



MANUAL DE PROPIETARIO COCINA DE GAS

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar la unidad y guárdelas como referencia para el futuro.

ADVERTENCIA

en caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.
- **QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS**
 - No intente prender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico;
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.
 - Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador cualificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

LSCG366ST
LSCG306ST
LSCG367ST
LSCG307ST

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Qué hacer si percibe olor a gas.....	3
Medidas de seguridad	4~5
Quemadores	5~6
Acto de reforzamiento de la ingesta segura de agua libre de tóxicos.....	6

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Uso de los quemadores.....	7~8
Uso de la Plancha.....	9

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cuidado y limpieza	10
Tapas y cabezas de los quemadores	11
Rejillas	12
Superficie de la cocina	12
Superficies de acero inoxidable	13
Mandos de control	13

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de solicitar asistencia técnica.....	14
Accesorios	14

GARANTÍA

Garantía limitada de cocina de gas LG	15
---	----

GRACIAS!

Felicidades por su compra y
bienvenido a la familia LG.

Su nueva cocina empotrable LG
combina características de cocción
de precisión con un uso fácil y un
diseño elegante.

Siguiendo las instrucciones de
funcionamiento y cuidado de este
manual, su cocina le proporcionará un
servicio fiable durante muchos años.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños durante el uso, lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno. Esta guía no cubre todas las situaciones posibles. Contacte siempre con su servicio técnico o fabricante en caso de problemas que no sepa resolver.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta de peligros potenciales que podrían provocar lesiones personales o a terceros, e incluso la muerte.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos por un símbolo de advertencia, además de la palabra "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:



ADVERTENCIA

Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas graves o incluso la muerte.



PRECAUCIÓN

Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas o daños a la propiedad.



ADVERTENCIA Por su propia seguridad, debe obedecer la información que contiene este manual para minimizar el riesgo de incendio o explosión, choque eléctrico o para evitar daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.



ADVERTENCIA: en caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

- No intente prender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico;
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.
- Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador cualificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Solicite que el instalador le muestre la localización de la válvula de corte de gas de la cocina y cómo usarlo si fuese necesario.

⚠ ADVERTENCIA: estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio cualificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y exigencias de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La empresa cualificada que realice estas labores, asume la responsabilidad por la adaptación.

- Solicite la realización de la instalación y conexión a tierra de su cocina a un instalador cualificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio de mantenimiento debe ser realizado únicamente por instaladores de cocinas de gas o técnicos de servicio cualificados.
- Enchufe su cocina únicamente a una conexión de 120 voltios con toma de tierra. No elimine la toma de tierra del tomacorriente. En caso de duda relacionada con la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, recae en usted la responsabilidad y la obligación de reemplazar una toma de pared sin conexión a tierra con una que disponga de ella, conector de tres clavijas de acuerdo con el Código eléctrico nacional. No use alargaderas con este electrodoméstico.
- Evite situaciones que generen peligro de incendio o choques eléctricos. No use adaptadores, alargaderas ni elimine la conexión a tierra del cable de alimentación. No acatar estas advertencias puede provocar lesiones graves, incendios o peligro de muerte.
- Instale la cocina lejos del acceso habitual de niños

- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su cocina a menos que esté recomendado específicamente en este manual. El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico cualificado.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje de la cocina antes de ponerla en funcionamiento para prevenir daños por incendio o humos provocados por la ignición de dicho material.
- Asegúrese de que su cocina quede instalada correctamente por un técnico de servicio o instalador cualificado para el tipo de gas (natural o LP) que va a usarse. Su cocina puede adaptarse para su uso con cualquier tipo de gas. Examine las instrucciones de instalación.
- No deje niños solos o desatendidos cuando la cocina esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras graves.

⚠ PRECAUCIÓN: los objetos que atraigan la atención de los niños no deben colocarse en los armarios situados sobre la cocina: los niños se subirán a la cocina para alcanzarlos, pudiendo sufrir lesiones graves.

- Almacenamiento en el electrodoméstico: los materiales inflamables no pueden almacenarse sobre la cocina o cerca de los fogones. Estos materiales incluyen el papel, plástico y prendas como libros de recetas, productos de plástico y papel de cocina, así como líquidos inflamables.
- No permita que nadie se suba ni se apoye sobre la cocina. Podrían dañar la cocina e incluso volcarla y sufrir lesiones graves.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

- No permita que los niños se suban o jueguen en las proximidades de la cocina.

