ESPAÑOL

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.**

⚠ ADVERTENCIA

Nunca deje el sector de la placa de cocción superior de este aparato en funcionamiento sin supervisión

- **El incumplimiento de esta advertencia podría provocar un incendio, una explosión o posibles quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se producen incendios, aléjese del aparato y llame de inmediato al departamento de bomberos.**
- **NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA INCENDIOS DE ACEITE O GRASA.**

LRGL5825* LRGL5823* LRGL5821*

MFL33029630

www.lg.com

Copyright © 2020 - 2021 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

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
- 21 Ubicaciones de los quemadores
- 22 Uso de los quemadores de gas de superficie
- 22 Ajuste del tamaño de llama
- 22 En caso de apagón
- 22 Batería de cocina para la superficie de la estufa
- 23 Uso de un wok
- 23 Uso de las rejillas en superficie
- 23 Uso del comal

24 El horno
25 Descripción general del panel de control
26 Cambio de las configuraciones del horno
- 26 Clock (Reloj)
- 26 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 27 Oven Light (Luz del horno)
- 27 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 27 Settings (Ajustes)
  - Configuración del modo de hora
  - Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno (Modelo LRGL5825* / LRGL5823*)
  - 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) Modelos LRGL5825*/ LRGL5823*
29 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])
30 Start Time (Delayed Timed Cook) (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
31 InstaView™ (Solo Modelo LRGL5825*)
31 Extracción y colocación de los estantes del horno
32 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
32 Bake (Hornear)
32 Modo de convección (Modelo LRGL5825* / LRGL5823*)
34 Broil (Asar)
36 Modo Sabbat
36 Favorite (Favorita) (Solo Modelo LRGL5825*)
36 Wi-Fi (Modelos LRGL5825*/LRGL5823*/ LRGL5821*)
37 Inicio Remoto (Modelos LRGL5825*/LRGL5823*/ LRGL5821*)
37 Frozen Meal (Comida congelada) (Solo Modelo LRGL5825*)
37 Slow Cook (Cocción lenta) (Solo Modelo LRGL5825*)
37 Warm (Calentar) / Keep Warm (Mantener Caliente)
37 Proof (Leudar) (Solo Modelo LRGL5825*)
38 Air Fry (Freír con aire) (Solo Modelos LRGL5825*/LRGL5823*)

41 FUNCIONES INTELIGENTES

41 Aplicación LG ThinQ
42 Aviso de la FCC
42 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
43 Función Smart Diagnosis™

44 MANTENIMIENTO

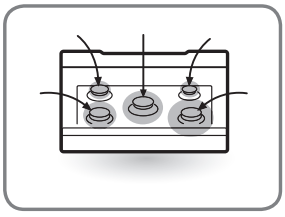
44 Hornallas de Gas
45 Parrilla de los quemadores
45 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
45 Ventilación de aire del horno
46 Panel de control
46 Perillas y panel del múltiple delantero
46 Limpieza del exterior
47 Instrucciones para el cuidado de la puerta
47 EasyClean®
49 Self Clean (Autolimpieza) (Modelos LRGL5825* / LRGL5823*)
51 Cambio de la luz del horno
51 Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

53 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

53 PREGUNTAS FRECUENTES
55 Antes de llamar al servicio técnico

57 GARANTÍA LIMITADA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Varios tamaños de quemadores de gas

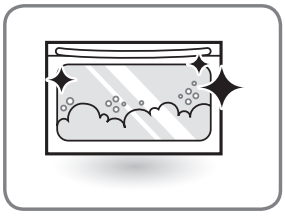
Elija un quemador que coincida con el tamaño de su batería de cocina.

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



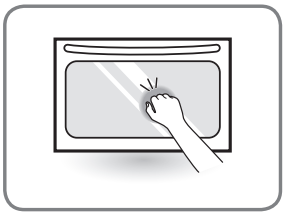
Estufa de gas segura y confiable

Brinda seguridad y confiabilidad para cocinar.



Sistema de auto limpieza (Self Clean) (Solo algunos modelos) & EasyClean®

Útil para una limpieza sencilla.



InstaView™

Dos golpes rápidos en el elegante panel de cristal espejado le permiten ver el interior del compartimiento de fácil acceso sin abrir la puerta.

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.

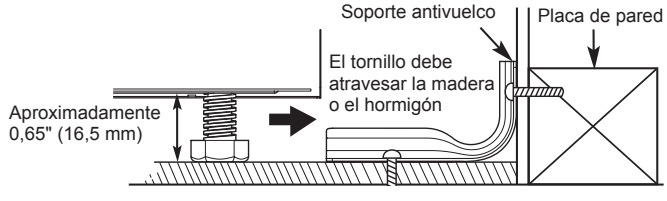
PRECAUCIÓN - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

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

- 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

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

⚠ ADVERTENCIA

- 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.

⚠ ADVERTENCIA

- 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.
- 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 inclinase, 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

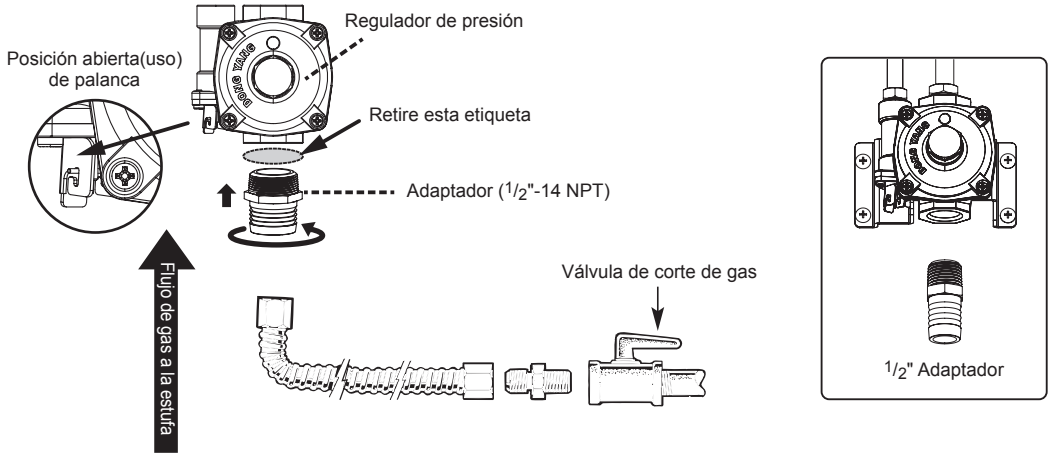
Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la estufa y cómo apagarla si fuera necesario.

⚠ 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 del a 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.

⚠ ADVERTENCIA

- Si desea cerrar el paso del gas a la estufa, cierre la válvula de la tubería principal de gas girándola hacia la derecha.



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

- 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.
- 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 de 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 molida 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.

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

Asegúrese de quitar los derrames en exceso antes de iniciar la función de auto limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje comida, utensilios de cocina, estantes, etcétera, dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.
- No utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial de horno ni revestimiento de protección de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos producidos por los limpiadores de horno dañan la parte interior del horno cuando se está utilizando el ciclo de auto limpieza.
- Extraiga los estantes del horno y cualquier otro elemento de los hornos superior e inferior antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Sólo limpie las piezas enumeradas en este manual.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta resulta necesaria para lograr un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el modo de auto limpieza funciona mal, apague la estufa y desconecte el suministro de energía. Haga revisar el aparato por un técnico de servicio autorizado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de auto limpieza.
- Evite tocar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

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.

⚠ ADVERTENCIA

- 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 trabe, 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 un comal, 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

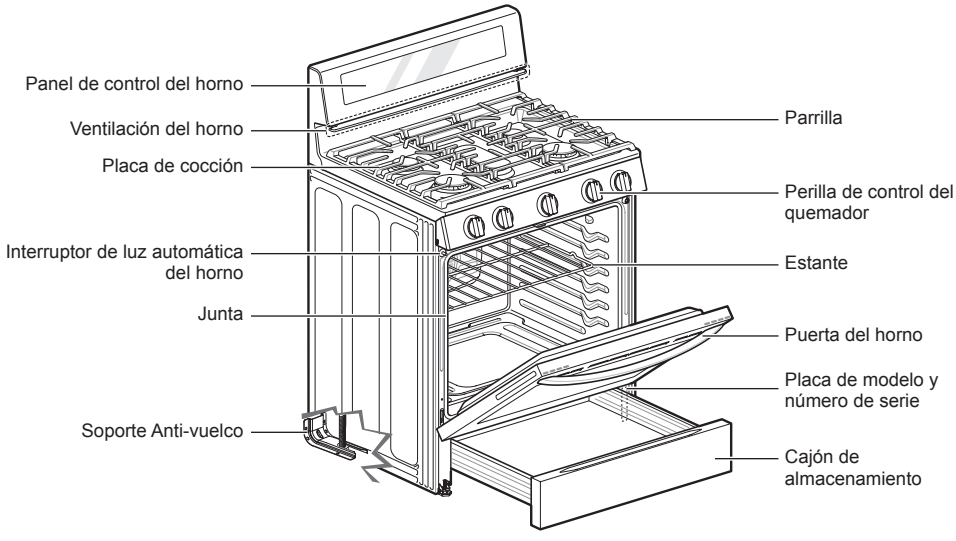
- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 32 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar 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

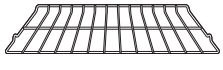
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

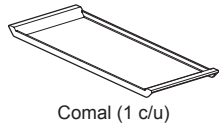


Accesorios

Accesorios incluidos



Estante estándar
- LRGL5825* (3 c/u)
- LRGL5823*/LRGL5821* (2 c/u)



Comal (1 c/u)
- LRGL5825*/LRGL5823*

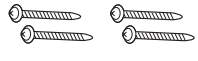


Manual del usuario (1 c/u)

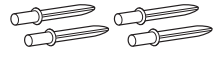
Kit antivuelco



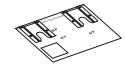
Soporte antivuelco (1 c/u)



Tornillos (4 c/u)

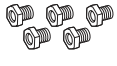


Anclajes (4 c/u)



Plantilla (1 c/u)

Kit de conversión para boquilla de LP

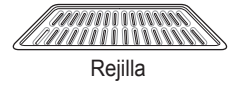


Boquilla de placa de cocción (5 c/u)

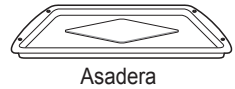


Boquillas de horno (2 c/u)

Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera



Rejilla Air fry

NOTA

- Los accesorios opcionales no están incluidos en la unidad, estos accesorios están disponibles para su compra en la página web www.lg.com.
- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al (LG U.S.) 1-800-243-0000 o (LG Canadá) 1-888-542-2623 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



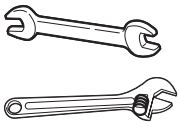
Destornillador plano



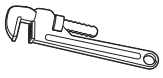
Destornillador plano
(Ajuste de simmer)
Diámetro: 3/32" (2.4 mm)
L: 3" (76.2 mm)



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 ($^3/_4$" o $^1/_2$" NPT x $^1/_2$" D. I.)
  Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas ($^3/_4$" o $^1/_2$" NPT x $^1/_2$" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la estufa ($^1/_2$" NPT x $^1/_2$" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de $^1/_2$" D. E. (solo para pisos de concreto)

Instalación de la estufa

Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ PRECAUCIÓN

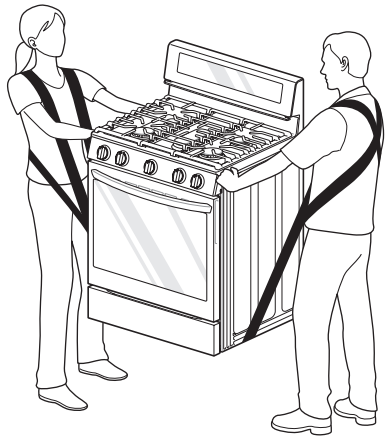
- **Se necesitan dos o más personas para mover e instalar la estufa (peligro de peso excesivo).** Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la estufa durante la instalación o al mover la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

Retire el material de embalaje, protector, 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.

