Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DE GAS

Antes de empezar la instalación, lea con atención estas instrucciones. Con ello, la instalación le resultará más sencilla y se asegurará de que el aparato quede instalado de forma correcta y segura. Guarde estas instrucciones cerca del aparato después de la instalación para poder consultarlas en el futuro.

ESPAÑOL

LRGL5843S

MFL70380704
Rev.03_071526

www.lg.com

Copyright © 2023-2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

Este manual puede contener imágenes o contenido diferente del modelo que haya adquirido.

Este manual está sujeto a revisión por parte del fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR 5

Seguridad para una cocina de gas 5

Mensajes de seguridad 7

ADVERTENCIA 7

Instalación 7

Funcionamiento 9

Mantenimiento 12

Instrucciones de Conexión a Tierra 12

Riesgo de incendio y materiales inflamables 13

PRECAUCIÓN 14

Instalación 14

Funcionamiento 14

Mantenimiento 15

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características del producto 16

Interior y exterior 16

Especificaciones del producto 16

Accesorios 17

INSTALACIÓN

Antes de la Instalación 18

Herramientas necesarias 18

Partes 18

Desembalaje y traslado de la cocina 18

Elección de la ubicación adecuada 19

Ventilación 19

Suelo 19

Temperatura ambiente 19

Dimensiones y Espacios 19

Nivelando 22

Nivelación de la cocina 22

Conexión de gas 22
Cómo brindar el suministro adecuado de gas 22
Conexión de la cocina al gas 23
Conexión de electricidad 24
Requisitos eléctricos 24
Conexión a tierra 24
Quemadores de superficie 25
Ensamblaje de los quemadores de superficie 25
Verificación de encendido de los quemadores de superficie 25
Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento) 26
Prueba de funcionamiento 26
Pruebe la cocina antes de usarla 26

FUNCIONAMIENTO

Panel de control 28
Funciones del panel de control 28
Quemadores de superficie de gas 28
Antes de usar los quemadores de superficie a gas 28
Limpieza de la superficie de cocción a gas por primera vez 30
Ubicaciones de los quemadores 31
Uso de los quemadores de gas de superficie 32
Ajuste del tamaño de la llama 33
Uso de los utensilios de cocina adecuados 33
Uso de un wok 34
Uso de las parrillas en superficie 34
Uso del comal 34
En caso de corte de energía eléctrica 35
Horno 36
Antes de usar el horno 36
En caso de corte de energía eléctrica 37
Ventilación del horno 37
Uso de los estantes del horno 37
Hornear 38
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar 38

MANTENIMIENTO

Limpieza 40
Consejos Generales de Limpieza 40
Exterior 40

Quemadores de superficie de gas 42
EasyClean 44
Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno 46
Extracción y colocación del cajón 48
Extracción/Colocación del capelo 48

Mantenimiento periódico 49
Cambio de la luz del horno 49

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes 50
Preguntas frecuentes 50

Antes de solicitar asistencia técnica 51
Cocción 51
Partes y Características 53
Ruidos 54
CATEGORÍA Y CLASIFICACIÓN DEL GASODOMÉSTICO 55

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

Seguridad para una cocina de gas

- **Mantenga las inmediaciones del electrodoméstico libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.**
- **No obstruya la salida del ducto de gas del horno o la parrilla.**
- **No debe utilizarse como calefacción de la sala.**
- **Si huele a gas:**
  - **Abra las ventanas.**
  - **No haga funcionar interruptores eléctricos**.
  - **Apague todas las llamas cerrando la válvula de detención general.**
  - **Llama al Servicio de eliminación de fugas o a su suministrador de gas inmediatamente**.
- **Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.**
- **Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.**
- **Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.**
- **Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.**
- **En caso de rotura de la superficie del artefacto:**
  - **Cerrar inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento eléctrico de calentamiento y aislar el artefacto de la alimentación de energía eléctrica**
  - **No tocar la superficie del artefacto.**
  - **No utilizar el artefacto.**

- **Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.**
- **Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).**
- **Si está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.**
- **Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.**
- **Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.**
- **PRECAUCIÓN: las partes accesibles se pueden calentar al usar el gratinador. Mantenga alejados a los niños.**
- **Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.**
- **ATENCIÓN: La tapa abatible de vidrio puede estallar cuando se calienta. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.**
- **El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina especialmente durante la utilización del artefacto, garantizando la ventilación natural o instalando un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).**
- **ATENCIÓN: Este artefacto está destinado únicamente a la cocción. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo la calefacción de un local.**

Mensajes de seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.
Este símbolo le advierte de posibles peligros que pueden matarlos o lastimarlos a usted y a otros. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y la palabra ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN.