⚠ ADVERTENCIA: NUNCA use este electrodoméstico a modo de calefacción para calentar o caldear la estancia. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento en la cocina.

- No vista prendas demasiado holgadas o poco ajustadas al usar el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en los armarios situados sobre la cocina. El material inflamable podría incendiarse al ponerse en contacto con la llama o con superficies calientes del horno y producir quemaduras graves.
- No almacene materiales inflamables en la cocina.
- NO almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- No deje aceite ni otros materiales inflamables acumulados en la cocina o sus proximidades.
- No almacene explosivos como aerosoles sobre la cocina o en sus proximidades. Los materiales podrían explotar, provocando un incendio o daños a la propiedad.

- No use agua para sofocar incendios provocados por grasas. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama de una sartén que se encuentra sobre un quemador, cubriendo por completo la misma mediante una tapa apropiada o una bandeja para galletas o plana. Use un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma. Las llamas de aceite que salen de la sartén pueden apagarse cubriéndolas con bicarbonato sódico o, si estuviera disponible, con un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma.
- Deje que las rejillas y otras superficies calientes se enfríen antes de tocarlas o póngalas en un lugar al que no alcancen los niños.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.
- Limpie la cocina con cuidado. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames que se han producido sobre la cocina, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor.
- No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.
- La prueba de fugas del electrodoméstico deberá realizarse según las instrucciones del fabricante.

QUEMADORES

⚠ ADVERTENCIA

- Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que el mando se gire hasta ajustarlo en la posición "OFF". No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición "ON".
- Use sartenes del tamaño adecuado; evite sartenes inestables o que inclinen con facilidad. Escoja sartenes y ollas de cocina que dispongan de bases planas lo suficientemente grandes para cubrir los fogones. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla o sartén sea lo suficientemente grande para albergar los alimentos adecuadamente. Esto reducirá el tiempo de limpieza y prevendrá acumulaciones peligrosas de alimentos, ya que dejar salpicaduras o derrames grandes sobre la cocina puede provocar un incendio. Use sartenes con mangos de fácil uso y que permanezcan fríos.

- Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones humeantes y aceitosas que podrían prenderse con facilidad.
- Use siempre la posición LITE al prender los quemadores y asegúrese de que lo han hecho. No deje nunca los quemadores desatendidos con el fuego alto.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de tal forma que no se extienda más allá del borde de la olla o sartén. El exceso de llama es peligroso.
- Use sólo guantes de cocina secos; el contacto de los guantes de cocina mojados o húmedos con las superficies calientes podría provocar quemaduras por vapor. No permita que los guantes de cocina se acerquen a las llamas al retirar ollas y sartenes. No use papel de cocina ni paños voluminosos en vez de los guantes de cocina.
- Al usar ollas o sartenes de cristal, asegúrese de que estén diseñadas para su uso en cocinas.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

QUEMADORES (continuación)