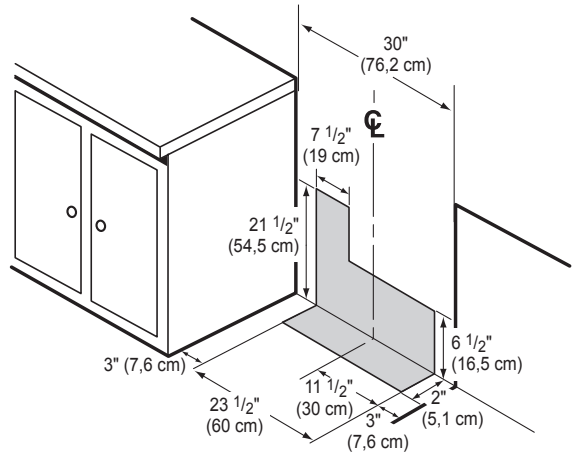
Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la estufa.
Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

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.

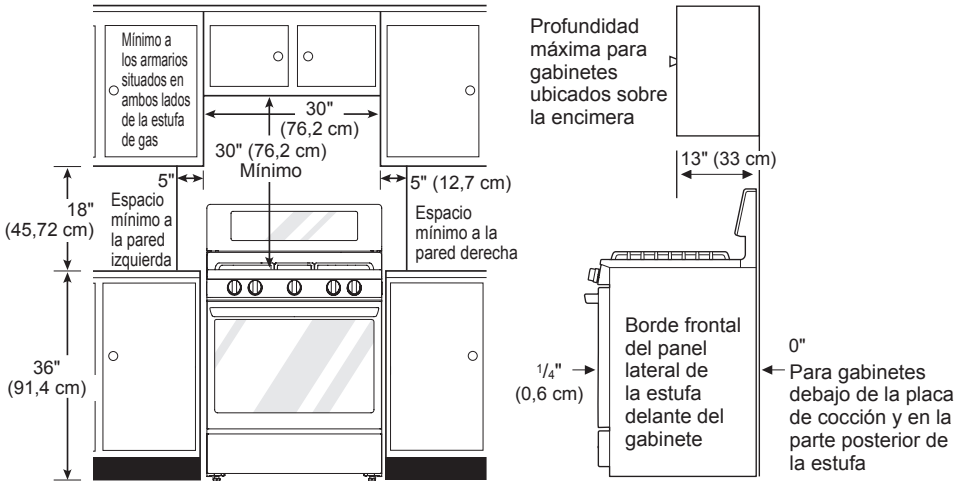
Ubicaciones de la tubería de gas y el tomacorriente eléctrico



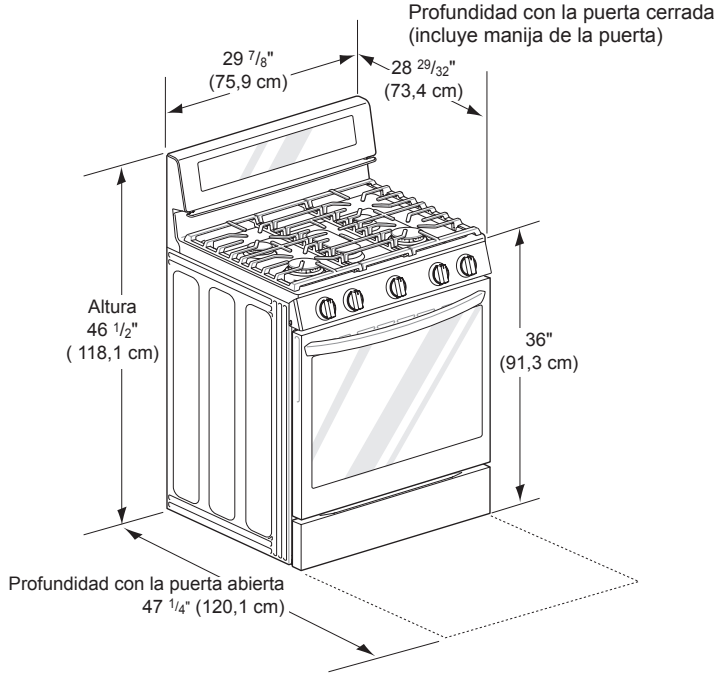
Dimensiones y espacios libres

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.

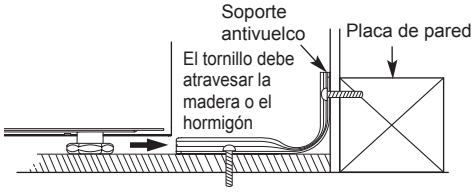
Espacios libres de instalación



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

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 $^{5}/_{8}$" 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.

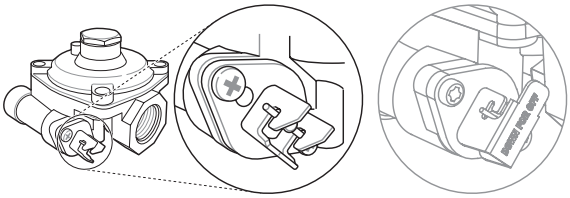
Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la estufa con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.

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 1/2" o 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 1/2" a la rosca interna de 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.

Cheque que el regulador de la valvula de gas este en posicion de abierta.



Posición abierta de la palanca

Posición cerrada de la palanca

NOTA

- El regulador esta en posición abierta desde fabrica. Si la estufa no funciona, asegúrese que el regulador de la válvula este en posición abierta.

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 todas las conexiones hayan sido realizadas, asegúrese que todas las perillas estén en posicion de apagado (OFF) y el regulador de presión este en posición abierta antes de abrir el paso principal de gas. Las fugas de gas podrian ocurrir y crear un situación peligrosa. Las fugas de gas no pueden ser determinadas sólo por el olor.

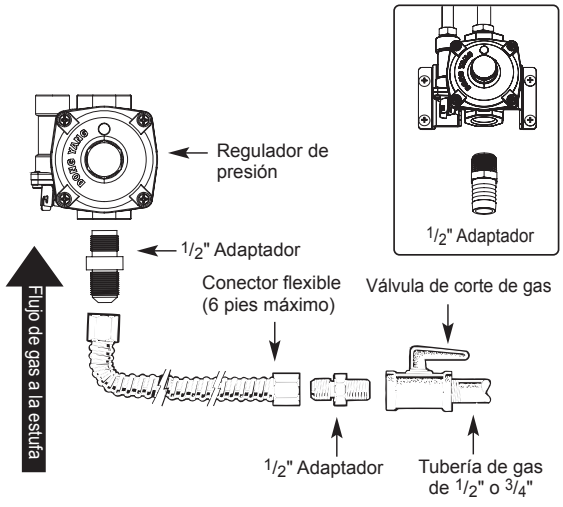
   Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

   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

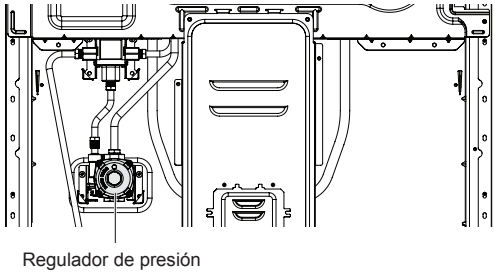
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- Aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).
- El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, por medio del cierre de su válvula de corte manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Montaje del conector flexible



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

Posición del regulador de presión.



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, el artefacto, una vez instalado, debe contar con una conexión a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70 o el Código Eléctrico canadiense, CSA C22.1-02.

Conexión a tierra

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

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

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

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

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

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.

Método preferido



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

Sellado de aberturas

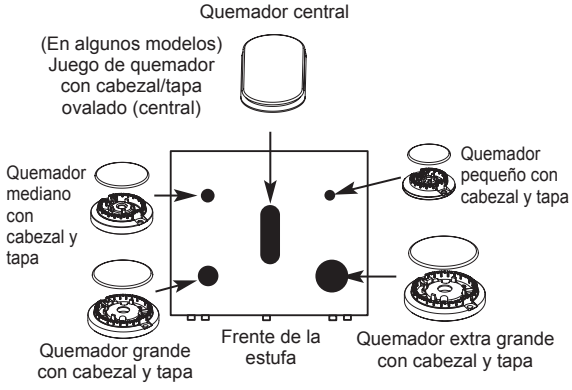
Selle todas las aberturas en la pared y el piso después de completar los suministros eléctrico y de gas.

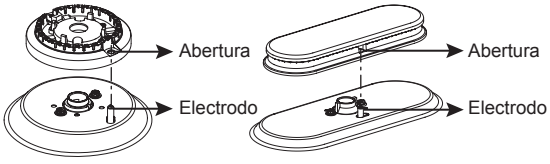
Ensamblaje de los quemadores de superficie

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.



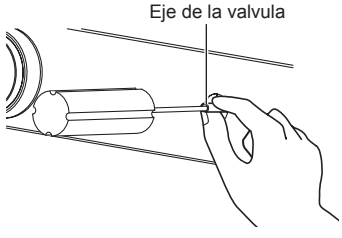
C **Llamas azul claro-** Esto es normal para gas natural.

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 con un largo mínimo de 3" (76.2 mm) y un diámetro de 3/32" (2.4 mm) 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

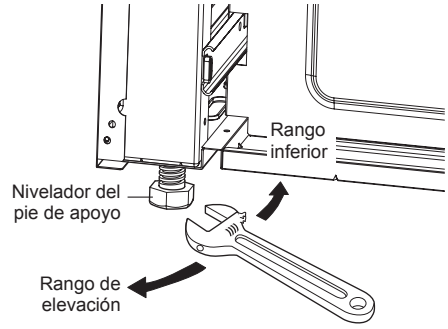
No intente encender los quemadores de Hornear o Asar durante un apagón. La estufa tiene un sistema de encendido eléctrico y no se puede utilizar sin energía eléctrica.

