Plantilla (1 c/u)

Kit de conversión para boquilla de LP



Boquilla de placa de cocción (5 c/u)

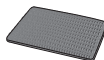


Boquillas de horno (2 c/u)

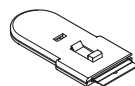
Kit EasyClean®



Botella rociadora (1 c/u)



Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)

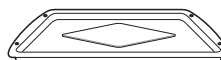


Raspador (1 c/u)

Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera

NOTA

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

INSTALACIÓN

Antes de instalar la estufa

Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.

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.

Preparación para instalación

Herramientas necesarias



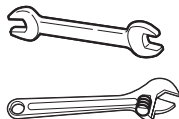
Destornillador phillips



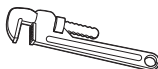
Destornillador plano



Lápiz y regla



Llave de boca o ajustable



Llave de tubos (2)
(uno para soporte)



Nivel

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 ($\frac{3}{4}$ " o $\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " D. I.)
Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas ($\frac{3}{4}$ " o $\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la estufa ($\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de $\frac{1}{2}$ " D. E. (solo para pisos de concreto)

Instalación de la estufa

Desembalaje y traslado de la estufa



PRECAUCIÓN

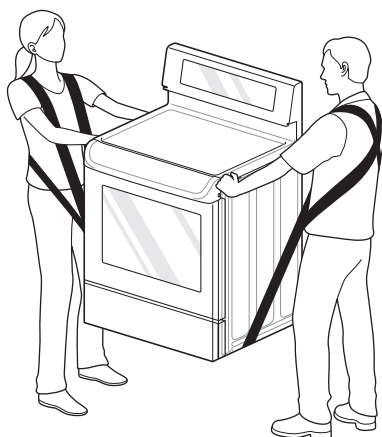
- **Se necesitan dos o más personas para mover e instalar la estufa (peligro de peso excesivo).** Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para tareas de limpieza o reparaciones.** Hacerlo podría causar daños graves a la puerta de la estufa.

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

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

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

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



Elección de la ubicación adecuada

No instale la estufa donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.

La estufa, como otras unidades del hogar, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufas sobre este tipo de pisos.

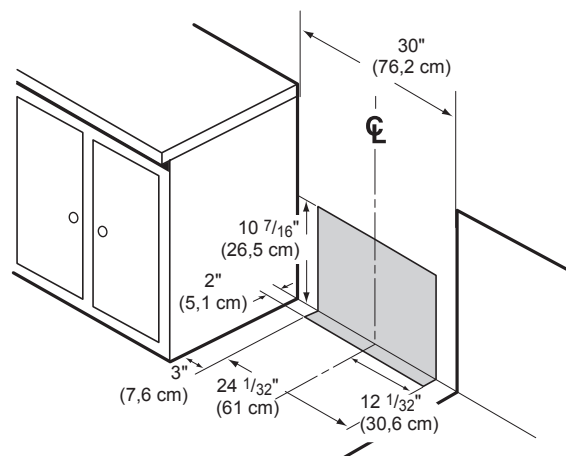
Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la estufa. Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

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

Además, asegúrese de que el revestimiento del piso resista temperaturas mínimas de 167 °F (75 °C). Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodeen su estufa puedan resistir el calor de hasta 194 °F (90 °C) generado por la estufa. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

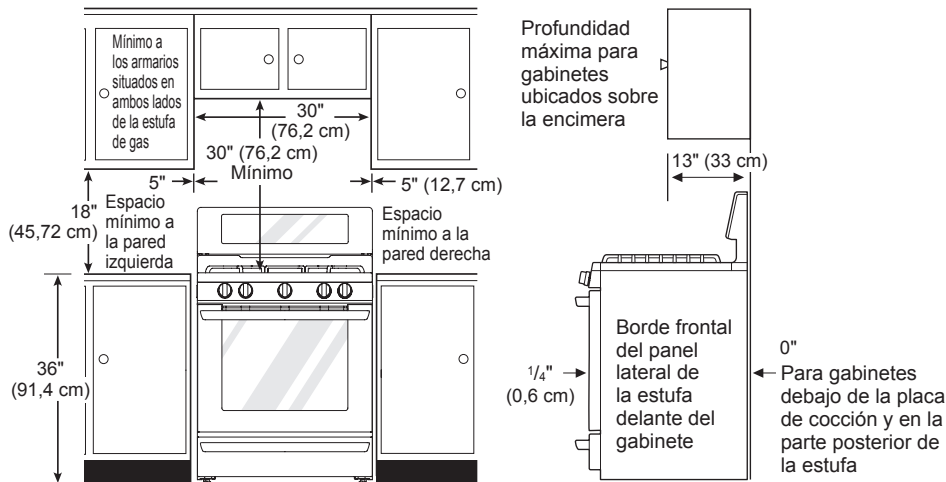
Ubicaciones de la tubería de gas y el tomacorriente eléctrico



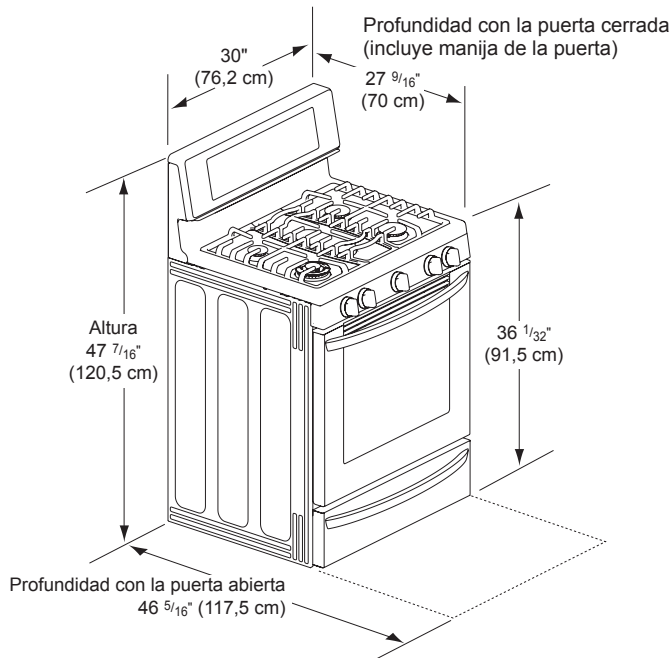
Dimensiones y espacios libres

Deje suficiente espacio entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes. Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su estufa. La ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico en la página 14) se deben ajustar para cumplir los requisitos específicos. Se debe instalar la estufa dejando un espacio de 0" (al ras) de la pared posterior.

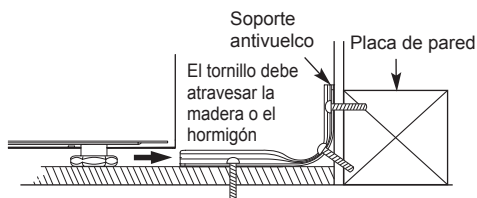
Espacios libres de instalación



Dimensiones



Instalación del dispositivo antivuelco



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



ADVERTENCIA

- Se debe asegurar la estufa con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La estufa puede inclinarse si una persona se para, se sienta o se apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la estufa hacia adelante para verificar que el dispositivo esté bien instalado.
- Esta estufa está diseñada para cumplir todos los estándares de vuelco reconocidos por la industria para todas las condiciones normales.
- La instalación del dispositivo antivuelco debe cumplir con todos los códigos legales para asegurar el aparato.
- El uso de este dispositivo no impide que la estufa se caiga cuando no está bien instalado.