- Para reducir al mínimo la posibilidad de sufrir quemaduras o de que se produzcan incendios de materiales inflamables y derrames, gire los mangos de las ollas y sartenes hacia un lado o hacia la parte posterior de la cocina sin situarlos sobre quemadores adyacentes.
 - No deje ningún objeto sobre la cocina. El aire caliente de la ventilación podría incendiar objetos inflamables y aumentar la presión en recipientes cerrados, pudiendo provocar su estallido.
 - Permanezca atento a los alimentos que se estén friendo a fuego alto.
 - Caliente siempre el aceite lentamente y permanezca atento hasta que lo haga.
 - Si usa una combinación de aceites y grasas al freír, remueva hasta que se calienten o hasta que las grasas se derritan lentamente.
 - Use un termómetro para freidoras siempre que sea posible para evitar que la grasa se sobrecaliente más allá del punto en el que se produce humo.
 - Use la mínima cantidad posible de grasa según la sartén que se este usando. Verter demasiada grasa en la sartén puede provocar derrames al añadir los alimentos.
 - No flamee alimentos sobre la cocina. Si desea flamear alimentos bajo la campana, prenda el extractor.
 - No use el wok sobre la superficie de la cocina si dispone de un anillo metálico que se coloca y apoya sobre la rejilla. Este anillo actúa como colector de calor, pudiendo dañar la rejilla y la cabeza del quemador. Además podría provocar el mal funcionamiento del quemador.
- Este podría generar un nivel de monóxido de carbono que supere el estándar permitido, poniendo en peligro la salud.
- Los alimentos que vayan a freírse, deben secarse tanto como sea posible. La escarcha acumulada sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los frescos pueden provocar salpicaduras de aceite caliente y saltar de la sartén.
 - No intente mover una sartén con aceite caliente, especialmente si es profunda. Espere hasta que el aceite se enfríe.
 - No deje objetos de plástico sobre la cocina; podrían derretirse si se dejan demasiado próximos a la ventilación.
 - Mantenga todos los plásticos lejos de los quemadores.
 - Para evitar posibles quemaduras, asegúrese siempre de que todos los quemadores se encuentran en la posición **OFF** y de que las rejillas estén frías antes de intentar retirarlas.
 - Si percibe olor a gas, cierre el suministro de gas a la cocina y póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado. No use nunca una llama abierta para localizar la fuga.
 - Apague siempre los fogones antes de retirar las ollas o sartenes.
 - No levante la placa de la cocina. Levantar la placa de la cocina puede ocasionar daños o un funcionamiento incorrecto.
 - Si la cocina está próxima a una ventana, no cuelgue cortinas largas que pueden moverse sobre la superficie de los quemadores, ocasionando peligro de incendio.

ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS

⚠ 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.**

La Ley de ejecución exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias, conocidas por el estado, que provoquen defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige que los negocios adviertan a sus clientes del peligro de una exposición potencial a tales sustancias.

Los electrodomésticos de gas pueden ocasionar exposiciones menores a cuatro de estas sustancias,

llamadas benceno, monóxido de carbón, formaldehído y hollín, ocasionadas principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles LP.

Los quemadores bien ajustados, algo que se refleja mediante la presencia de una llama azul en lugar de amarilla, reducirán al mínimo una combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse mediante la apertura de una ventana o el uso de un ventilador o extractor.

**LEA Y CUMPLA ATENTAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

USO DE LOS QUEMADORES

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar de los de su modelo concreto.

- Asegúrese de que todas las rejillas de la cocina estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes tocarlos o colocar sobre ellos un guante de cocina, paños de limpieza u otros materiales.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

CÓMO PRENDER UN QUEMADOR

- Asegúrese de que todos los quemadores estén situados en sus respectivas posiciones.
- Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición LITE.
- Oirá un "clic" suave: es el sonido de la chispa eléctrica prendiendo el quemador.
- Gire el mando para ajustar el tamaño de la llama.



Si el mando permanece en la posición LITE, seguirá sonando el "clic".

- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores.

No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.

Los quemadores medianos (frontal y posterior izquierdo) y grande (frontal derecho) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas.

El quemador extra-grande(central) es el quemador que desde la posición HI a la posición LO para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

El quemador extra-grande(central) es el quemador que dispone de la máxima potencia. Al igual que los otros cuatro quemadores, este puede bajarse desde la posición HI hasta la posición LO para adaptarse a una amplia gama de recetas.

Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido.

Este dispone de un ajuste especial denominado UltraHeat, diseñado para ollas o sartenes de 10 ó más pulgadas de diámetro.

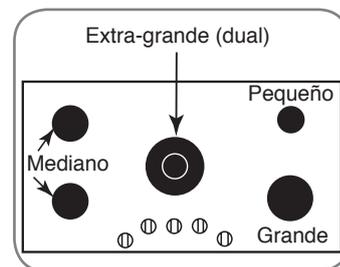
Los quemadores medianos están diseñados para ollas/sartenes grandes o para usar con la parrilla.

El quemador extra-grand (dual) también puede bajarse a la posición LO para usarlo a fuego lento de forma similar a como lo hace el quemador pequeño.



QUEMADORES DE GAS SELLADOS

Su cocina dispone de cinco quemadores de gas sellados. Ofrecen comodidad, posibilidades de limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de cocina.