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

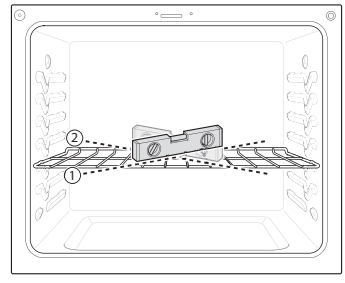
Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



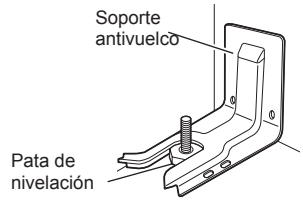
Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

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.

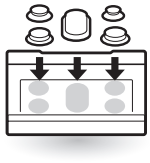
FUNCIONAMIENTO

Quemadores de superficie a gas

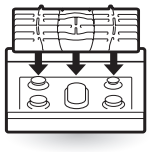
Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.



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



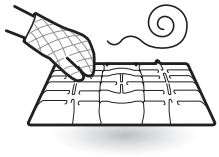
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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



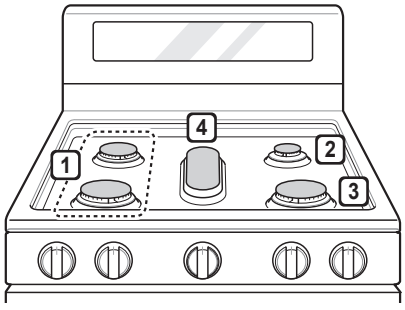
⚠ PRECAUCIÓN

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.

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

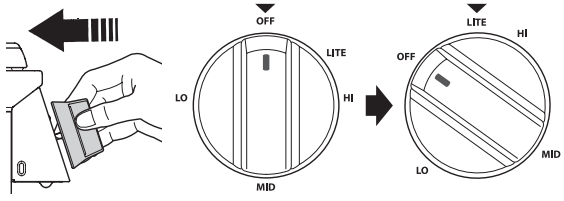
El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con comal u ollas ovaladas.

Uso de los quemadores de gas de superficie

1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las parrilla estén colocados en las posiciones adecuadas.

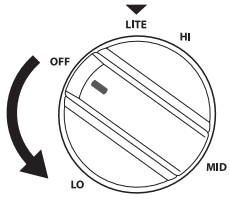
2 Coloque la batería de cocina sobre la parrilla.

3 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **LITE**.



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic. Una vez encendido el quemador, gire el mando en sentido anti horario hasta la posición **HI** para dejar de oír el ruido del clic.

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



PRECAUCIÓN

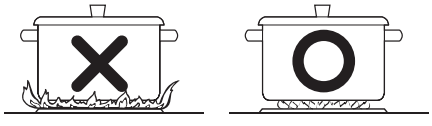
No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición **Lite**. Una descarga eléctrica podría hacer que usted pueda entrar en contacto repentinamente con un utensilio caliente.

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.

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.
- Despues 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

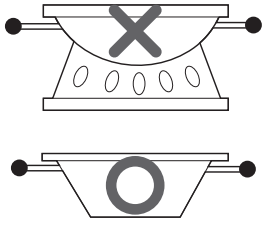
Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

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 parrilla.



Use ollas con fondo plano

PRECAUCIÓN

No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la parrilla, 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

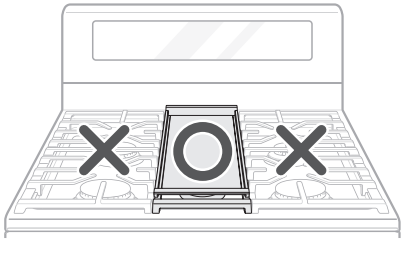
No coloque rejillas sobre el quemador.



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 del comal

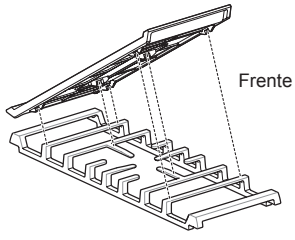


El comal con cubierta anti-adherente brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

NOTA

Es normal que el comal se decolore con el tiempo.

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



PRECAUCIÓN

- No retire la parrilla central cuando este use el comal.
- No retire el comal hasta que las rejillas, las superficies y el comal estén completamente fríos.
- El comal puede llegar a calentarse mucho cuando usa los quemadores superiores, el horno o el sistema para asar. Use siempre guantes para hornear al colocar o retirar el comal.

Precaliente el comal 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 el comal durante mucho tiempo, ajuste la configuración de la temperatura del comal como, lo necesario para mantener el calor previamente retenido.

NOTAS IMPORTANTES

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

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

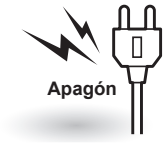
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía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

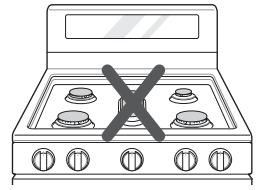
No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.

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.

– NUNCA bloquee esta ventila.



No cubra la superficie de la placa de cocción con papel de aluminio. Bloquear la ventila del horno puede dañar el panel de control.



⚠ PRECAUCIÓN

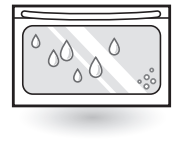
- No coloque objetos plásticos ni inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. La presión en los recipientes cerrados podría aumentar, lo que podría hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos 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.
- **Los bordes de la ventilación del aparato y la moldura son afilados y pueden calentarse durante el funcionamiento.** Use guantes cuando limpie el aparato para evitar quemaduras u otras lesiones.

No cubra los estantes del horno ni el fondo del horno con papel de aluminio.



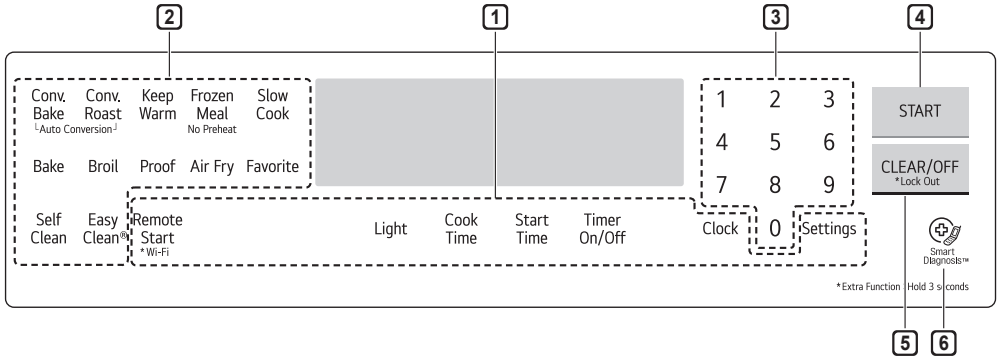
Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.

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.

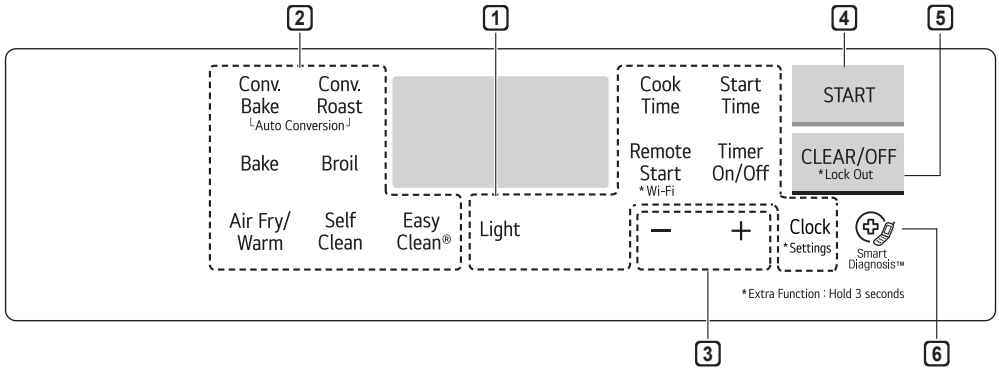


Descripción general del panel de control

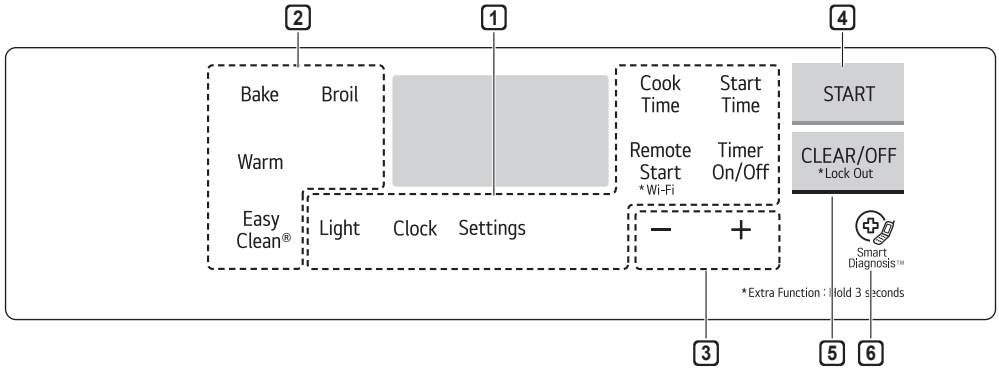
Modelo LRGL5825*



Modelo LRGL5823*



Modelo LRGL5821*



NOTA

Para obtener mejores resultados, pulse los botones en el centro, incluso al activar la función secundaria de un botón.



Es posible que los botones no funcionen correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.

1 Características

2 Controles del horno

3 Botones numéricos o botón +/-

4 Start botón

5 Clear Off / Lockout botón

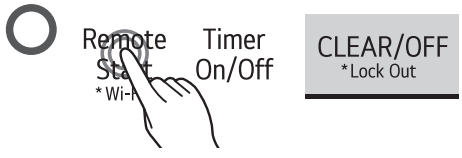
6 Smart Diagnosis™

Temporizador intermitente

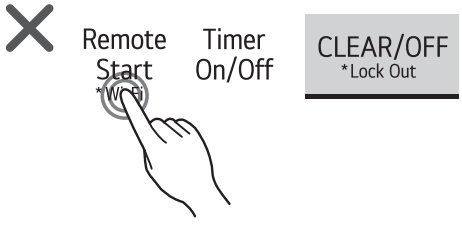
Si el horno muestra un reloj intermitente, toque **Clock** y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el indicador intermitente.

Guía de Función Secundaria (Setting, Wi-Fi)

- Para activar la función secundaria de un botón, presione y mantenga presionado el centro del botón durante 3 segundos, no sobre el nombre de la función.



- Es posible que los botones no funcionen correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.



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.