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

Su estufa 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 estufa el tipo de gas para el cual está configurada.

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

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" 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 estufa debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

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

Conexión de la estufa al gas

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

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

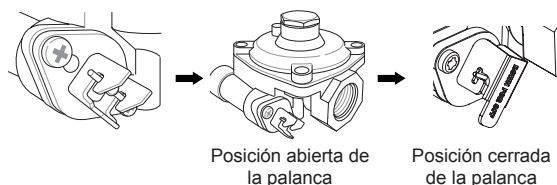
Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la estufa con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una estufa nueva.

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

- 1 Instale un adaptador de unión abocardada macho de $\frac{1}{2}$ " o $\frac{3}{4}$ " a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.
- 2 Instale un adaptador de unión abocardada macho de $\frac{1}{2}$ " a la rosca interna de $\frac{1}{2}$ " NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.

En una situación de emergencia o si desea cortar el suministro de gas, cierre la válvula reguladora. Para ello, posicione la palanca como se indica en la figura a continuación.



- 3 Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la estufa. Posicione la estufa para permitir la conexión en la válvula de corte.
- 4 Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

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

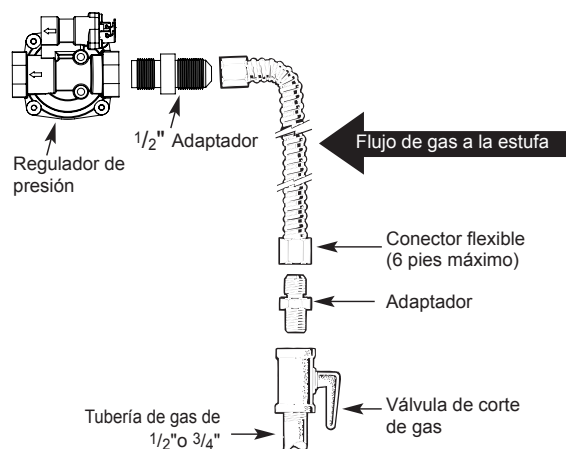
Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.



ADVERTENCIA

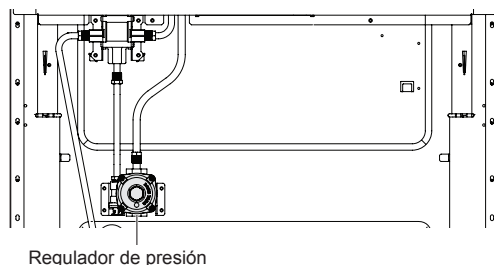
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- Aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a $\frac{1}{2}$ " psig (3,5 kPa).

Montaje del conector flexible



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

Posición del regulador de presión.



Conexiones eléctricas

Requisitos eléctricos

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

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

Conexión a tierra

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

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

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

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

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

Nota acerca de GFCI: no se requieren ni se recomiendan GFCI para receptáculos de estufa de gas.

Los circuitos protegidos con interruptores de descarga a tierra (GFCI) son dispositivos que detectan la fuga de corriente en un circuito y cortan el suministro eléctrico automáticamente cuando se detecta un nivel de umbral de fuga. El cliente debe restablecer estos dispositivos manualmente. El Código Eléctrico Nacional requiere el uso de GFCI en receptáculos de estufa instalados para funcionar en las superficies de las encimeras.

El rendimiento de la estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con GFCI, pero la necesidad de restablecer el circuito puede resultar molesta.

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

La instalación debe cumplir los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54.

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

Sellado de aberturas

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

Método preferido



PRECAUCIÓN

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

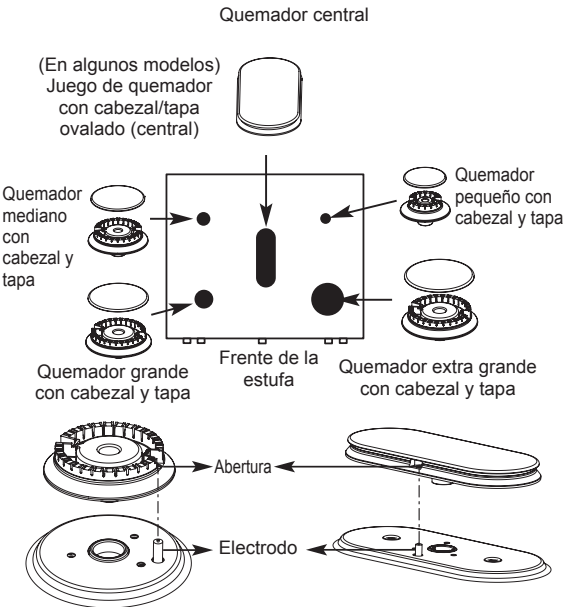
Ensamblaje de los quemadores de superficie



PRECAUCIÓN

No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción. Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas. Hay una tapa y un cabezal de quemador de tamaño pequeño, uno mediano, uno grande y uno extra grande.



Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

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

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

Calidad de las llamas

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



A Llamas amarillas- Solicite mantenimiento.



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



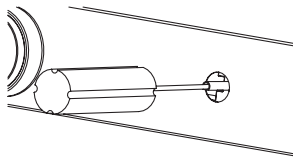
C Llamas azul claro- Esto es normal para gas natural.

NOTA

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

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

- 1 Encienda todos los quemadores de superficie.
- 2 Gire la perilla del quemador que está ajustando hasta la posición **Lo**.
- 3 Retire la perilla.
- 4 Inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula.



Tornillo de ajuste central

NOTA

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

- 5 Vuelva a colocar la perilla.
- 6 Pruebe la estabilidad de la llama.

Prueba 1: Gire la perilla de **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.

Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo**, abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada por el movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
- 7 Repita los pasos del 1 al 6 para cada quemador de superficie.

Verificación de funcionamiento de los quemadores para hornear / asar

Para verificar el encendido del quemador para hornear, siga los pasos a continuación:

- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2 Presione el **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 3 Presione el **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

Para verificar el encendido del quemador para asar, siga los pasos a continuación:

- 1 Presione el **Broil**. Hi aparece en pantalla.
- 2 Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
- 3 Presione el **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

NOTA

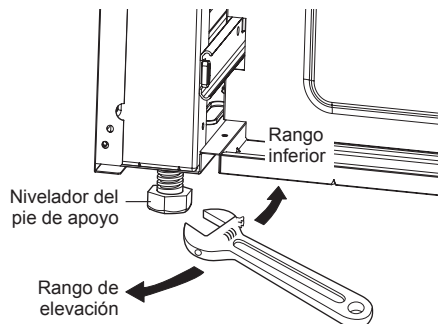
No intente encender los quemadores de Hornear o Asar durante un apagón. La estufa tiene un sistema de encendido eléctrico y no se puede utilizar sin energía eléctrica.

Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas propano)

La estufa viene de fábrica con los obturadores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas natural. Si la estufa se convierte a gas LP, siga las instrucciones del kit de conversión para ajustar los obturadores de aire adecuadamente. Un técnico calificado debe realizar la conversión a gas LP.

Nivelación de la estufa

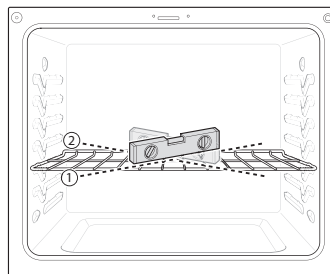
Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



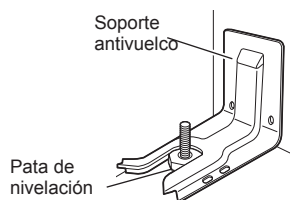
Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante del horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

Primero verifique la dirección ①.