El quemador más pequeño está situado en la parte posterior derecha.

Estos quemadores pueden bajarse hasta la posición LO para cocinar a fuego muy lento.

Ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieran cocinarse a fuego lento durante largos períodos de tiempo.

EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, puede prender los quemadores de gas de su cocina con un fósforo.

Sitúe un fósforo prendido sobre el quemador y, a continuación, pulse y gire el mando de control hasta la posición LITE. Ponga especial atención al prender los quemadores de esta forma.

Al producirse una falla eléctrica, los quemadores que están siendo usados continuarán funcionando con normalidad.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

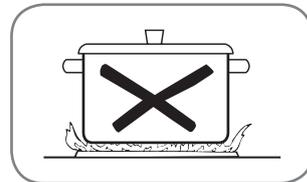
USO DE LOS QUEMADORES

CÓMO ESCOGER EL TAMAÑO DE LA LLAMA

Para manipular con seguridad las ollas o sartenes, no deje nunca que las llamas suban por encima de sus laterales.

Mire la llama, no al mando, al bajar el fuego. Cuando desee calentar rápidamente, el tamaño de la llama sobre el quemador debe coincidir con el tamaño de la olla o sartén que esté usando.

Las llamas que sobrepasen la base de la olla o sartén no harán que ésta se caliente más rápidamente y podría ser peligroso.



OLLAS O SARTENES

Aluminio: se recomienda usar ollas o sartenes de peso medio ya que se calientan rápida y uniformemente.

La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use cacerolas con tapas ajustadas al cocinar con cantidades mínimas de agua.

Hierro fundido: A fuego lento, la mayoría de las sartenes ofrecen resultados satisfactorios.

Acero inoxidable: este metal por sí mismo tiene unas malas propiedades caloríficas por lo que por lo general se combina en aleación con cobre, aluminio u otros metales que mejoren la distribución del calor. Las sartenes de aleaciones de metal normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan a una potencia media según las recomendaciones del fabricante.

Utensilios esmaltados: bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios podría derretirse. Cumpla las recomendaciones del fabricante en cuanto a métodos de cocción.

Cristal: existen dos tipos de utensilios de cristal: los que sólo son aptos para su uso en el horno y los que lo son para cocina (cacerolas, cafeteras y teteras). El cristal conduce el calor muy lentamente.

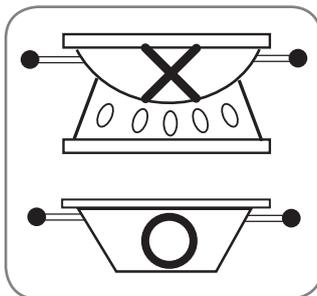
Vitrocerámica resistente al calor: puede usarse para la cocción tanto en la cocina como en el horno. Conducen el calor y se enfrían muy lentamente. Examine las instrucciones del fabricante de la olla o sartén para asegurarse de que puede ser usada en hornos de gas.

USO DE UN WOK

No use un wok que se apoye sobre un anillo. Al colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar de forma incorrecta, generando unos niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

Esto puede ser peligroso para la salud.

Recomendamos usar un wok de 14 pulgadas o más pequeños con la base plana. Asegúrese de que la base del wok se asienta justa y uniformemente sobre la rejilla. Están disponibles en su tienda habitual.



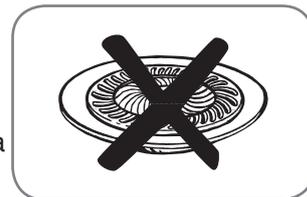
Sólo puede usarse un wok con la base plana.

PARRILLAS PARA COCINA

No use parrillas para cocina sobre sus quemadores de gas sellados.

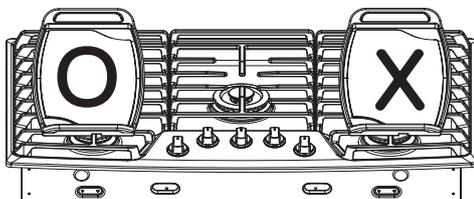
Si usa parrillas para cocina sobre el quemador de gas sellado, se producirá una mala combustión que puede generar una exposición a niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

Esto puede ser peligroso para la salud.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

USO DE LA PLANCHA



La plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda.