Modelo LRGL5825*

1. Presione **Clock**.
2. Presione los **Number** para ingresar la hora.
3. Presione **Start**.

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

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

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza (en algunos modelos).
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, presione **Clock**.
- Si no se presiona ninguna otra tecla en el lapso de 25 segundos después de haber presionado **Clock**, la pantalla volverá a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber un fallo en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

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 predeterminado
Reloj	12 h	1:00 h / min	12:59 h. / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Temporizador (LRGL5825*)		0:01 min / seg.	11:59 h / min	
Temporizador (LRGL5823*/ LRGL5821*)		0:10 min / seg.	11:59 h / min	
Tiempo de cocción		0:01 min	11:59 h / min	
*Hornear por conv.		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (• 325 °F) / 12 h
*Rostizar por conv.		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (• 325 °F) / 12 h
Asar		Bajo	Alto	Hi / 3 h
Hornear		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Favorite ① - Pan		170 °F	550 °F	375 °F / 12 h
Favorite ② - Carne		300 °F	550 °F	325 °F / 12 h
Favorite ③ - Pollo		300 °F	550 °F	350 °F / 12 h
Comida congelada		300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Freír con aire		300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Cocción lenta		Bajo	Alto	Alto / 12 h
Leudar				12 h
Calentador				3 h
Autolimpieza (en algunos modelos)		3 h	5 h	4 h
EasyClean®				10 min

* Uso de Auto Conversion (Conversión automática) (Modelo LRGL5825*/LRGL5823*)

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se activan sin configurar el tiempo de cocción.

Oven Light (Luz del horno)

La luz interna del horno automáticamente se encenderá o se apagará cuando la puerta se encuentre abierta o cerrada. Presione la tecla **Light** o golpeé dos veces sobre el vidrio de la puerta para encender o apagar manualmente la luz del horno.

La lámpara del horno se apagará después de 1minutos y 30 segundos para ahorrar energía.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender si la función Self Clean (Autolimpieza) (Modelo LRGL5825*/LRGL5823*) está activa.

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.

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 empezara a parpadear en la pantalla.
2. Establecer la hora.

   Modelo LRGL5825*
   Use los botones Number.

   Modelo LRGL5823* / LRGL5821*
   Use los botones +/–.
3. Presione **Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

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

4. Al agotarse el tiempo ajustado, la pantalla mostrara 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)

Modelo LRGL5823*

Mantenga presionado **Clock** durante tres segundos. Luego, presione la tecla **Clock** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

Modelo LRGL5825* / LRGL5821*

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

La tecla Settings permite:

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno (Modelo LRGL5825*/ LRGL5823*)
- 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.

Modelo LRGL5825*

1. Presione el botón **Settings.**
2. Presione el **1** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
3. Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

1. **Modelo LRGL5823***
   Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos.

   Modelo LRGL5821*
   Presione el botón **Settings.**
2. Presione el **+/–** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
3. Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno (Modelo LRGL5825* / LRGL5823*)

Cuando use el horneado por convección y Rostizar por convección, la característica de funcionamiento de auto conversión, convertirá automáticamente las temperaturas regulares a temperaturas de convección. Esta característica de funcionamiento es activada para que la pantalla muestre la temperatura actual auto convertida. Por ejemplo, si se introduce una temperatura regular de alguna receta de 350°F, la pantalla mostrará la temperatura convertida de **325˚F**.

Modelo LRGL5825*

1. Presione el **Settings** varias veces hasta que **Auto** aparezca en pantalla.
2. Presione el botón **1** para seleccionar la auto conversión HABILITAR o DESHABILITAR.
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823*

1. Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos.
2. Presione el **Clock** varias veces hasta que **Auto** aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón **+/–** para seleccionar la auto conversión HABILITAR o DESHABILITAR.
4. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

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.

Modelo LRGL5825*

1. Presione el **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
2. Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.

   Presione **Settings** nuevamente para agregar un signo de menos si la temperatura baja.
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

1. **Modelo LRGL5823***
   Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione el **Clock** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.

   Modelo LRGL5821*
   Presione el **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
2. Configure la temperatura:

   Presione o mantenga presionados los botones **+/–** hasta que aparezca en pantalla la temperatura deseada.

   Presione **Settings** o mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos nuevamente para agregar un signo de menos si la temperatura baja.
3. 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.

Modelo LRGL5825*

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

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

1. **Modelo LRGL5823***
   Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione **Clock** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.

   Modelo LRGL5821*
   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

Modelo LRGL5825*

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

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

1. **Modelo LRGL5823***
   Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione el **Clock** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.

   Modelo LRGL5821*
   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.

Modelo LRGL5825*

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

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

1. **Modelo** LRGL5823*
   Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione el **Clock** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.

   Modelo LRGL5821*
   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) Modelos LRGL5825*/LRGL5823*

La función de bloqueo de puerta no está disponible en el modelo **LRGL5821***, la función bloqueo solo esta disponible para bloquear los controles.

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. Mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos.
2. Suena la melodía de bloqueo, aparece **Loc** en la pantalla(en algunos modelo) y el candado titila en la pantalla.
3. Una vez que se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo deja de titilar y permanece encendido.
4. Para desactivar la función Bloqueo, mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se destraban.

NOTA

En los modelos sin el modo de autolimpieza, la función de Bloqueo bloquea los controles, pero no la puerta del horno. El indicador de bloqueo no titila.

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 con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Frozen Meal**, **Slow Cook** y **Favorite Cook**.

Configuración de la función Cook Time

Por ejemplo, para hornear a 300 °F durante 30 minutos, primero debe configurar el reloj en la hora correcta del día.

Modelo LRGL5825*

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura. Presione **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time. Timed** parpadea en la pantalla. Aparecen **Bake**, 300 °F y 0:00 en la pantalla.
4. Configure el tiempo de horneado:

   Presione **3** y **0**.

   El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione **START**.

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura. Presione el botón **+/–**.
3. Presione **Cook Time**. Timed parpadea en la pantalla. Aparecen **Bake**, 0:00 en la pantalla.
4. Configure el tiempo de horneado:

   Presione el botón **+/–** para ajustar el tiempo de horneado.

   El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione **START**.

El horno seguirá cocinando durante la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- Aparecen **End** y la hora del día en pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción **suena cada 60 segundos hasta** presionar la tecla Clear/Off (Borrar/Apagado).

Cambio del tiempo de cocción durante la cocción

Por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos, haga lo siguiente.

Modelo LRGL5825*

1. Presione **Cook Time**.
2. Cambie el tiempo de horneado: Presione **1**, **3** y **0**.
3. Presione **START** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

1. Presione **Cook Time**.
2. Cambie el tiempo de horneado: Presione el botón **+/–**.
3. 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Start Time (Delayed Timed Cook) (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])

El temporizador automático de la función Cocción temporizada retardada enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast** y **Self-Cleaning**.

Configuración de una cocción temporizada retardada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F por 30 minutos y retardar el inicio del proceso de horneado hasta las 4:30, primero debe configurar el reloj en la hora correcta del día.

Modelo LRGL5825*

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura: presione **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time** y toque las teclas numéricas para ajustar el tiempo de horneado: presione **3** y **0**.
4. Presione **Start Time**.
5. Ajuste la hora de inicio: presione **4**, **3** y **0** para 4:30.
6. Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve, en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

Modelo LRGL5823* / LRGL5821*

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura:

   Presione o mantenga presionados los botones **+/–** hasta que aparezca en pantalla la temperatura deseada.
3. Presione **Cook Time** y presione las teclas **+/–** para ajustar el tiempo de horneado
4. Presione **Start Time**.
5. Configure la hora de inicio:

   Use los botones **+/–** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.
6. Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve, en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Delayed Timed Cook (Cocción temporizada retardada), presione **Clear/Off**.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **Start**.
- Si el reloj del horno está configurado en un formato de 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

El horno seguirá cocinando durante la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- Aparecen **End** y la hora del día en pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta presionar la tecla **Clear/Off**.

- Cuando se configura **Warm**, se activa la función de calentamiento después de que termina el tiempo de cocción.

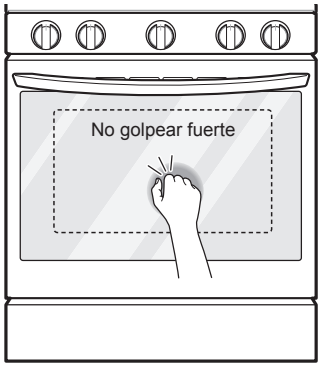
PRECAUCIÓN

- Utilice el temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas, y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.

InstaView™ (Solo Modelo LRGL5825*)

Característica no disponible en modelos **LRGL5823*/ LRGL5821***.

Golpee dos veces el centro del panel de cristal para revelar los contenidos del horno sin abrir la puerta.



Modelo	InstaView™
LRGL5825	Disponible
LRGL5823	No Disponible
LRGL5821	No Disponible

- Al golpear dos veces el panel de cristal enciende y apaga la luz interior.
- La luz se apaga automáticamente después de 90 segundos.
- La función InstaView™ se desactiva cuando se abre la puerta del horno y permanece desactivada durante unos segundos después de que se cierra la puerta.
- La funcion InstaView™ se deshabilita durante el ciclo de Auto limpieza, Teclado bloqueado, y en el arranque inicial de energia.

ADVERTENCIA

No golpee con mucha fuerza el panel de la puerta de cristal. No permita que objetos duros, como los utensilios de cocina o las botellas de vidrio, golpeen el panel de la puerta de cristal. El cristal se podría romper y provocar un riesgo de lesiones personales o dañar el producto.

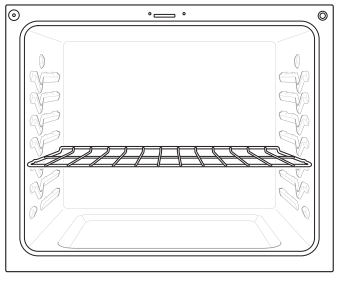
NOTA

- Es probable que si golpea suavemente sobre los bordes del panel de cristal no active la función InstaView™.
- Los golpes en el panel de cristal deben ser los suficientemente fuertes como para escucharse.
- Los altos ruidos cerca del horno podrian activar la funcion InstaView™.

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

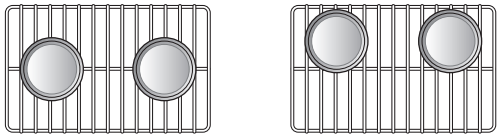
1. Con los guantes puestos, coloque el extremo del estante sobre el soporte*.
2. Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Verifique que el estante haya quedado bien colocado.

*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 2 y 5. Para obtener el mejor resultado, coloque los recipientes como se muestra en la imagen con varios estantes.
  (Coloque los estantes estándar en las posiciones 3 y 5. **Modelo LRGL5821***)

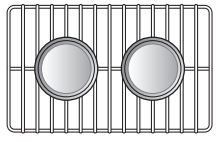
Horneado en varios estantes



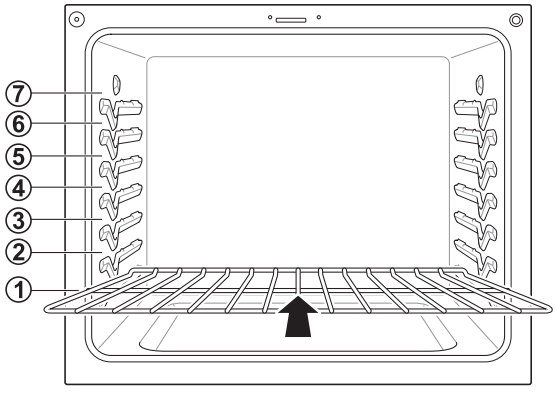
Estante estándar (Posición 2)

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 (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

1. Presione el botón **Bake**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.
2. **Modelo LRGL5825***
   Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada.