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



Colocación del dispositivo antivuelco



- 1 Deslice la estufa contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y enganche en el soporte antivuelco.
- 2 Verifique la instalación adecuada al sujetar el borde frontal de la placa de cocción e intente inclinar la estufa hacia adelante.

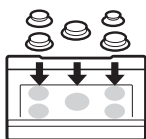
FUNCIONAMIENTO

Quemadores de superficie a gas

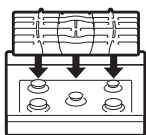
Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.



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



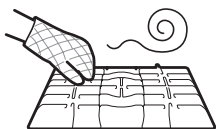
PRECAUCIÓN

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 A GAS

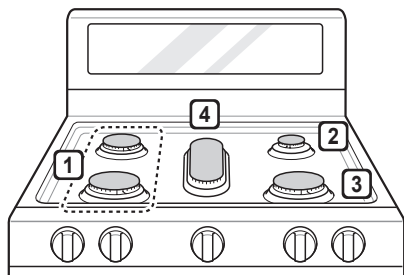
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía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

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su estufa de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



1 Quemadores mediano y grande

Los quemadores mediano y grande son los principales para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores para fines generales se pueden regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia variedad de necesidades culinarias.

2 Quemador pequeño

El quemador más pequeño se utiliza para alimentos delicados como salsas o los que requieren calor bajo durante un período prolongado de tiempo de cocción.

3 Quemador extra grande

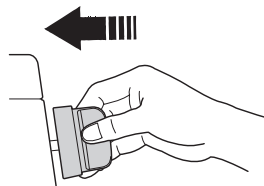
El quemador extra grande es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido en poco tiempo. No se debe usar con ollas de 10 pulgadas o más de diámetro.

4 Quemador ovalado

El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con parrilla u ollas ovaladas.

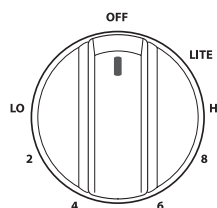
Uso de los quemadores de gas de superficie

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las rejillas estén colocados en las posiciones adecuadas.
- 2 Coloque la batería de cocina sobre la rejilla.
- 3 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **Lite**.



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

- 4 Gire la perilla de control para regular el tamaño de llama.

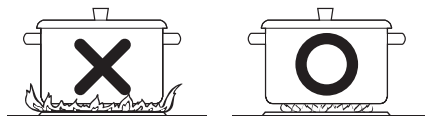


PRECAUCIÓN

No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición **Lite**. Una descarga eléctrica podría hacer que usted pueda entrar en contacto repentinamente con un utensilio caliente.

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.

En caso de apagón

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de superficie de su estufa con una cerilla.

Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

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



PRECAUCIÓN

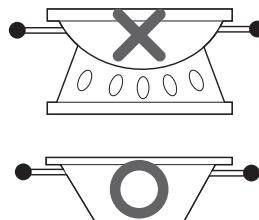
Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la estufa

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 un 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 los 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. Los 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 estufa.
Vitrocerámica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las estufas de gas.

Uso de un wok

Si utiliza un wok, use uno de 14 pulgadas o menos con fondo plano. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la rejilla.



Use ollas con fondo **plano**



PRECAUCIÓN

No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Uso de las rejillas en superficie

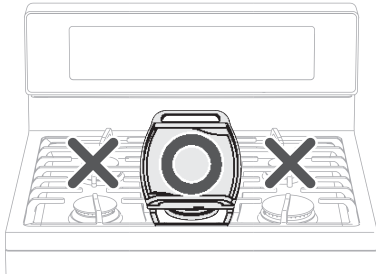
No coloque rejillas sobre el quemador.



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.

Uso de la parrilla

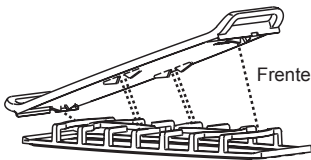


La parrilla recubierta antiadherente brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

NOTA

Es normal que la parrilla se decolore con el tiempo.

Cómo colocar la parrilla: La parrilla solo puede usarse con el quemador central. La parrilla se debe ubicar correctamente en la rejilla central, como se indica a continuación.



 PRECAUCIÓN

- No retire la rejilla central cuando use la parrilla.
- No retire la placa de la parrilla hasta que las rejillas, las superficies y la placa de la parrilla estén totalmente frías.
- La placa de la parrilla puede calentarse mucho al usar la placa de cocción, el horno o los sistemas para asar. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la placa de la parrilla.

Precaliente la parrilla según la guía a continuación y ajuste para lograr la configuración deseada.

Tipo de alimentos	Condiciones de precalentamiento	Ajuste de cocción
Calentar tortillas	-	ALTO
Panqueques	ALTO 10 min	ALTO
Hamburguesas	ALTO 10 min	ALTO
Huevos fritos	ALTO 5 min	ALTO
Tocino	ALTO 10 min	ALTO
Salchichas para el desayuno	ALTO 10 min	ALTO
Sándwiches calientes	ALTO 10 min	ALTO

NOTA

Después de utilizar la parrilla durante mucho tiempo, ajuste la configuración de la temperatura de parrilla como el calor retenido en la parrilla.

NOTAS IMPORTANTES

- Evite cocinar alimentos demasiado grasosos, ya que podría producirse un derrame de grasa.
- La parrilla puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No sobrecaliente la parrilla. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios metálicos que puedan dañar la superficie. No utilice la parrilla como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos en la parrilla.

El horno

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén bien conectados.

Confirme el uso correcto de la estufa para el tipo de alimento que desee cocinar.

Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.



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

Si usa un termómetro en la cavidad del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.

En caso de apagón, no utilice el horno.

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

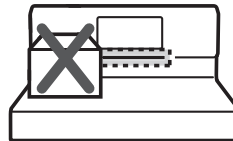


PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un apagón.

No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.

Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de la estufa.



PRECAUCIÓN

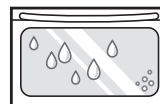
- No coloque objetos plásticos ni inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. La presión en los recipientes cerrados podría aumentar, lo que podría hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán mucho si los deja sobre la estufa y podrían causar quemaduras.
- Los mangos de las ollas y los sartenes podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.

No cubra las rejillas ni el fondo del horno con papel de aluminio.