La plancha antiadherente proporciona una superficie suficientemente grande como para cocinar todo tipo de alimentos como carnes, tortitas y aquéllos que generalmente se fríen en una sartén.

NOTA: la plancha se decolora con el tiempo ya que envejece con el uso.

Cómo colocar la plancha: la plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda.

La plancha debe situarse correctamente en la rejilla de la parte izquierda.

NOTA: cuando se disponga a utilizar la plancha, no retire la rejilla de la parte izquierda.

⚠ PRECAUCIÓN: No retire la plancha hasta que ésta y todos los elementos de la superficie y las rejillas se hayan enfriado completamente.

⚠ PRECAUCIÓN: La agarradera de la plancha de la parte superior de la cocina puede estar muy caliente c mpre guantes para horno cuando deba retirar la plancha.

NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos con mucho aceite, ya que pueden salpicar demasiado.
- La plancha puede calentarse cuando se utilizan los quemadores que están al lado.
- No sobrecaliente la plancha. Si lo hace, podría dañar la capa antiadherente.
- No use utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la plancha.
- No corte los alimentos sobre la plancha.
- No almacene ni coloque ningún elemento sobre la plancha.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADO Y LIMPIEZA

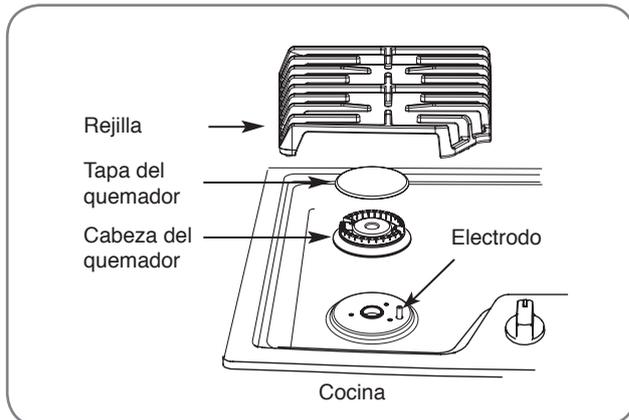
Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la cocina.

MONTAJE DE LOS QUEMADORES SELLADOS

Apague todos los mandos de control antes de desmontar las piezas del quemador.

Las rejillas, tapas y las cabezas del quemador pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza.

Los electrodos no son desmontables.



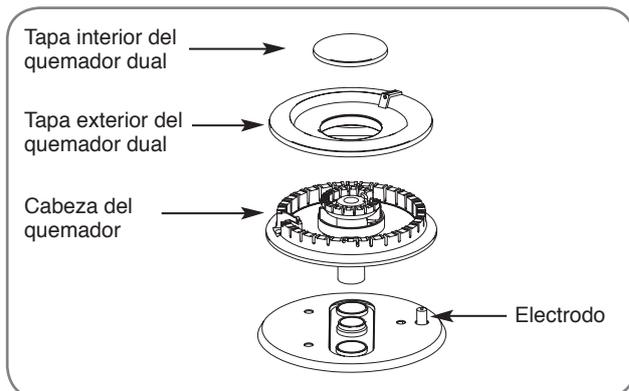
⚠ PRECAUCIÓN: No desmonte ninguna pieza de la cocina hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura. No ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador. Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le haga tirar una olla o sartén caliente.

MONTAJE DEL QUEMADOR EXTRA DUAL

La cabeza del quemador, la tapa exterior y la interior pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza.

El electrodo del quemador no es desmontable.

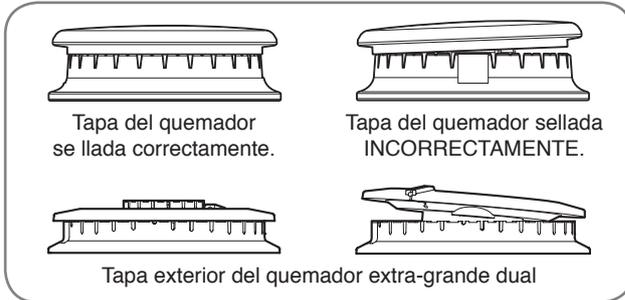


TAPAS Y CABEZAS DE LOS QUEMADORES

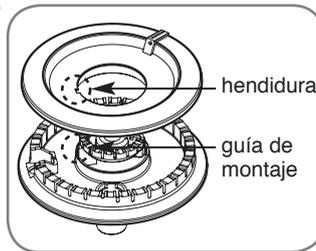
TAPAS DE LOS QUEMADORES

Desmonte cuando estén fríos. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.