   Modelo LRGL5823* / LRGL5821*
   Utilice los botones **+/–** para configurar la temperatura deseada.
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. **Modelo LRGL5825***
   Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada.

   Modelo LRGL5823* / LRGL5821*
   Utilice los botones **+/–** para configurar la temperatura deseada.
3. Presione el botón **Start**.

NOTA

Si la puerta está abierta durante la cocción, el quemador se apagara después de 30 segundos. El quemador se vuelve a encender automáticamente una vez que la puerta está cerrada.

Modo de convección (Modelo LRGL5825* / LRGL5823*)

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. La distribución de calor mejorada permite una cocción uniforme y resultados excelentes mientras cocina con uno o más estantes.

Configuración de la función CONVECTION BAKE (por ejemplo, 375° F):

1. Presione el botón **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. Aparecerá en la pantalla 350° F.

2 Establecer la hora del día.

Modelo LRGL5825*
Presione **3**, **7** y **5**.

Modelo LRGL5823*
Utilice los botones **+/–** para configurar la temperatura deseada.

3 Presione **START**. La pantalla despliega el mensaje **Conv. Bake** o **Conv. Roast**, y la temperatura del horno comenzara en los 100˚F.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aumenta en incrementos de cinco grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el icono del ventilador.

4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **Clear/Off**.

NOTA

- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.
- Es normal que el ventilador de convección no encienda directamente al iniciar el ciclo. El ventilador encenderá después de un lapso de tiempo.

Sugerencias para hornear por convección

- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 4. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 2(o 3) y 5 para dos estantes.
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Obtendrá mejores resultados al hornear pasteles, galletas y magdalenas usando varios estantes.

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

Sugerencias para rostizar por convección

Use una asadera y una rejilla al preparar carnes para rostizar por convección. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

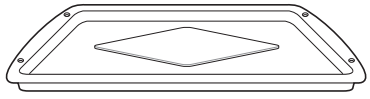
1 Coloque el estante del horno en la parte inferior.

2 Coloque la rejilla en la asadera.

3 Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (el lado de la grasa hacia arriba) sobre la rejilla.

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
Pizza fresca / congelada	3

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento			Posición del estante
Filete	Costilla	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
	Costilla deshuesada, sirlon	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
	Lomo de ternera	Poco cocidos	2
		Medias	2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, sirlon		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		2
	Piezas de pollo		2
	Pavo		2

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.

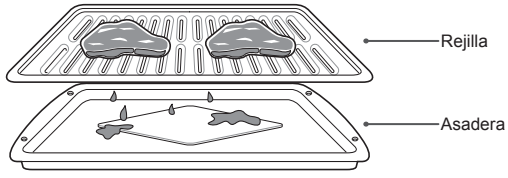
La función Broil funciona mejor cuando se asan cortes de carne tiernos y finos (1" o menos), aves o pescado.

⚠ PRECAUCIÓN

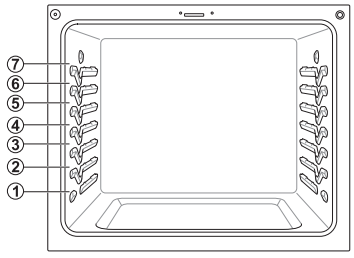
- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo 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 5 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 9 hamburguesas.
Bistecs de carne de vaca Poco cocidos	1" de espesor 1 a 1 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.
Medias		6	12	5-6	
Bien cocidos		6	13	8-9	
Poco cocidos	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	4	10	6-7	
Medias		4	12-15	10-12	
Bien cocidos		4	25	16-18	
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 1/2 " de grosor	3 4	10 7	5 4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un grosor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
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					Corte la grasa.
Medias	2 (1" de espesor) de 10 a 12 oz aprox.	5	6	4-7	
Bien cocidas		5	10	10	
Medias	2 (1/2" de espesor) alrededor de 1 lb	5	10	4-6	
Bien cocidas		5	17	12-14	
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)

Modo Sabbat

El modo Sabbat se usa generalmente en el Sabbat o las fiestas judías. Cuando se activa el modo SABBAT el horno no se apaga hasta que se desactiva el modo SABBAT. En el modo SABBAT, todos los botones de función se desactivan, excepto CLEAR/OFF. Aparecerá Sb tanto en las pantallas de la placa de cocción como en el horno.

NOTA

- Si la luz del horno está ENCENDIDA y el modo SABBATH está activo, la luz del horno se APAGARÁ. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de que lo esté antes de activar el modo SABBAT. El modo SABBATH solo se puede usar en el modo Bake.

Configuración del modo Sabbat

1. Presione el botón **Bake**.
2. Configure la temperatura para hornear.
   Modelo LRGL5825*
   Utilice los botones numéricos.
   Modelo LRGL5823* / LRGL5821*
   Utilice los botones +/–.
3. Presione el botón **START**.
4. **Modelo LRGL5825* / LRGL5821***
   Mantenga presionado el botón **Settings** durante tres segundos.
   Modelo LRGL5823*
   Mantenga presionado **Clock** durante tres segundos.

NOTA

Sb y ☐ aparecerá en la pantalla cuando esté activado el modo Sabbat(Modelo LRGL5825*).

Sb aparecerá en la pantalla cuando esté activado el modo Sabbat(Modelo LRGL5823*/LRGL5821*).

5. Para cancelar el modo Sabbat, mantenga presionado el botón **Settings** o **Clock** durante tres segundos. Para cancelar la función Bake, presione el botón **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Cambiar la temperatura durante el modo Sabbat

1. Presione el botón **Bake**. (No se emitirán tonos ni cambiará la pantalla.)
2. Configure la temperatura para hornear.
   Modelo LRGL5825*
   Utilice los botones numéricos.
   Modelo LRGL5823* / LRGL5821*
   Utilice los botones +/–.
3. Presione el botón **START**.

NOTA

- Hay una demora de 15 segundos antes de que el horno reconozca el cambio de temperatura.

Favorite (Favorita) (Solo Modelo LRGL5825*)

Característica no disponible en modelos **LRGL5823*/ LRGL5821***.

La función FAVORITE se utiliza para registrar y recuperar las configuraciones de las recetas favoritas. Esta función puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La función Favorite se puede usar en el modo Cook Time. No funcionará con ninguna otra función, incluido el modo Start Time (cocción retrasada).

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **FAVORITE** una vez para pan, dos veces para carne y 3 veces para pollo. Aparece la temperatura predeterminada y parpadea COOK.

Categoría	Cómo seleccionar	Temp. predeterminada (se puede cambiar y recordar)	Función operativa
1. Pan	Presione FAVORITE una vez.	375 °F	HORNEAR
2. Carne	Presione FAVORITE dos veces.	325 °F	Rostizar por convección
3. Pollo	Presione FAVORITE 3 veces.	350 °F	Rostizar por convección

3. Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno deseada. Esta temperatura se almacena y se recupera en el próximo uso.
4. Presione **START**. El indicador de precalentamiento suena 1 vez y parpadea 5 veces cuando el horno alcanza la temperatura establecida.

NOTA

- Solo se almacena la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, se almacenará la temperatura modificada.

Wi-Fi (Modelos LRGL5825*/LRGL5823*/ LRGL5821*)

Conecte el dispositivo a la red Wi-Fi doméstica para usar la funcion Remote Start y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Smart Functions para obtener más detalles.

Configuración de Wi-Fi

1. Mantenga presionado la tecla **Remote Start** hasta que el icono parpadee.
2. Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ de LG para conectar el dispositivo.

Inicio Remoto (Modelos LRGL5825*/ LRGL5823*/LRGL5821*)

Inicia o detiene remotamente la función de precalentamiento del aparato. El dispositivo debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica para usar la funcion Remote Start.

Configuración de Remote Start

1. Abra la puerta del horno y asegúrese de que el horno esté vacío.
2. Presione la tecla **Remote Start** para habilitar la función.
3. Inicie la función de precalentamiento en el horno desde la aplicación LG ThinQ

Frozen Meal (Comida congelada) (Solo Modelo LRGL5825*)

Característica no disponible en modelos **LRGL5823*/LRGL5821***.

La función Frozen Meal (Comida congelada) está especialmente diseñada para cocinar comidas preparadas y congeladas. Calienta tanto desde arriba como desde abajo para dorar la comida de manera más pareja.

Este sistema está diseñado para ofrecer un desempeño óptimo de cocción, ya que selecciona automáticamente una combinación de los sistemas calentadores para hornear y asar. No es necesario precalentamiento al usar el modo Frozen Meal. Para obtener mejores resultados de pizza congeleada, cocine los alimentos en un solo rack colocado en la posición 5 a 400 °F.

Configuración de la función Frozen Meal

1. Presione **Frozen Meal**. Aparece Frozen en la pantalla.
2. Ingrese la temperatura de cocción utilizando los **botones numéricos**.
3. Presione **Start**. La función Frozen Meal comienza a funcionar.
4. Presione **Clear/Off** para cancelar la función Frozen Meal en cualquier momento.

Slow Cook (Cocción lenta) (Solo Modelo LRGL5825*)

Característica no disponible en modelos **LRGL5823*/LRGL5821***.

La función Slow Cook (Cocción lenta) está especialmente diseñada para cocinar platos con carne de vaca, cerdo y aves a la parrilla.

Es común que la superficie de la comida se oscurezca después de que finaliza la función Slow Cook. No es necesario precalentar al usar el modo **Slow Cook**.

Configuración de la función Slow Cook

1. Presione **Slow Cook** una vez. Hi aparece en la pantalla. Presione **Slow Cook** varias veces para cambiar entre Hi y Lo. Seleccione la opción deseada.
2. Presione **Start**. La función Slow Cook comienza a funcionar.
3. Presione **Clear/Off** para cancelar la función Slow Cook en cualquier momento.

NOTA

- Para obtener los mejores resultados, utilice un solo estante en la posición 1 o 2.
- Temperatura maxima: 275° F, Temperatura minima: 220° F

Warm (Calentar) / Keep Warm (Mantener Caliente)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 170 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción.