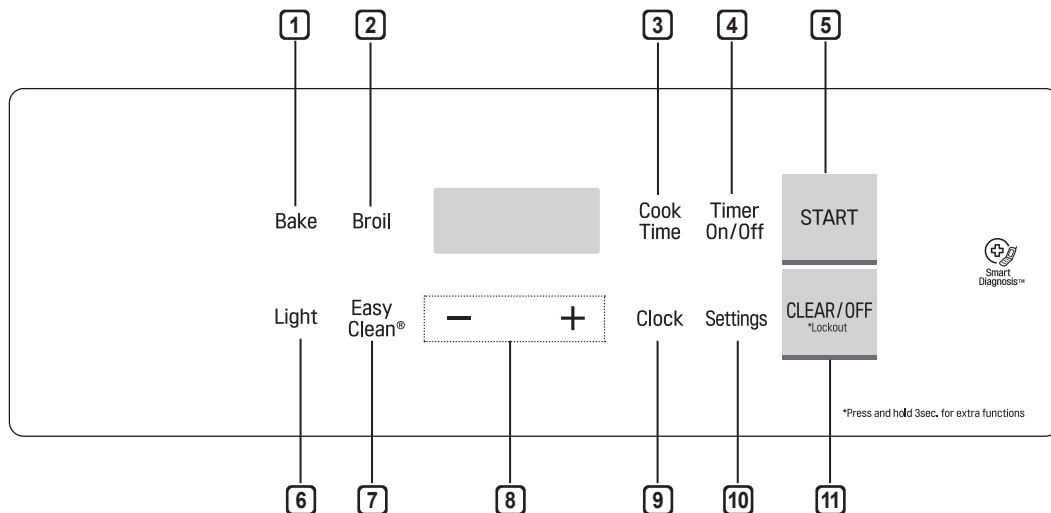


Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.

A medida que el horno se calienta, el aire caliente del horno puede hacer que aparezca condensación en el vidrio de la puerta del horno. Estas gotas de agua son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.



Descripción general del panel de control



1 Bake

Presione el botón para activar la función de horneado normal.

2 Broil

Presiónelo para escoger la función de parrilla.

3 Cook Time

Presione y después use los botones + y – para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción.

4 Timer On/Off

Presiónelo para escoger una función temporizada.

5 START

Debe presionarlo para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.

6 Oven Light

Presione el botón para prender o apagar la luz del horno.

7 EasyClean®

Limpia la suciedad liviana del horno automáticamente. Consulte "Limpieza Fácil" en la sección "Cuidado y limpieza".

8 +/-

Introduce o cambia el tiempo y la temperatura del horno. Ajusta la parrilla en HI o LO (alta o baja).

9 Clock

Mantenga presionado el botón por tres segundos, después use los botones + y – para fijar la hora del día.

10 Setting

Presione la tecla Settings varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

11 CLEAR OFF / Lockout

- Presione para cancelar todas las funciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.

Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

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

- 1 Presione **Clock**.
- 2 Presione el botón **+/-** para seleccionar la hora del día.
- 3 Presione **Start**.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador.
- Si no presiona otras teclas dentro de los 25 segundos de haber presionado **Clock**, la pantalla regresa a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber habido una falla en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

Oven Light (Luz del horno)

La luz interior del horno se enciende de forma automática cuando se abre la puerta. Presione el **Light** para encender la luz del horno de forma manual.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

Si la entrada de temperatura o tiempo está por debajo de la configuración mínima o por encima de la máxima para esa función, suenan dos tonos cortos.

Función		Temp. / tiempo mín.	Temp. / tiempo máx.	Valor predeter- minado
Clock (Reloj)	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Timer (Temporizador)	12 h	0:10 min / seg	11:59 h / min	
	24 h	0:10 min / seg	11:59 h / min	
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 h	0:01 h / min	11:59 h / min	
	24 h	0:01 h / min	11:59 h / min	
Broil (Asar)		Bajo	Alto	
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	500 °F / 260 °C	350 °F / 175 °C
EasyClean®				20 min

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la estufa y emite un tono cuando el tiempo configurado se ha agotado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador encendido/apagado se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

Por ejemplo para 5 minutos

- 1 Presione el botón **Timer On/Off** una vez para establecer el tiempo en horas y minutos, o presione el botón dos veces para establecer el tiempo en minutos y segundos. **TIMER** empezará a parpadear en la pantalla.
- 2 Presione el botón **+** o **-** hasta que aparezca el tiempo correcto en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Timer On/Off**. El tiempo comenzará a contar hacia atrás desde 5:00 y se mostrará el **TEMPORIZADOR** en pantalla.

NOTA

Si no presiona **Timer On/Off**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

- 4 Al agotarse el tiempo ajustado, la pantalla mostrará el mensaje **END**. El reloj emitirá avisos cada 15 segundos hasta que presione el botón **Timer On/Off**.

NOTA

Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **Timer On/Off**.

Cancelación del Temporizador

- 1 Presione el **Timer On/Off** una vez. La pantalla regresa a la hora del día.

Settings (Ajustes)

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

La tecla **Settings** permite:

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

Configuración del modo de hora

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

- 1 Presione el **Settings** una vez.
- 2 Presione el botón **+/-** o **Cook Time** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
- 3 Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Ajuste del termostato del horno

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

NOTA

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

- 1 Presione el **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
- 2 Usando el botón **+**, introduzca la cantidad deseada para incrementar la temperatura.
- 3 Usando el botón **-**, introduzca la cantidad deseada para reducir la temperatura.
- 4 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible subir (+) o bajar (-) el termostato del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado el termostato, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que la misma se vuelva a ajustar.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

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

Ajuste del volumen del indicador sonoro

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

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

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

Lockout (Bloqueo)

La función de Lockout (Bloqueo) deshabilita la mayoría de los controles del horno. No deshabilita el temporizador ni la luz del horno ni el bloqueo de la puerta.

- 1 Presione y mantenga presionado el botón **Clear/Off** por tres segundos. Sonará un tono, **LOCKED** en la pantalla.
- 2 Para desactivar la característica de bloqueo, presione y mantenga presionado el botón **Clear/Off** por tres segundos.

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

Configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo mediante la función Cocción temporizada. Esta función solo puede usarse junto con los modos **Bake**.

Configuración de la Cocción temporizada

- 1 Presione el **Cook Time**.
- 2 Presione el botón **+/-** para seleccionar la hora del día.
- 3 Presione el botón **Start**. El reloj será fijado, y la pantalla mostrará el cambio realizado después de un ligero retraso.

Extracción y colocación de los estantes del horno



PRECAUCIÓN

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

Extracción de los estantes

- 1 Con los guantes puestos, sujete el estante del horno*.
- 2 Tire del estante hacia afuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
- 3 Levante el frente del estante.
- 4 Tire del estante.

* Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

Colocación de los estantes

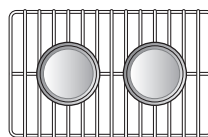
- 1 Con los guantes puestos, coloque el extremo del estante sobre el soporte*.
- 2 Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
- 3 Empuje el estante hacia adentro.
- 4 Verifique que el estante haya quedado bien colocado.

* Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

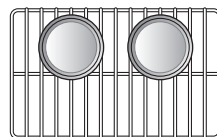
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

- Centre los recipientes para horno sobre los estantes para lograr mejores resultados de horneado. Si hornea en más de un recipiente, colóquelos de modo tal que cada uno tenga un espacio libre de 1" a 1 1/2", como mínimo, a su alrededor. No permita que los recipientes toquen las paredes del horno.
- Si está cocinando en un solo estante, coloque el estante estándar en la posición recomendada en los cuadros que se muestran en las siguientes páginas. Centre el recipiente como se indica en la imagen del estante superior de uso multiple.
- Si está cocinando en varios estantes en el horno, coloque los estantes estándar en las posiciones 3 y 5. Para obtener el mejor resultado, coloque los recipientes como se muestra en la imagen con varios estantes, con el recipiente colocado en el centro del estante inferior y hacia atrás el recipiente colocado en el estante superior.