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**
Podría sufrir lesiones graves o la muerte si no sigue las instrucciones.

⚠ **PRECAUCIÓN**
Puede resultar lesionado o causar daño al producto si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el riesgo potencial, le indicarán cómo reducir la probabilidad de lesiones y le proporcionarán información sobre qué podría suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA

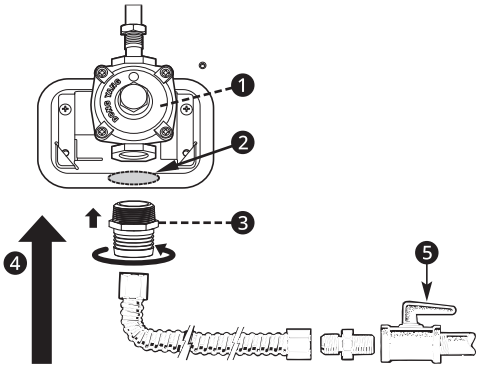
⚠ ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de explosiones, incendios, descargas eléctricas, quemaduras, lesiones o muerte de las personas al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Instalación

- No intente abrir o cerrar la puerta ni usar el horno hasta que la puerta esté correctamente instalada.

- Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas de la cocina y cómo cerrarla si es necesario.
- Para cerrar el suministro de gas de la cocina, cierre la válvula de corte de gas, girándola hacia la derecha.



❶ Regulador de presión
❷ Retire el precinto
❸ Adaptador (1/2"-14 NPT)
❹ Flujo de gas a la cocina
❺ Válvula de corte de gas de la cocina

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del electrodoméstico son compatibles.
- Las condiciones de ajuste para este electrodoméstico están indicadas en la etiqueta.
- Este electrodoméstico no está conectado a un dispositivo de evacuación para productos de combustión. Debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones de instalación actuales. Se debe prestar una atención particular a los requisitos relevantes relacionados con la ventilación.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará ajuste su cocina correctamente. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Un técnico de servicio calificado debe completar estos ajustes de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. 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 el mantenimiento al electrodoméstico.
- 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 rendimiento de la unidad.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas transitadas de la cocina y fuera de lugares con corrientes de aire para evitar una circulación de aire inadecuada.

Funcionamiento

- NUNCA cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno, ni cubra un estante completo con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, se bloqueará 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.
- NUNCA utilice este electrodoméstico como un calentador para calefaccionar una habitación. Si lo hace, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y un recalentamiento del horno.
- Los aparatos a gas causan una exposición mínima a cuatro sustancias potencialmente peligrosas: benceno, monóxido de carbono, formaldehido y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP. Los quemadores ajustados de manera correcta, cuya indicación es una llama azul en lugar de amarilla, minimizarán la combustión incompleta.
  - La exposición a estas sustancias puede minimizarse con una ventana abierta, el uso de un ventilador o una campana de ventilación.

- Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta.
  - Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la superficie de cocción a gas, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Si lo hace, restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta cocina podría causar lesiones personales graves y daños a la cocina. No permita que los niños trepen a la cocina o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la cocina se incline, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra de la puerta y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpea por accidente, la bisagra se cerrará de pronto contra el marco delantero y se lesionaría los dedos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión donde haya una cocina caliente o en funcionamiento. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón ni de la superficie de cocción a gas. Podrían causar daños a la cocina e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre la puerta del horno abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador o cable de extensión, ni retire la punta con conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. Si lo hace podría causar lesiones graves, incendio o incluso la muerte a niños o adultos.

- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de encenderla para evitar un incendio o daños causados por el humo si se encendieran los materiales de empaque.
- Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la cocina. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la cocina.
- Cuando el horno está en funcionamiento, la parte superior de la cavidad del cajón se calienta y puede causar quemaduras. Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la superficie de cocción a gas.
- No ponga la mano dentro del cajón mientras el horno está en funcionamiento.
- El electrodoméstico debe ser manejado bajo la supervisión de una persona responsable.
- El uso de un electrodoméstico de cocción a gas implica la producción de calor, humedad y productos de combustión en la sala en la que se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando el electrodoméstico está en funcionamiento: mantenga abiertos orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). Un uso intensivo y prolongado del electrodoméstico podría hacer necesaria una ventilación adicional por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más efectiva para aumentar el nivel de ventilación mecánica que esté presente.
- Las piezas accesibles podrían estar calientes cuando la parrilla está en funcionamiento. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.

- Este electrodoméstico sirve solo para fines de cocción. No debe ser utilizado para ningún otro propósito como, por ejemplo, la calefacción de salas.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- Las piezas accesibles podrían calentarse durante el funcionamiento. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.

Mantenimiento

- Las rayas grandes o los golpes en las puertas de vidrio pueden romper o hacer estallar el vidrio.
- No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera.
  - Si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- Se debe eliminar los derrames excesivos y retirar los utensilios del interior del horno antes de la limpieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que se mencione específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser derivados a un técnico calificado.

Instrucciones de Conexión a Tierra

- Enchufe su cocina a un tomacorriente de pared conectada a tierra de 115 voltios solamente. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca de la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. No use un cable de extensión ni un adaptador con esta cocina.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la cocina. 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 electrodoméstico.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la superficie de cocción a gas.
- No deje grasa de cocina u otros materiales inflamables dentro de la cocina o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la 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 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 el cajón de almacenamiento se pueden extinguir 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.
- 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. Es posible que no se detecten fugas de gas solo con el olfato. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones leves a personas, mal funcionamiento o daño al producto o a la propiedad al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Instalación

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

Funcionamiento

- No use el horno para guardar alimentos o utensilios de cocina. Los elementos guardados en el horno pueden incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes en el horno según la posición deseada mientras 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 una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee con la puerta del horno cerrada. Hornear 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.

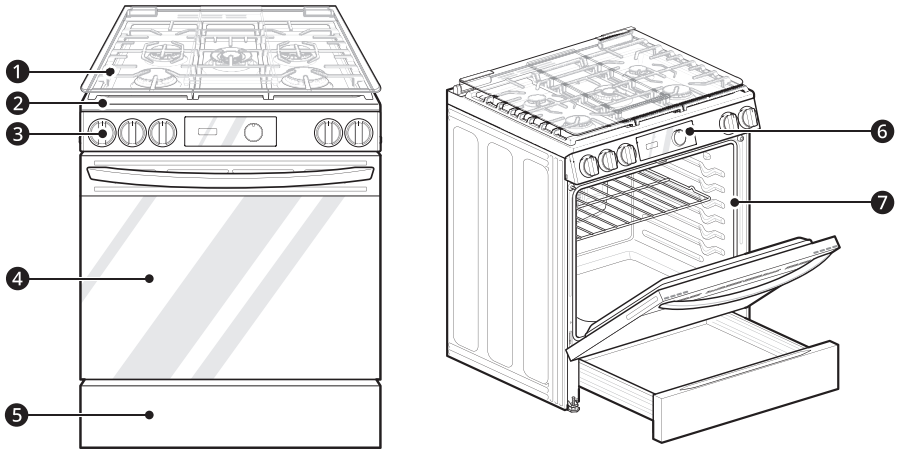
Mantenimiento

- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el electrodoméstico después de cada uso.
- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características del producto