La función Warm puede ser usada después de cocinar usando las opciones Timed Cook o Delayed Timed Cook (Modelo LRGL5825*)

Configuración de la función Calentar (Modelo LRGL5823*/ LRGL5821*)

1. Presione **Warm** o **Air fry/Warm** una vez para el modelo LRGL5821* y dos veces para el modelo LRGL5823*.
2. Presione **Start**.
3. Presione **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

Configuración de la función de calentar después de una cocción temporizada (Modelo LRGL5825*)

1. Seleccione la función de cocción.
2. Introduzca la temperatura del horno con las teclas numéricas o los signos +/-.
3. Presione **Cook Time** y toque las teclas numéricas para ajustar el tiempo de horneado.
4. Presione **Warm** o **Keep Warm**.
5. Presione **Start**.
6. Cuando la cocción haya finalizado, presione **Clear/Off** para cancelar la función Calentar.

NOTA

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Proof (Leudar) (Solo Modelo LRGL5825*)

Característica no disponible en modelos **LRGL5823*/LRGL5821***.

Esta característica mantiene el horno tibio para leudar productos con levadura antes de hornearlos.
Para un mejor rendimiento , cubra los alimentos con papel de aluminio.

Configuración de la función Leudar

1. Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
2. Presione **Proof** hasta que aparezca **Proof** en la pantalla.
3. Presione **Start**.
4. Presione **Clear/Off** cuando haya terminado de leudar.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener la comida caliente. El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F. Hot aparece en la pantalla.

Air Fry (Freír con aire) (Solo Modelos LRGL5825*/LRGL5823*)

Característica no disponible en modelo **LRGL5821***.

Esta función incrementará automáticamente 60 °F a la temperatura de entrada para un desempeño óptimo durante el uso de la función Air Fry. La función está especialmente diseñada para freír sin aceite.

- No es necesario precalentar al usar el modo Air Fry.
- Para obtener mejores resultados, cocine en un solo rack posicionado en la posicion 3 o 4.
- Extienda la comida de manera uniforme en una sola capa.
- Utilice la Bandeja para Freír con Aire opcional que LG tiene disponible o una bandeja para horno oscura, sin bordes o con bordes bajos, que no cubra toda la rejilla. Esto permite una mejor circulación.
- Si se desea, rocíe con aerosol para sartén la bandeja para horno o Bandeja para Freír con Aire. Utilice un aceite que se pueda calentar a alta temperatura antes de ahumar, como aguacate, uvas, aceite de cacahuete o de girasol.
- Coloque una bandeja para horno forrada con papel de aluminio en una rejilla en la posición 2, a fin de recoger el aceite que cae de los alimentos. Para alimentos ricos en grasas como alitas de pollo, agregue unas hojas de papel pergamino para absorber la grasa.
- Revise los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Los alimentos congelados preparados pueden cocinar más rápido con el modo Air Fry de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 por ciento, revise los alimentos temprano y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Si se cocinan varios lotes, el lote posterior puede tardar menos tiempo en cocinar.
- Utilice un termómetro de alimentos para asegurarse de que los alimentos han alcanzado una temperatura segura para el consumo. Comer carnes poco cocidas puede aumentar el riesgo de padecer enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La masa humeda y recubrimiento no se crujen ni se ajustan al usar el modo Air Fry.
- Para obtener los resultados más crujientes, draga las alitas de pollo frescas o tiernas en harina sazonada. Use 1/3 de taza de harina para 2 libras.

Freir con Aire Alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos ricos en grasa se ahumaran cuando se usa el modo Air Fry. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al usar el modo Air Fry los alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, perritos calientes, patas de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomos de cerdo, pechugas de pato, o algunas proteínas a base de plantas.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca cubra ranuras, agujeros o pasajes en la parte inferior del horno o cubra estantes enteros con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. La lámina de aluminio también puede atrapar el calor, causando un peligro de incendio o un bajo rendimiento excesivo.

- Encienda la capucha de escape en un ajuste de ventilador alto antes de iniciar el modo Air Fry y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- Abra alguna ventana o puerta, de ser posible, para asegurarse que la cocina este bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana de escape con regularidad.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Recorre los ciclos de limpieza (Easy Clean o Self Clean) con regularidad, dependiendo de la frecuencia y los tipos de alimentos que se hayan freido con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír al aire trozos de pollo frescos como tiras de pollo fresco, alitas o piernas de pollo con pellejo puede producir humo a medida que la grasa se acumula a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo Convection Roast en lugar del modo Air Fry.

Configuración de la función Air Fry

1. Presione **Air Fry**. 400 °F aparece en la pantalla.
2. Configure la temperatura del horno (Rango: 300 °F~550 °F)

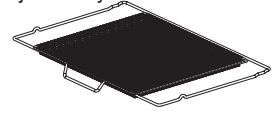
   Modelo LRGL5825*
   Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura deseada.

   Modelo LRGL5823*
   Utilice los botones +/– para configurar la temperatura deseada.
3. Presione **START**.
4. Cuando la cocción esté completa, presione **Clear/Off**.

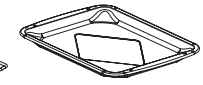
NOTA

- La función de Freír con Aire se puede utilizar con una rejilla de alambre dentro de una bandeja para horno forrada con papel de aluminio.
- Para obtener mejores resultados, utilice la bandeja para freír con aire que se vende por separado en www.lg.com y, debajo de ella, use una bandeja para horno forrada con papel de aluminio como si fuera una bandeja recolectora de líquidos.
- No limpie la bandeja de la freidora sin aceite en el lavaplatos.

Rejilla Air fry



Bandeja para asar



Guía de cocina para freir

- Bandeja de freir

- Organice los alimentos uniformemente en una sola capa.
- Coloque una bandeja para horno forrada con papel de aluminio en una rejilla en la posición 2, a fin de recoger los líquidos.
- Voltee los alimentos durante la cocción para evitar quemarlos.

* Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Covection Roast.

Articulos recomendados	Cantidad Aproximada (oz)	Temperatur (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)	Guía
Papas - Congeladas					
Papas fritas	20	400	4	15-25	
Papas fritas cortadas en arrugas 3/8" (10mm)	35	400	4	20-30	
Papas a la francesa dulces	25	400	4	15-30	
Papas fritas tater tots	50	450	4	15-25	
Tarta de papa	40	450	4	23-33	
Papas - Frescas / Caseras					
Papas fritas 3/8" (10 mm)	25	450	4	30-40	Corta las papas y remoja durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurrir y secar. Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.
Cuñas de patata	60	450	4	30-40	
Pollo - Congelado					
Nuggets de Pollo Crujiente	30	450	4	13-24	
Tiras de Pollo	35	450	4	22-32	
Alitas con hueso	50	450	4	25-35	
Pollo - Fresco, Piel puesta*					
Alitas	40	450	4	20-30	Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. *Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Covection Roast.
Piernas	70	450	4	35-45	
Muslos	40	450	4	30-35	
Pechugas	40	450	4	30-35	
Otros					
Aros de cebolla - congelados, empanizados	20	425	4	12-23	
Rollos de res (0,7 oz/20 g cada uno) - Congelados	50	425	4	18-28	
Salchicha delgada* - 2.5 oz cada uno, 3/4' diametro. (70 g cada uno, 2 cm diametro.)	90	425	4	20-30	*Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Covection Roast.
Camarones con coco - Congelados	25	400	4	20-30	Cepille o rocíe ligeramente la superficie de los alimentos con aceite.
Ostiones en Media Concha-Fresco	35	425	4	20-30	Derretir 4 cucharadas de mantequilla y cepillar en el ostión. Mezclar 1/2 taza de migas de pan, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de taza de queso parmesano rallado y sazonar al gusto. Espolvorea la mezcla sobre los ostiones.
Camarones - Frescos	50	425	4	20-30	
Vegetales Mixtos	35	425	4	15-25	Cepille o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.

Guía de cocina para freir

- Sartén antiadherente

- Organice los alimentos uniformemente en una sola capa.
- Utilice una bandeja de respaldo antiadherente oscura en un bastidor en la posición 4.
- Voltee los alimentos durante la cocción para evitar quemarlos.

* Los artículos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan con el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.

Articulos recomendados	Cantidad Aproximada (oz)	Temperatur (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)		Guide
				1er lado	2do lado	
Papas - Congeladas						
Papas fritas	20	400	4	19-26	–	
Papas fritas cortadas en arrugas 3/8" (10mm)	35	400	4	19-25	5–11	
Papas a la francesa dulces	25	400	4	19-26	5–11	
Papas fritas tater tots	50	450	4	13-19	5–11	
Tarta de papa	40	450	4	14-20	4–10	
Papas - Frescas / Caseras						
Papas fritas 3/8" (10 mm)	25	450	4	16-22	8–14	Corta las papas y remoja durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurrir y secar. Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.
Cuñas de patata	60	450	4	16-22	8–14	
Pollo - Congelado						
Nuggets de Pollo Crujiente	30	450	4	12–18	2–8	
Tiras de Pollo	35	450	4	13-19	2–9	
Alitas con hueso	50	450	4	14-20	5–11	
Pollo - Fresco, Piel puesta*						
Alitas	40	450	4	18-25	5–12	Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. *Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Covection Roast.
Piernas	70	450	4	35-45	–	
Muslos	40	450	4	30-35	5–12	
Pechugas	40	450	4	30-35	5–12	
Otros						
Aros de cebolla - congelados, empanizados	20	425	4	10–16	2–8	
Rollos de res (0,7 oz/20 g cada uno) - Congelados	50	425	4	12–18	3–9	
Salchicha delgada* - 2.5 oz cada uno, 3/4' diametro. (70 g cada uno, 2 cm diametro.)	90	425	4	11–18	1–7	*Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Covection Roast.
Camarones con coco - Congelados	25	400	4	10–16	10–16	Cepille o rocíe ligeramente la superficie de los alimentos con aceite.
Ostiones en Media Concha-Fresco	35	425	3	20-30	–	Derretir 4 cucharadas de mantequilla y cepillar en el ostión. Mezclar 1/2 taza de migas de pan, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de taza de queso parmesano rallado y sazonar al gusto. Espolvorea la mezcla sobre los ostiones.
Camarones - Frescos	50	425	4	20-30	–	

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en el modelo con el logo o .

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

Smart Diagnosis™

Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el aparato conforme a su patrón de uso.

Ajustes

Le permite configurar varias opciones en el horno y en la aplicación.

Monitoreo

Esta función muestra el estado actual, tiempo de cocción restante y ajustes de cocción en la pantalla.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las Alertas Automáticas para recibir notificaciones sobre el estado del aparato.
Las notificaciones se activan incluso si la aplicación LG ThinQ está apagada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

Actualización del Firmware

Mantener actualizado el dispositivo.

Inicio Remoto

Controle el aparato de forma remota o verifique el tiempo restante de cocción desde la aplicación LG ThinQ.

NOTA

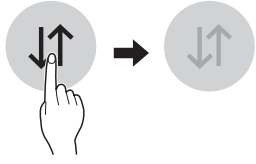
- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **LG ThinQ** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Antes de usar la aplicación LG ThinQ

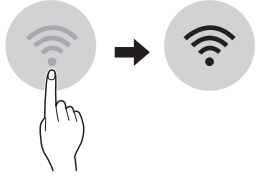
1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.

- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Le tomará más tiempo registrarse o que falle la instalación.