Horneado en varios estantes

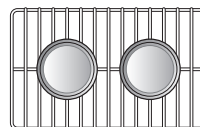


Estante estándar
(Posición 3)

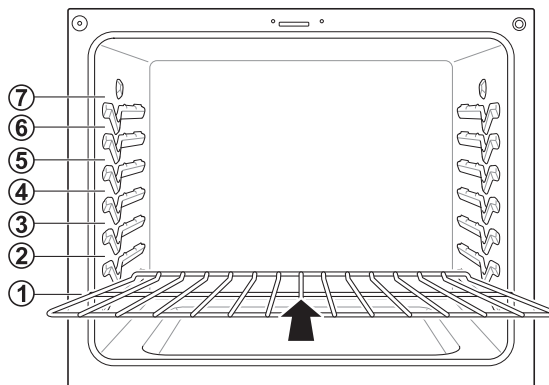


Estante estándar
(Posición 5)

Horneado en un solo estante



Estante estándar



Bake (Hornear)

La función Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados. Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 500 °F (260 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

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

- 1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.
- 2 Escoja la temperatura del horno. Presione o mantenga presionado los botones + o –.
 - Presione el botón + para aumentar la temperatura.
 - Presione el botón – para reducir la temperatura.
- 3 Presione el botón **Start** para aceptar el cambio de temperatura.
A medida que el horno se precalienta, la temperatura aparece en pantalla y se eleva en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y se apaga.
- 4 Cuando la cocción esté completa, Presione el **Clear/Off**.
- 5 Retire los alimentos del horno.

Para Cambiar la Temperatura del Horneado durante la Cocción

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 A continuación, Pulse el botón + o – hasta que se muestre la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Start**.

Cuadro de horneado

Este cuadro solo sirve como referencia y se puede usar para el horno. Ajuste el tiempo de cocción según su receta.

Tipo de Alimento	Posición de la Bandeja
Tortas congeladas (en bandeja)	2 o 3
Bizcocho, bundt o pasteles	3
Bisquet, mantecada, brownies, galletas, quequitos, tortas por capas, pays	4
Estofados	4
Asado	1 o 2

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.

Broil (Asar)

Su horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Al asar, usa una radiación de calor intensa desde el quemador de gas superior.

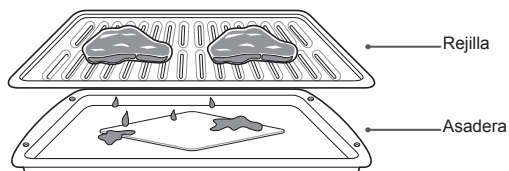
La función Broil funciona mejor cuando se asan cortes de carne tiernos y finos (1" o menos), aves o pescado.

⚠ PRECAUCIÓN

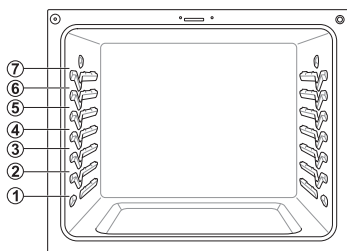
- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Nunca utilice una asadera que no esté bien limpia y a temperatura ambiente. Si la asadera está dañada, torcida o tiene suciedad muy adherida, considere reemplazarla para reducir la cantidad de humo que se produce durante el asado.

NOTA

- Use la función Asar en Lo para asar alimentos como aves y cortes gruesos de carne.
- Retire la asadera del horno para dejarla enfriar y limpiarla más fácilmente.
- Para obtener mejores resultados, utilice una asadera diseñada para asar, como se muestra a continuación. La asadera recoge los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.



Cuando asa en un estante, colóquelo en la posición según la guía de recomendaciones para asar.



Configuración del horno para asar

- 1 Presione el **Broil** una vez para Hi y dos veces para Lo.
- 2 Presione el **Start**.
- 3 Permita que el asador se precaliente durante cinco minutos.
- 4 Coloque los alimentos en el horno.
- 5 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe estar cerrada mientras está asando.

⚠ ADVERTENCIA

Al utilizar su asador, la temperatura dentro del horno es extremadamente alta. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada al asar.
- Utilizar siempre guantes para horno al colocar y retirar alimentos.

El uso incorrecto del asador puede provocar humo excesivo o un incendio causado por grasa. Las condiciones de uso incorrecto incluyen, entre otras:

- Colocar el asador en un nivel de potencia superior al recomendado.
- Usar asaderas sucias o grasosas.
- Asar durante un tiempo de cocción superior al recomendado.

NOTA

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

- 6 Una vez que haya terminado de asar, Presione el **Clear/Off**.

NOTA

Durante cualquier función Asar, es normal que el quemador se encienda y se apague. El encendedor del quemador del asador en el techo del horno se enciende de color naranja periódicamente durante la operación de asado normal.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne de vaca molida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	6	4-6	3-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.
Bistecs de carne de vaca	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb 1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	6	7	5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar un sartén. Corte la grasa.
Poco cocidos		6	12	5-6	
Medias		6	13	8-9	
Bien cocidos		4	10	6-7	
Poco cocidos		4	12-15	10-12	
Medias		4	25	16-18	
Bien cocidos					
Tostados	1 a 9 piezas	5	1-2	1-2	
Pollo	1 entero de hasta 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo	2	35-40	25	Pincele ambos lados con mantequilla derretida. Ase con el lado de la piel hacia abajo.
	4 pechugas con hueso	2	25-30	10-15	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	5	7-8	6	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla y limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1" de grosor	3	10	5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un grosor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
	1/2" de grosor	4	7	4	
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (1/2" de espesor)	4	10	8	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb	4	13	8-9	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de 10 a 12 oz aprox. 2 (1/2" de espesor) alrededor de 1 lb	5	6	4-7	Corte la grasa.
Medias		5	10	10	
Bien cocidas		5	10	4-6	
Medias		5	17	12-14	
Bien cocidas					
Tocino	1/2 lb (8 fetas finas aprox.)	4	8	3	Acomode en una sola capa.
Colas de langosta	2-4 6 a 8 oz cada una	3	13-16	No voltee.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

NOTA

La USDA explica que consumir carne, aves o pescado crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias.

La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida : 160 °F (71,1 °C)
- Aves: 165 °F (73,9 °C)
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

MANTENIMIENTO

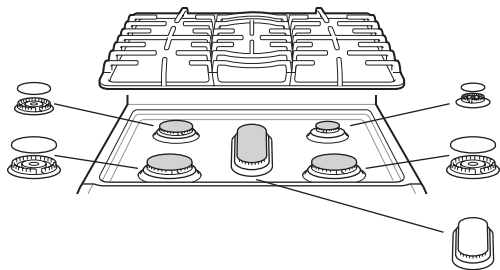
Hornallas de Gas

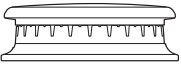
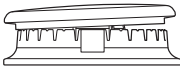
 PRECAUCIÓN

- 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.

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. No intente retirar la tapa del quemador oval.

- 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

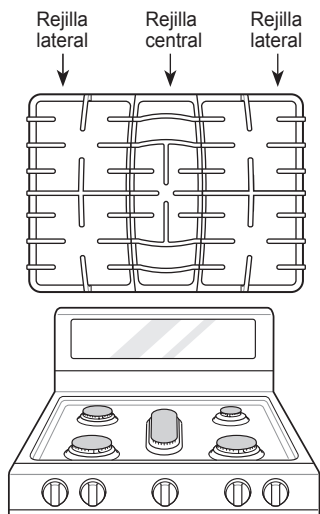
- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

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

La estufa incluye tres rejillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas rejillas solo se deben usar en la posición correcta. Las dos rejillas laterales se pueden intercambiar de izquierda a derecha y del frente a la parte posterior. La rejilla central se puede intercambiar del frente a 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 las rejillas de los quemadores



PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.

- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Las rejillas son aptas para lavavajillas.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción



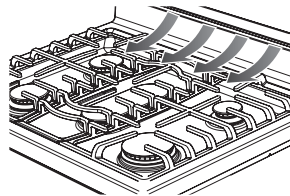
PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la estufa o hacer que funcione de forma incorrecta.

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.

Ventilación de aire del horno

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



PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desenchufe la estufa. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador para vidrios. Elimine la suciedad más pesada con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivo.

Perillas y panel del múltiple delantero

Es mejor limpiar el panel del múltiple cada vez después de usar el horno. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Para enjuagar, use agua limpia y lustre con un paño suave.



PRECAUCIÓN

- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno en el panel del múltiple. Hacerlo dañará el acabado.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros objetos de ellas. Puede dañar el eje de la válvula de gas.
- Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **Off** y sáquelas de los vástagos.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté colocada en la posición **Off** centrada en la parte superior y deslice la perilla directamente sobre el vástago.

NOTA

Para evitar las rayas, no use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Limpieza del exterior

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

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

NOTA

- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito: 1-800-243-0000 (EE. UU.) 1-888-542-2623 (Canadá) o visite nuestro sitio web en: www.lg.com

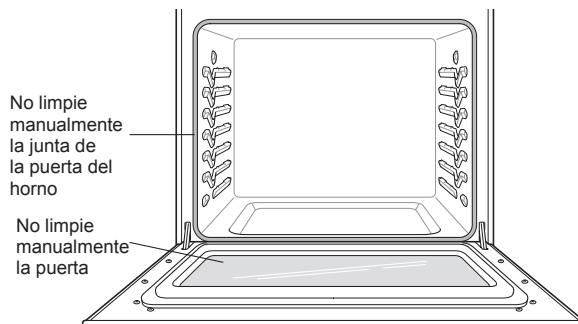
Puerta del horno

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



PRECAUCIÓN

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



Instrucciones para el cuidado de la puerta

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



PRECAUCIÓN

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

Estantes del horno

- 1 Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la estufa. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG, ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes, y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 20 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

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

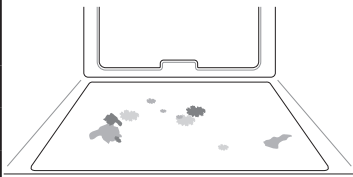
Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; no usa limpiadores químicos.
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
 - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede acortar el tiempo de la autolimpieza

NOTA

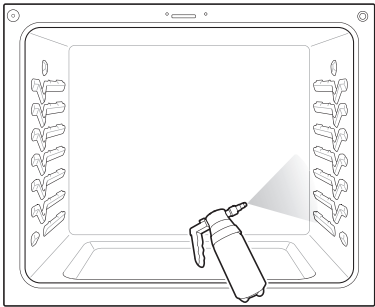
Algunos modelos no proveen la opción para la función Self Clean y solo proveen la función de Easy Clean. La función Easy Clean puede no ser efectiva para quitar suciedades EXCESIVAS. Si su estufa no provee la función Self Clean, use la función Easy Clean y limpie su horno continuamente antes de que se generen suciedades EXCESIVAS.

Cuándo usar EasyClean®

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean®		Gotitas o manchas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura

Guía de instrucciones de EasyClean®

- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Llene un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.
- 3 Use, por lo menos, ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



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

NOTA

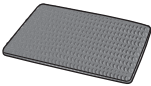
Use el ajuste de "niebla" del envase rociador para lograr una mayor cobertura. Se debe usar toda el agua (1¼ tazas, 10 oz o 300 ml) para cada cavidad del horno que se limpie. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

- 5 Cierre la puerta del horno. Presione el **EasyClean®**. Presione el **Start**.

PRECAUCIÓN

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

- 6 Sonará un tono al final del ciclo de 20 minutos. Presione el **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.
- 7 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.
- 8 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.) Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



NOTA

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

- 9** Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y los demás accesorios.
- 10** Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®, Raspe y retire los residuos quemados con un raspador.

NOTA

- Si olvida saturar el interior del horno con agua antes de comenzar con EasyClean®, toque **Clear/Off** para finalizar el ciclo. Espere que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean®.
- Si no se tiene la función Auto Limpieza, raspe y quite las suciedades difíciles con un raspador y mientras use el raspador, tenga cuidado de no dañar la superficie del horno.

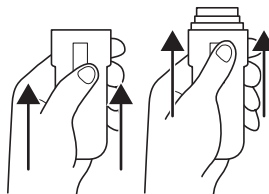
Consejos de limpieza

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

Uso del Raspador

El raspador con cuchilla que incluye la estufa se puede utilizar para remover las suciedades difíciles dentro del horno.

- 1** Para utilizar el raspador, presione el botón y deslice hacia adelante para extender la cuchilla.



- 2** Raspe la superficie del horno, deslizando la cuchilla paralela a la superficie. No escarbe la superficie del horno con las puntas de la cuchilla.
- 3** Cuando haya terminado, limpie cuidadosamente la cuchilla con un trapo, manteniendo los dedos alejados de los bordes de la cuchilla. Presione el botón y deslice hacia atrás para guardar la cuchilla.

Reemplazar cuchilla del Raspador

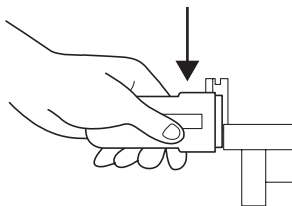
Si la cuchilla del raspador está gastada o dañada, retire y reemplace.



PRECAUCIÓN

Mantenga los dedos lejos del borde afilado de la cuchilla.

- 1** Para retirar la cuchilla, presione el botón del raspador y deslice hacia adelante para extender la cuchilla.
- 2** Sostenga el raspador como se muestra, con un extremo de la cuchilla en reposo en el borde de una mesa u otra superficie plana.
- 3** Con cuidado, empuje hacia abajo el mango del raspador para deslizar la cuchilla fuera de la manija.



- 4** Para insertar una cuchilla nueva, alinee la parte posterior de la cuchilla con la ranura en el mango del raspador. Con el extremo de la cuchilla contra una superficie plana, empuje con cuidado el mango hacia abajo para deslizar la cuchilla en su posición.

Cambio de la luz del horno

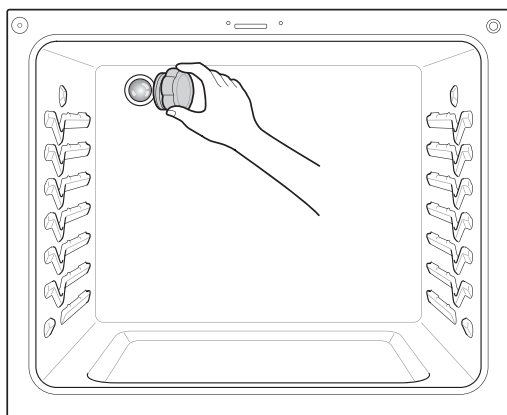
La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione el botón **Light** para encenderla o apagarla.