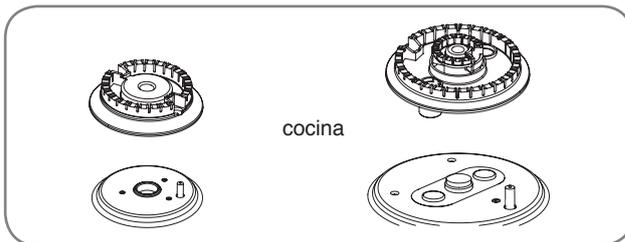
Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.



Para colocar correctamente la tapa exterior del quemador extra-grande dual, asegúrese de que la hendidura que se encuentra en la tapa del quemador quede situada sobre la guía de montaje de la cabeza del quemador.



MONTAJE DE LAS CABEZAS Y TAPAS DE LOS QUEMADORES



Las cabezas de los quemadores y el montaje de la cabeza/tapa del quemador oval son desmontables. Sencillamente desmóntelos extrayéndolos de la cocina para proceder a su limpieza.

Los orificios situados en las cabezas de los quemadores deben mantenerse limpios en todo momento para obtener una llama uniforme y libre de obstáculos.

Unas tomas o electrodos obstruidos o sucios no permitirán que los quemadores funcionen correctamente. Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente.

Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría resultar dañado.

Deberá limpiar las tapas y cabezas de los quemadores de forma habitual, especialmente tras derrames importantes que puedan obstruir las aperturas. Desmonte cuando estén fríos.

Para eliminar los restos de comida quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20 ó 30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.

NOTAS:

- No use estropajos metálicos o polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Los quemadores no se prenderán si la tapa está desmontada.

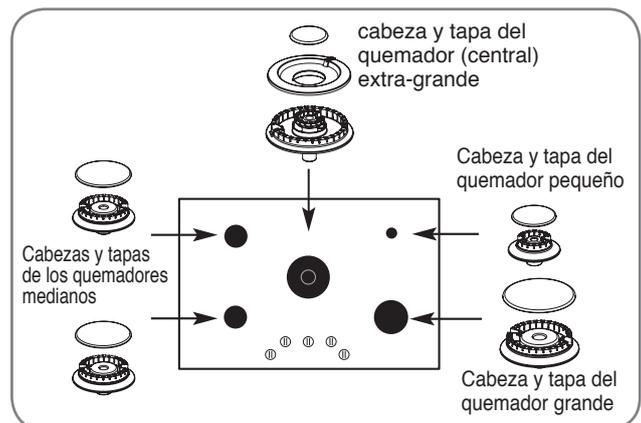
TRAS LA LIMPIEZA

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores en su sitio, sacuda el exceso de agua y séquelos por completo.

MONTAJE

Vuelva a montar las cabezas y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la cocina en su posición correcta, según su tamaño.

Hay una cabeza y tapa del quemador pequeño, dos de los medianos, una grande y una extra-grande.



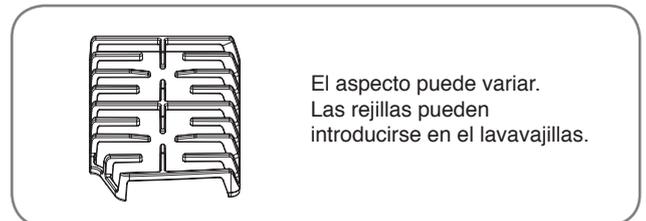
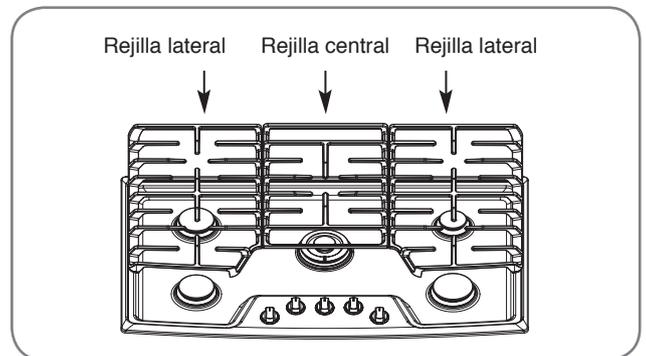
CUIDADO Y LIMPIEZA