2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.



3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi** en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactivelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)

NOTA

- La interfaz del usuario (UI) del teléfono inteligente puede variar según el sistema operativo (OS) y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o App Store desde su teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Información del aviso de software de código abierto

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

LG Electronics también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com. Esta oferta es válida durante tres (3) años a partir de la fecha de adquisición del producto.

Especificaciones del módulo LAN inalámbrico	
Rango de frecuencia	2412 MHz - 2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

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

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

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

1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado.

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

Función Smart Diagnosis™

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono o .

Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico.

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

Si experimenta un problema con su electrodoméstico equipado con Wi-Fi, este puede transmitir datos sobre la resolución de problemas a un teléfono inteligente con la aplicación **LG ThinQ**.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

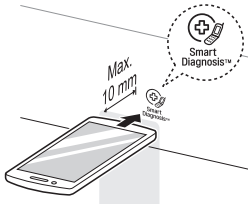
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

1. Abra la aplicación LG ThinQ en el teléfono inteligente.
2. En la aplicación, seleccione el dispositivo de su lista de dispositivos conectados y después presione los puntos en la parte derecha superior de la pantalla.
3. Seleccione **Smart Diagnosis**, luego presione el botón Start **Smart Diagnosis**.

NOTA

- Si el diagnóstico falla en reiteradas oportunidades, siga las instrucciones a continuación.

4. Seleccione **Audible Diagnosis**.
5. Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
6. Mantenga el teléfono en posición hasta que la transmisión de tono haya finalizado. Observe el diagnóstico en el teléfono.



NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.

MANTENIMIENTO

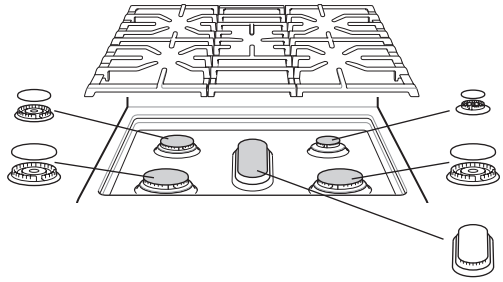
Hornallas de Gas

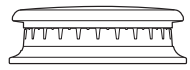
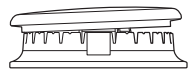
PRECAUCIÓN

- 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 parrilla 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.	

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.

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 medio.

- 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

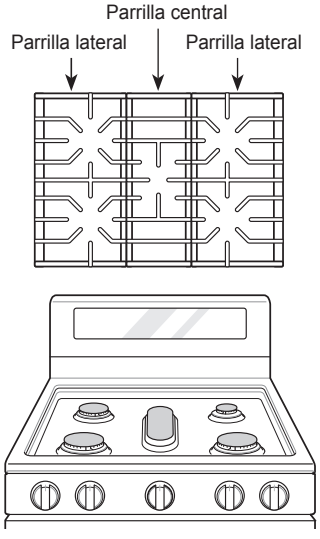
- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

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.

Parrilla de los quemadores

La estufa incluye tres parrilla profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas parrilla solo se deben usar en la posición correcta. Las dos parrilla laterales se pueden intercambiar de izquierda a derecha y del frente a la parte posterior. La parrilla 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 parrilla. El acabado de la parrilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de las parrilla de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.

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

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

1. Retire cuidadosamente todos los elementos de la parte superior de la estufa, incluyendo parrilla y perillas.
2. Rocié la superficie superior de la estufa con un limpiador de grasa (**NO UTILICE** limpiadores que contengan cloro, amoníaco).
3. Limpie la superficie con un trapo para eliminar todo el alimento y la grasa residual. **NO UTILICE** paños abrasivos, esponjas ni limpiadores que puedan opacar o rayar la superficie.
4. Use un paño seco para limpiar todo el limpiador jabonoso sucio. Enjuague el trapo con agua caliente y continúe con la limpieza hasta que se elimine todo el jabón.

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.

⚠ PRECAUCIÓN

No use la placa de cocción a altas temperaturas durante un período excesivo, ya que el panel de control podría dañarse.

NOTA

Al rociar liquido sobre la superficie de vidrio, es posible que la operación táctil sea intermitente.

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

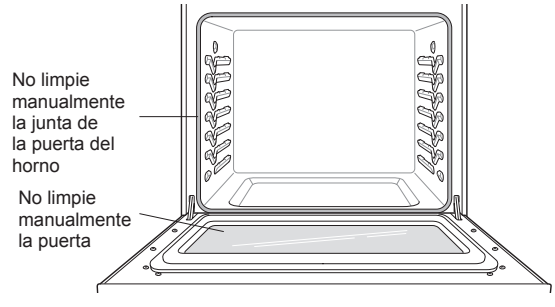
- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar 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

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

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 10 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®

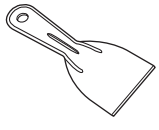
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; no usa limpiadores químicos.
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
  - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de la autolimpieza

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.

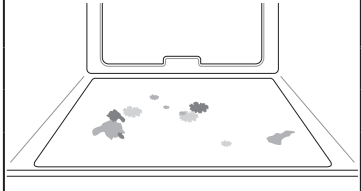
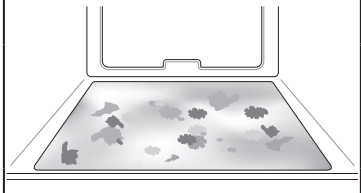
Guía de instrucciones de EasyClean®

1. Quite los estantes y los accesorios del horno.
2. Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:
- Espátula de plástico dura
- Raspador plástico para bandejas
- Raspador plástico para pintura
- Tarjeta de crédito vieja

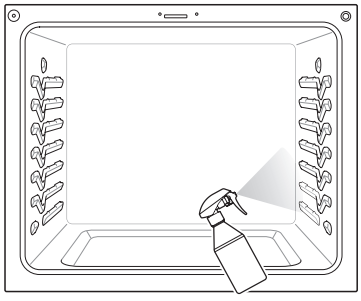
Cuándo usar EasyClean®

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 manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura
Self Clean* (Autolimpieza) (Solo algunos modelos)		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

* El ciclo Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

3 Llene el bote con agua (10 oz o 300 ml) y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.

4 Use al menos 1/5 (2 oz o 60 ml) de agua del bote para mojar las parte sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.



5 Atomice o eche 4/5 (8 oz o 250 ml) de agua abajo, en el centro de la cavidad. La superficie abajo de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añade agua si es necesario.

NOTA

Si limpia varias estufas, use del bote entero lleno de agua para limpiar cada estufa. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua (10 oz o 300 ml) chorreará al piso.

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

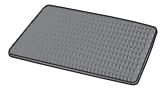
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

7 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione el **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.

8 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.

9 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.

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

11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®.

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.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno. En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Consejos de limpieza

- 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.

Self Clean (Autolimpieza) (Modelos LRGL5825* / LRGL5823*)

Caracterís tica no disponible en modelo **LRGL5821***.

El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo de Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar la autolimpieza

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, cualquier recipiente, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames notorios de la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- La luz de horno no puede encenderse durante un ciclo de Autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura haya descendido a menos de 500 ˚F (260 ˚C) después de que se haya completado un ciclo de Autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo de Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que emanan durante el ciclo de Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni con ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Durante el ciclo de Autolimpieza, no se pueden usar las hornallas de la placa de cocción ni el cajón calentador.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo de Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo de Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Cuando use la estufa durante la operación de Self Clean, sonará un timbre durante 1 minuto y luego se apagará el Self Clean.
- Si la placa de coccion esta en uso mientra la funcion de Auto limpieza es activada, un timbre sonara y la funcion de Auto limpieza no iniciara.

Ajuste de autolimpieza

La función Autolimpieza tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Presione el botón **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de tres horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo de autolimpieza de 3, 4 o 5 horas.
3. Presione **Start**.
4. Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

⚠ PRECAUCIÓN

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Presione el botón **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.

   Cambie el tiempo: Presione el botón **Self Clean**.
3. Presione **Start Time**.
4. **Modelo LRGL5825***
   Use los botones **Number** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.

   Modelo LRGL5823*
   Use los botones **+/–** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.
5. Presione **Start**.

NOTA

Puede que sea necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, presione el botón **CLEAR/OFF**.

Durante la Autolimpieza

- El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de Autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto normal y no afecta su desempeño.

NOTA

- No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo de Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

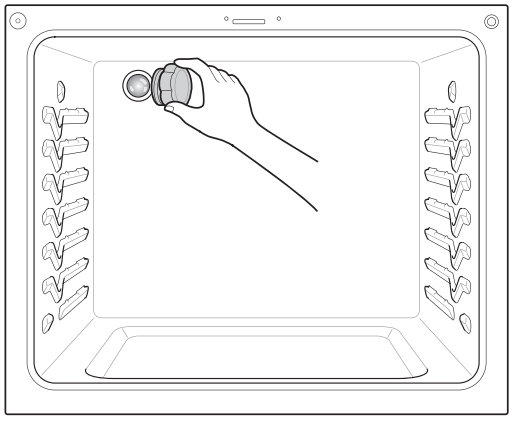
Cambio de la luz del horno

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. Jale la lámpara de halógeno para quitarla del receptáculo.
4. Inserte la nueva lámpara de halógeno en el receptáculo.
5. Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
6. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la electricidad.



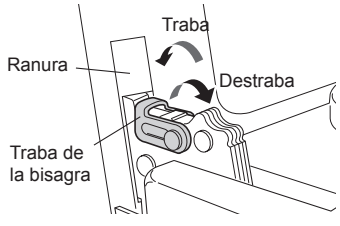
Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

⚠ PRECAUCIÓN

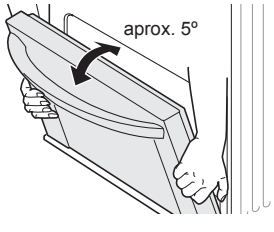
- **Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.**
- **No levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.

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.

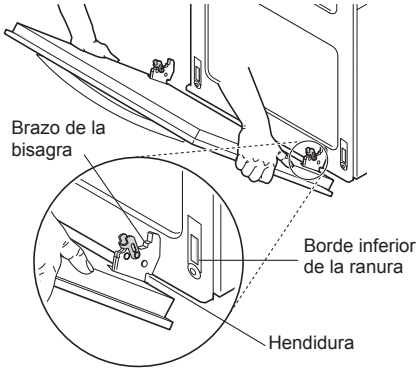


5. Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

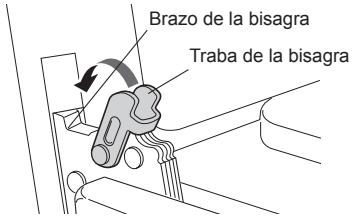
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

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.