ADVERTENCIA

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

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



Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

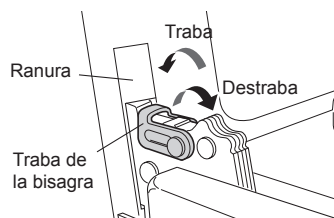


PRECAUCIÓN

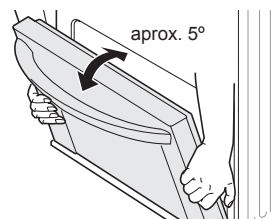
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- No levante la puerta de la manija. La puerta es muy pesada.

Retirar la puerta.

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



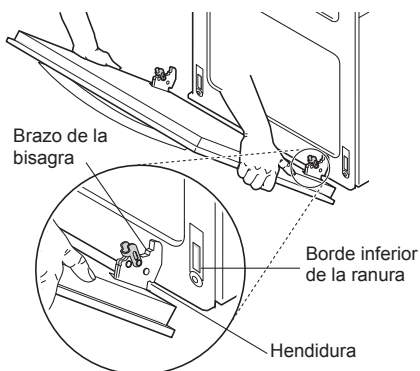
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se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



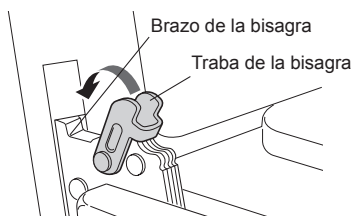
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

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



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



- 5 Cierre la puerta del horno.

Retirar el cajón

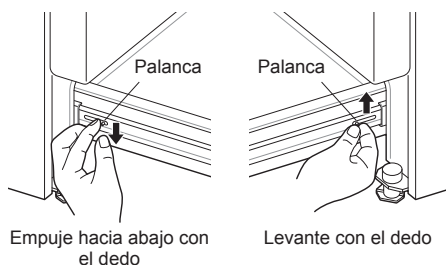


PRECAUCIÓN

Desconecte la energía eléctrica de la estufa desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón puesto; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

- 1 Abra totalmente el cajón.
- 2 Localice las palancas de deslizamiento a ambos lados del cajón. Presione la palanca de deslizamiento izquierda hacia abajo y tire hacia arriba la palanca de deslizamiento derecha.



- 3 Retire el cajón de la estufa.

Reemplazo del cajón

- 1 Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de la corredera del chasis.
- 2 Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la estufa.
- 3 Empuje el cajón en la estufa hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 2 pulgadas).
- 4 Tire nuevamente del cajón para abrirlo y encajar las correderas de apoyo en su lugar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

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

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

¿Por qué los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso del horno?

Según el ajuste de la hornalla de la placa de cocción o la temperatura seleccionada en el horno, es NORMAL que los elementos calentadores (hornallas o quemadores) se enciendan y se apaguen.

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

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

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

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

¿Por qué la hora parpadea?

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

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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



PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo. El **LOCKED** aparecerá en la pantalla si el modo de bloqueo está activado. Para desactivarlo, presione el **Clear/Off** y manténgalo presionado durante tres segundos.

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

El ciclo EasyClean® solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la estufa con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es posible que necesite fregar la estufa con horno después de haber ejecutado el ciclo EasyClean®.

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

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

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use un raspador.

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

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

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

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

¿Debo usar toda el agua (1 ¼ tazas [10 oz o 300 ml]) para realizar el ciclo de EasyClean®?

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

Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la estufa durante el ciclo de EasyClean®. ¿Es normal?

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

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

¿Qué se necesita para EasyClean™?

Un envase rociador con 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su estufa nueva.

¿Es seguro derramar agua en las ventilaciones del fondo del horno durante la limpieza?

No hay problema si se derrama un poco de agua en las ventilaciones del fondo del horno (estufa de gas). Sin embargo, se recomienda intentar evitar derramar demasiada agua en las ventilaciones.

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 aparato.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Los quemadores superiores no se encienden o no arden de forma pareja.	- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. - 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. - 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.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la estufa está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la estufa o que realizó la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la estufa, este totalmente abierta.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	- Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. - Los estantes están mal posicionados. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. - Está usando recipientes incorrectos. Consulte Horneado por convección en la sección FUNCIONAMIENTO. - Debe ajustar el termostato del horno. - Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. - El papel de aluminio se usa de forma incorrecta en el horno. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	- Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. - La puerta del horno no está cerrada. Consulte Asar en la sección FUNCIONAMIENTO. - Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	Debe ajustar el termostato del horno. Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
El reloj y el temporizador no funcionan.	- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de corriente. - Los controles del horno están mal configurados. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
La luz del horno no funciona.	- La bombilla de la luz está floja o tiene algún defecto. Ajuste o reemplace la bombilla. - El enchufe de la estufa no está insertado completamente en el tomacorriente. Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.
Sonido de “crujido” o “explosión”.	Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de limpieza. Esto es normal.

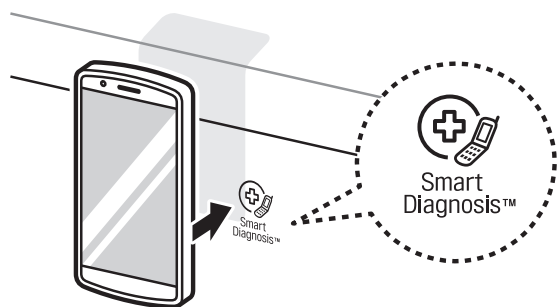
Síntomas	Causas / soluciones posibles							
El control del horno suena y muestra un código de error F.	- Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite servicio. - Desconecte la estufa durante cinco minutos y vuelva a conectarla. Si el código de error de función se repite, solicite servicio.							
		<table><tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Error de presión</td></tr><tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta</td></tr></table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Error de presión	F-9	El horno no calienta
		CÓDIGO	CAUSA					
F-3	Error de presión							
F-9	El horno no calienta							
El reloj parpadea.	Apagón o sobrecarga eléctrica. Restablezca la hora. Si el horno estaba en uso, debe restablecerlo presionado la tecla Clear/Off . Restablezca el reloj y cualquier función de cocción.							
Olor fuerte.	Sentir un olor fuerte desde el aislamiento alrededor del horno es normal las primeras veces que se usa el horno.							
Los quemadores no se encienden correctamente después de haber limpiado la superficie de la placa de cocción.	Asegúrese de que las tapas y los cabezales de los quemadores estén bien secos y ubicados correctamente.							
Cuando se enciende solo un quemador, se escucha un ruido de chasquido que proviene de todos los quemadores.	Esto es normal. Los encendedores de chispa eléctricos de los quemadores provocan este ruido de chasquido. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.							

SMART DIAGNOSIS™



Si tiene problemas con su estufa, esta tiene la capacidad de transmitir datos a su teléfono inteligente mediante la aplicación LG Smart ThinQ o a través del teléfono al centro de atención de LG.

Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que encienda su estufa presionando el botón **Start**. Si la estufa no se puede encender, deberán resolverse los problemas sin usar Smart Diagnosis™.



Uso de Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ con su teléfono inteligente

- 1 Descargue la aplicación LG Smart ThinQ en el teléfono al buscar LG Smart ThinQ en la aplicación de Play Store.
- 2 Abra la aplicación LG Smart ThinQ en el teléfono. Presione el botón Smart Diagnosis™ para pasar a la siguiente pantalla.
- 3 Siga las indicaciones de la aplicación. La aplicación mostrará cómo usar el Diagnóstico audible.
- 4 Presione [?] en la aplicación LG Smart ThinQ para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Smart Diagnosis.