REJILLAS

Su cocina dispone de tres rejillas profesionales. Estas rejillas tienen su posición específica. Para lograr la máxima estabilidad, estas rejillas deberán usarse sólo en su posición correcta; las dos rejillas laterales no pueden intercambiarse del lateral izquierdo al derecho ni de la parte frontal a la posterior. La rejilla central tampoco puede intercambiarse de la parte frontal a la posterior.

LIMPIEZA

Desmunte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames. Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que quedan ajustadas de forma segura sobre los quemadores. Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de todas ellas queden integrados. Las rejillas pueden introducirse en el lavavajillas. No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor. Para librarse de los restos de comida quemada, coloque las rejillas en un recipiente cubierto. Añada ¼ taza de amoníaco y déjelas remojando varias horas o durante toda la noche. Lave, enjuague bien y seque.



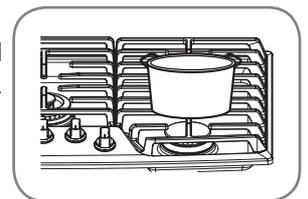
Aunque son duraderas, las rejillas perderán gradualmente su brillo aunque les aplique los mejores cuidados. Esto es debido a su continua exposición a altas temperaturas.

NOTA: no limpie las rejillas usando la función de autolimpieza de un horno.

SUPERFICIE DE LA COCINA

Los alimentos con alto índice de acidez (tomates, col fermentada, zumos de fruta, etc.) o con un alto contenido en azúcar pueden producir pérdidas de brillo puntuales si no se eliminan los residuos. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela. Para eliminar otro tipo de derrames como salpicaduras de aceite, etc., lave la superficie con agua y jabón cuando se haya enfriado. Enjuague a continuación y sáquele brillo con un paño seco.

NOTA: no almacene materiales inflamables en el horno, ni en la gaveta cerca de la cocina. No almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.



NOTA: no levante la cocina. Levantar la cocina puede dañarla o hacer que funcione de forma incorrecta.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

No use estropajos metálicos: arañarán la superficie.

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use agua jabonosa caliente o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable.

Limpe siempre la superficie en la dirección de la textura.

Siga las instrucciones del limpiador para llevar a cabo la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Para resolver dudas relativas a la compra de limpiadores o abrillantadores para electrodomésticos de acero inoxidable o para encontrar un distribuidor cercano, póngase en contacto con nuestro número gratuito de atención al cliente:

1-800-243-0000

o visite nuestro sitio web:
us.lgservice.com

MANDOS DE CONTROL

Limpiar el panel de control cada vez que use la cocina es una buena idea.

Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar.

Para limpiar, use un detergente suave y agua en una solución 50%-50% de vinagre y agua.

Para enjuagar, use agua limpia.

Seque y dé brillo con un paño suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de plástico ni limpiadores para hornos sobre los mandos de control; podría dañarse su acabado.

No intente doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, ni colgando una toalla ni ningún otro objeto pesado de ellos.

Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Los mandos de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que los mandos están en posición OFF y tire de ellos en línea recta para separarlos de su espiga y llevar a cabo la limpieza.

Para volver a instalar los mandos, asegúrese de que su posición OFF quede centrada en la parte superior y deslice el mando dentro de su espiga.

NOTA: para evitar funcionamientos accidentales durante el proceso de limpieza de los mandos de control, desenchufe su cocina.



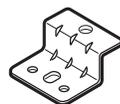
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista contiene problemas comunes que no son debido a defectos en la mano de obra o materiales.