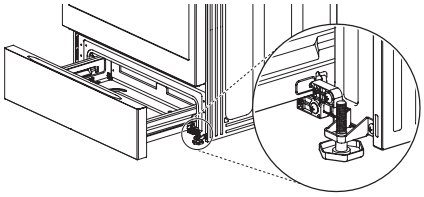
Retirar el cajón

⚠ PRECAUCIÓN

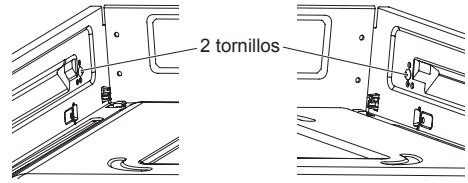
Desconecte la energía eléctrica de la estufa desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

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.

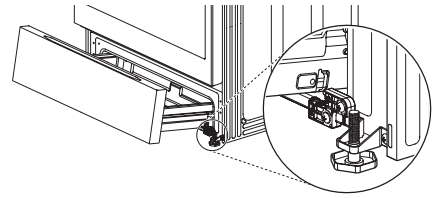
1 Tire del cajón hasta que quede trabado.



2 Desatornillar los 2 tornillos que se encuentran en la parte trasera del cajón.



3 Levante la parte delantera del cajón hasta que los topes liberen las guías.

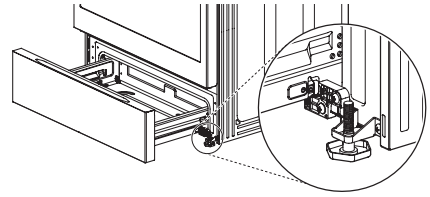


4 Retire el cajón

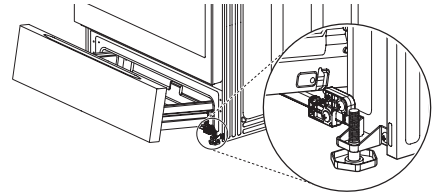
Reemplazo del cajón

1 Coloque los rieles del cajón en las guías.

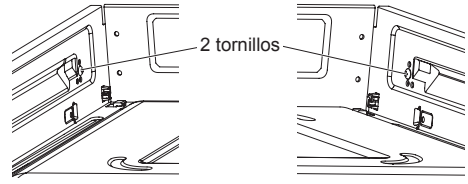
2 Empuje el cajón hacia atrás hasta que quede trabado.



3 Levante el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que los topes liberen las guías.



4 Atornillar los 2 tornillos que se encuentran en la parte trasera del cajón.



5 Baje el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que se cierre.

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.

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.

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® se recomienda con más de 1/5 de capacidad en el atomizador.

¿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.

¿Debo usar toda el contenido del atomizador para realizar el ciclo de EasyClean®?

Sí. Es recomendable rociar o verter 4/5 de agua en la base y el resto del agua (1/5) en las paredes, para un mejor resultado de limpieza, verter sobre las otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad

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®?

El atomizador con agua, una espátula, una esponja anti-ralladuras y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

¿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.
Botones no funcionan	• Si la función de bloqueo está activada, la mayoría de los controles del horno se deshabilitarán. Para desactivar la función de bloqueo, mantenga pulsado el botón **CLEAR/OFF** durante 3 segundos. • La sensibilidad de los botones es más alta en el centro. Pulse los botones en el centro, incluso al activar la función secundaria de un botón. Los botones no funcionarán correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina 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 cocina, 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 reloj no está bien configurado. Consulte Cambio de las configuraciones 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 cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.
La función Autolimpieza no funciona.	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de autolimpieza. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.

<table>
<tr><th>Síntomas</th><th>Causas / soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>Sonido de “crujido” o “explosión”.</td><td>• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de limpieza. Esto es normal.</td></tr>
<tr><td>Demasiado humo durante el ciclo de Autolimpieza.</td><td>Demasiada suciedad en el horno. Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo Autolimpieza. Espere a que la luz se apague antes de intentar abrir la puerta del horno. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.</td></tr>
<tr><td>La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.</td><td>La temperatura del horno es demasiado alta. Espere una hora hasta que se enfríe.</td></tr>
<tr><td>La puerta del horno no está limpia después de un ciclo de Autolimpieza.</td><td>• Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.
• El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un ciclo de autolimpieza más largo o dos ciclos de Autolimpieza.</td></tr>
<tr><td>Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla.</td><td>• Se ha seleccionado el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.
- Cierre la puerta del horno.</td></tr>
<tr><td>El control del horno suena y muestra un código de error F.</td><td>• Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite servicio.
• Desconecte la cocina 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>Clave de error de cortocircuito</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Los estantes del horno se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza.</td><td>Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno. No utilice rociadores lubricantes.</td></tr>
<tr><td>El reloj parpadea.</td><td>Apagón o sobrecarga eléctrica. Restablezca la hora. Si se estaba usando el horno, deberá restablecerlo presionando la perilla de modo del horno y colocándola en la posición Off. Restablezca el reloj y cualquier función de cocción.</td></tr>
<tr><td>Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación.</td><td>Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá a medida que se use. Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de tres horas. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.</td></tr>
<tr><td>Olor fuerte.</td><td>Sentir un olor fuerte desde el aislamiento alrededor del horno es normal las primeras veces que se usa el horno.</td></tr>
<tr><td>Ruido del ventilador</td><td>• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente.
- Esto es normal.</td></tr>
<tr><td>El funcionamiento del ventilador</td><td>Es normal que el ventilador de funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.</td></tr>
<tr><td>Los quemadores no se encienden correctamente después de haber limpiado la superficie de la placa de cocción.</td><td>Asegúrese de que las tapas y los cabezales de los quemadores estén bien secos y ubicados correctamente.</td></tr>
<tr><td>Cuando se enciende solo un quemador, se escucha un ruido de chasquido que proviene de todos los quemadores.</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>La luz puede ser vista a través de las rejillas de ventilación del horno.</td><td>Mientras la función de Asar se está ejecutando, es normal ver una luz entre las rejillas de ventilación del horno.</td></tr>
</table>

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

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

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

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

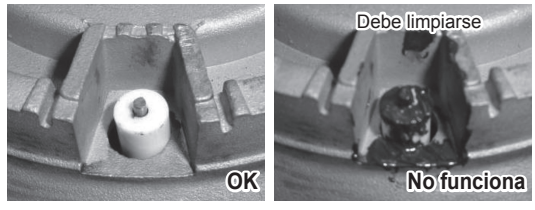
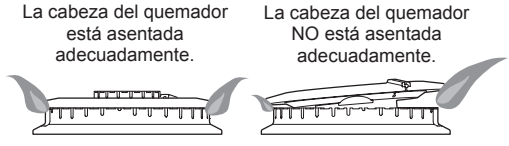
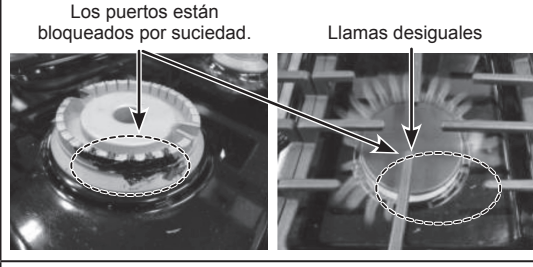
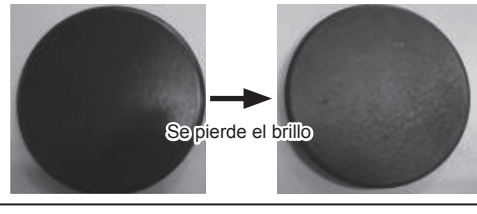
SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO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

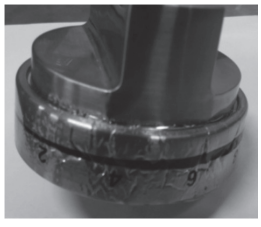
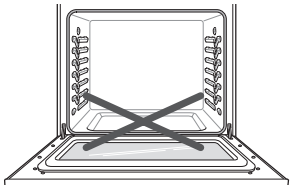
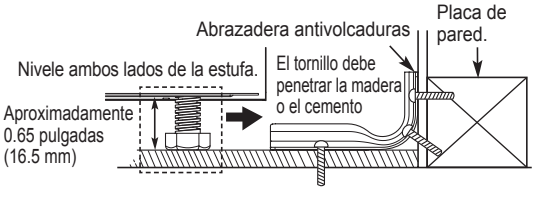
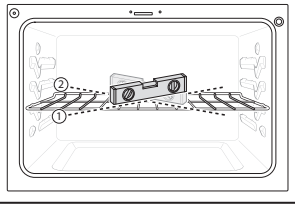
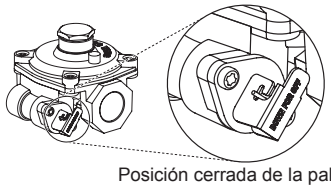
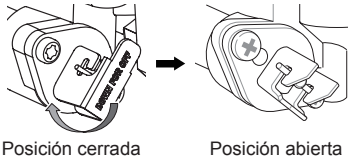
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos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

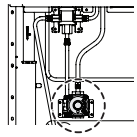
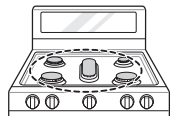
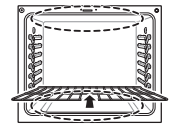
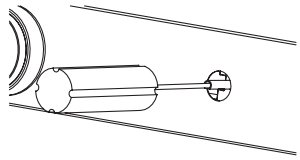
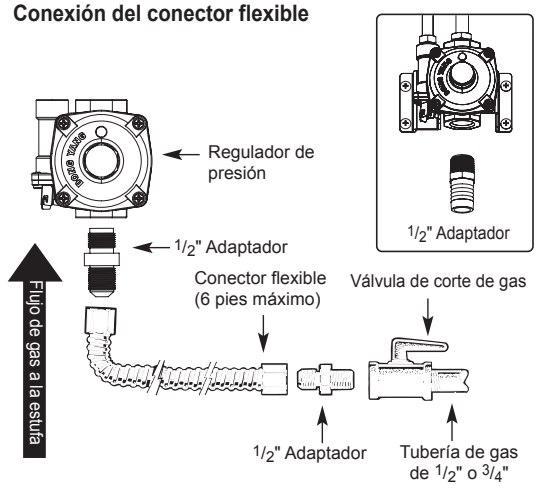
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daño o fallo resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o códigos de ventilación / fontanería.
- Daños o fallos causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos “En el estado actual”, “En el sitio actual”, “Con todos sus defectos” o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.
- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Costo de conversión del producto de Gas Natural a Gas LP o viceversa.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

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  2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos. 	• Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.
• 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).

Problema	Causa	Prevención
• 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.
• El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores del anafe están funcionando.	La válvula reguladora está cerrada.  Posición cerrada de la palanca.	• Cheque que el regulador de la válvula este en posición abierta. • Si el regulador esta en posición cerrada, rote la palanca a la posición abierta.  Posición cerrada de la palanca. Posición abierta de la palanca.

Problema	Causa	Prevención
• 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.
• 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**  	• Consulte primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo bajo las circunstancias excluidas anteriores correrá a cargo del consumidor.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA
1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!
www.lg.com

Printed in Mexico