NOTA

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

Smart Diagnosis™ a través del centro de atención

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

NOTA

No presione ningún otro botón ni icono de la pantalla.

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

NOTA

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

GARANTÍA (EE. UU.)

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

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

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

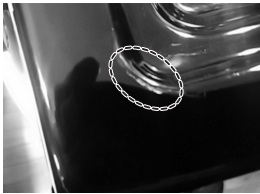
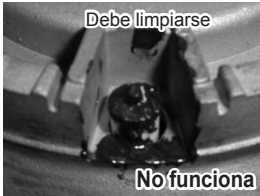
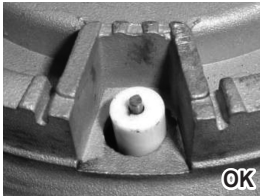
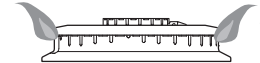
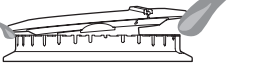
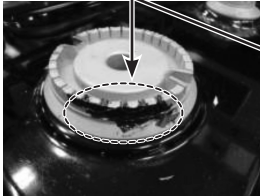
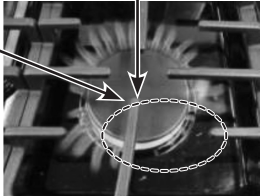
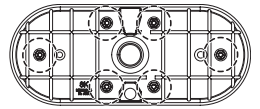
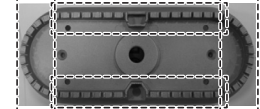
ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, LAS GARANTÍAS DE APTITUD COMERCIAL O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. SALVO POR LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS EXIGIDAS POR LA LEY, ES DE DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA MENCIONADO ANTERIORMENTE.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

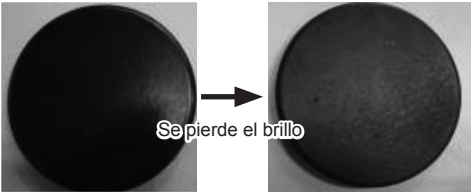
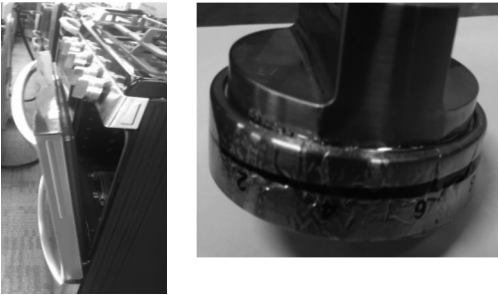
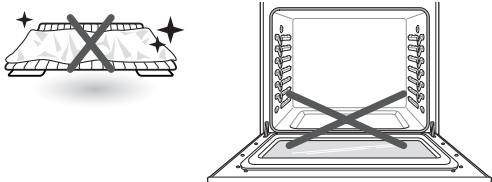
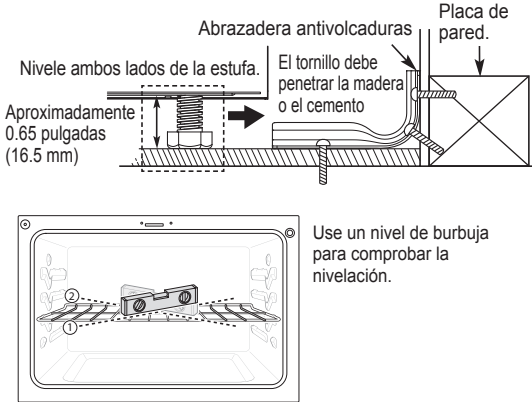
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionadas podrían no corresponder en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es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

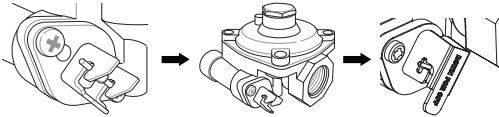
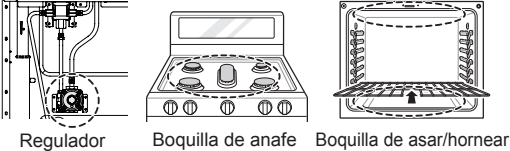
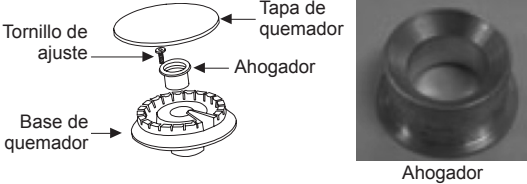
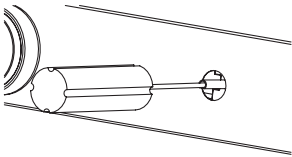
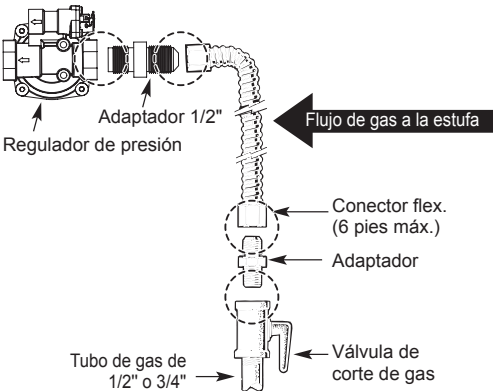
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

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

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

Problema	Causa	Prevención
• El esmalte de la cubierta está saltado.	Uso inadecuado 	• No golpee el esmalte de la cubierta.
• Los quemadores no encienden	Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador. 	• Revise y limpie el electrodo de gas.
• Llama desigual	1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador La cabeza del quemador está asentada adecuadamente.  La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.  2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos. Los puertos están bloqueados por suciedad.  Llamas desiguales  * Quemador oval Para limpiar: retire 6 tuercas  Limpie la parte roja con un cepillo de dientes. 	• Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes. • Quemador oval 1) Retire 6 tuercas 2) Limpie los residuos con un cepillo de dientes.

Problema	Causa	Prevención
La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo.	1. Rayones 2. Uso de detergente o limpiadores abrasivos 	- No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar. - Para remover los alimentos quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente).
Perillas derretidas	Uso inadecuado 	No deje la puerta en la posición de paro durante del modo Asar/ Hornear ni inmediatamente después de cocinar.
Los hornos o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	- Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. - Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
La llama o la energía es débil.	La presión de gas puede ser baja.	Consulte primero con su proveedor de gas.
- La superficie es dispareja. - El horno está inclinado.	1. La estufa no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente. 	Verifique primero con el instalador.

Problema	Causa	Prevención
El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores del anafe están funcionando.	La válvula reguladora está cerrada.  Posición abierta de la palanca. Posición cerrada de la palanca.	Consulte primero con el instalador.
Las llamas son demasiado grandes en la cubierta convertido (NP → LP)	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 3 partes: regulador, Boquilla de la cubierta, Boquilla de asar/hornear).  Regulador Boquilla de anafe Boquilla de asar/hornear	- Consulte primero con el instalador. - Consulte el manual de instalación.
	Quemador de 17K necesita ahogador.  Ahogador	- Consulte primero con el instalador. - Consulte el manual de instalación.
La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	Consulte primero con el instalador.
Olor a gas	Conexión incorrecta Conexión del conector flexible  Adaptador 1/2" Flujo de gas a la estufa Regulador de presión Conector flex. (6 pies máx.) Adaptador Tubo de gas de 1/2" o 3/4" Válvula de corte de gas	Consulte primero con el instalador.

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

CÓMO OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

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

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



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com