Problema	Causas probables	Soluciones
Los quemadores emiten llamas amarillas o con la punta amarilla.	<ul style="list-style-type: none"> La calidad de la combustión de las llamas del quemador precisa determinarse visualmente. 	<ul style="list-style-type: none"> Use las siguientes ilustraciones para determinar si las llamas de su quemador son normales. Si las llamas aparecen como se reflejan en la ilustración A, solicite asistencia técnica. Unas llamas normales en el quemador deberán aparecer como se reflejan en la ilustración B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, la presencia de ciertas puntas amarillas en los conos exteriores se considera normal. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>A: llamas amarillas, solicite asistencia técnica</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B: puntas amarillas en los conos exteriores; normal para gas LP</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C: llamas azules suaves; normal para gas natural</p> </div> </div>
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	<ul style="list-style-type: none"> Instalación adecuada del gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la cocina está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación de su horno o su conversión.
Los mandos de control no giran	<ul style="list-style-type: none"> El mando no ha sido pulsado. 	<ul style="list-style-type: none"> Para girar desde la posición OFF, pulse el mando hacia dentro y, a continuación, gire.
Los quemadores no se encienden o sus llamas no son uniformes.	<ul style="list-style-type: none"> El tomacorriente de la cocina no está introducido correctamente en la toma de pared. Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas. Montaje incorrecto del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico. Desmonte los quemadores y límpielos. Chequee la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina. Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina.

ACCESORIOS



Soportes de retención
(2 c/u)



Tornillos
(2 c/u)



Tornillos
(4 c/u)



Boquillas
(7 c/u)

**LG ELECTRONICS, INC.
GARANTÍA LIMITADA DE COCINA DE GAS LG – EE.UU.**



LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a elección de LG, si se probara que es defectuoso en aspectos materiales o de mano de obra bajo condiciones de uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, efectivo desde la fecha de compra del producto por parte del cliente original.

Esta garantía limitada sólo es aplicable al comprador original del producto.

PERÍODO DE GARANTÍA:	QUÉ QUEDA CUBIERTO:
<p>MANO DE OBRA: Dos años desde la fecha de compra original</p> <p>PIEZAS: Dos años desde la fecha de compra original</p>	<p>Cualquier pieza del horno con fallas debidas a defectos en materiales o por mano de obra.</p> <p>Durante este periodo de garantía de dos años completo, LG suministrará, de forma gratuita, todas las labores y servicios in-situ para la reparación de las piezas defectuosas.</p>

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA ES NECESARIA POR LEY, SU DURACIÓN ESTARÁ LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA YA MENCIONADO. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO RESULTANTE, INDIRECTO O ACCIDENTAL DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO INGRESOS O GANANCIAS PERDIDAS EN RELACIÓN CON EL PRODUCTO. CIERTOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS ACCIDENTALES O CONSIGUIENTES, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTES MENCIONADAS NO SEAN APLICABLES A USTED.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO ES APLICABLE A:

1. Llamadas de servicio para corregir la instalación de su electrodoméstico, para instruirle sobre cómo usar su electrodoméstico, para reemplazar fusibles de la vivienda o corregir cableados de la misma o para reemplazar focos accesibles al propietario.
2. Reparaciones cuando su electrodoméstico sea empleado para usos distintos a los previstos: un uso normal en un entorno doméstico y familiar.
3. Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en su hogar.
4. Los daños provocados por accidentes, alteración, mal uso, excesos, incendios, inundaciones, instalación incorrecta, actos de fuerza mayor o uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Las reparaciones a las piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
6. Reemplazo de piezas o costes del trabajo de reparación para unidades puestas en funcionamiento fuera de los Estados Unidos.
7. Cualquier coste de trabajo durante el período de garantía limitado.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos para el uso doméstico dentro de EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el coste de envío o las llamadas de servicio a su hogar. Ciertos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o directos, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo del estado en que se encuentre. Para conocer sus derechos, examine su información al consumidor local o estatal o con la fiscalía general del estado.

CENTRO DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar su cobertura de garantía	<p>Conserve la factura de venta del producto para probar la fecha en que lo compró.</p> <p>Deberá presentar la factura de venta en caso de recibir servicio técnico en garantía.</p>
Para ubicar el centro de servicio técnico o distribuidor de ventas autorizado más cercano, o bien para obtener asistencia por el uso del producto, asistencia al cliente, o servicio técnico.	<p>Comuníquese al 1-800-243-0000 (disponible las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción deseada del menú; o visite nuestro sitio web en: http://www.lg.com</p>



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User

1-888-865-3026 USA, Commercial User

Register your product Online!

www.lg.com