Interior y exterior



❶ Capelo

❷ Superficie de cocción a gas

❸ Perilla de la superficie de cocción a gas

❹ Puerta del horno

❺ Cajón de almacenamiento

❻ Perilla del horno

❼ Junta

Especificaciones del producto

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

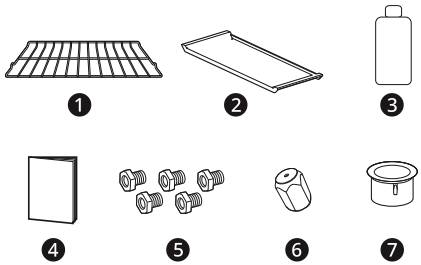
Modelos de cocinas con horno	LRGL5843S
Descripción	Cocina con horno deslizante
Requisitos eléctricos	115 V~ 60 Hz 0,37 A
Dimensiones exteriores	758,8 mm (ancho) x 957,2 mm (alto) x 743,4 mm (profundidad) (profundidad con la puerta cerrada y sin la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	912,4 mm

Modelos de cocinas con horno	LRGL5843S
Capacidad total	164,2 L (5,8 cu. ft.)

Equipo Auxiliar	
Componente	**Temperatura (°C)**
Válvulas control de gas (Quemadores)	91
Termo-válvula control de gas (Horno)	99
Regulador de presión	34
Interruptor de encendido	94
Elemento generador de chispa eléctrica	78

Accesorios

Accesorios incluidos



❶ Estante estándar (2 c/u)

❷ Comal (1 c/u)

❸ Limpiador para superficie de cocción a gas (1 c/u)

❹ Manual del propietario (1 c/u)

❺ Boquilla de superficie de cocción a gas (5 c/u)

❻ Boquillas de horno (1 c/u)

❼ Ahogador (1 c/u)

Accesorios opcionales (se venden por separado)



❶ Limpiador para superficie de cocción a gas

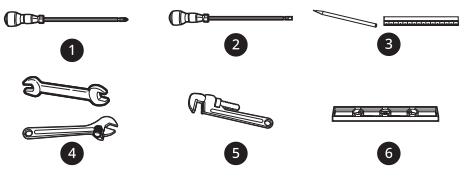
NOTA

- Contacte al Servicio de Atención al Cliente de LG si falta algún accesorio. Favor de consultar la etiqueta adjunta con información de contacto regional, ubicada en el lateral del producto.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente 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 ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.
- Use el limpiador proporcionado solo para limpiar la superficie de cocción a gas.
- Si requiere limpiador adicional, puede comprarlo a través del centro de servicio.

INSTALACIÓN

Antes de la Instalación

Herramientas necesarias



❶ Destornillador Phillips

❷ Destornillador plano

❸ Lápiz y regla

❹ Llave de boca o ajustable

❺ Llave de tubos (2 c/u) (uno para soporte)

❻ Nivel

Partes

Piezas 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 metal flexible al electrodoméstico
  - 19,1 mm (3/4") o 12,7 mm (1/2") NPT x 12,7 mm (1/2") D.I.
  - Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión acampanada para conexión a la línea de suministro de gas
  - 19,1 mm (3/4") o 12,7 mm (1/2") NPT x 12,7 mm (1/2") D.I.
- Enchufe adaptador de unión acampanada para conexión al regulador de presión de la cocina
  - 12,7 mm (1/2") NPT x 12,7 mm (1/2") D.I.
- Detector de líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de 12,7 mm (1/2") D.E (solo para pisos de hormigón)

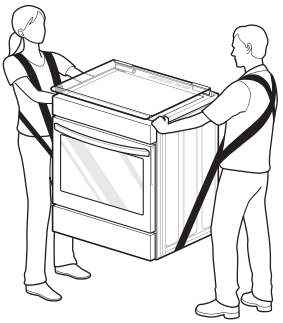
Desembalaje y traslado de la cocina

⚠ ADVERTENCIA

- Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda o de otro tipo.
- No utilice la manija de la puerta para empujar o tirar de la cocina durante la instalación ni al mover la cocina para tareas de limpieza o reparaciones. Si lo hace, podría causar daños graves a la puerta de la cocina.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva el electrodoméstico mientras esté caliente.

NOTA

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



- Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporaria de la cocina, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, del modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte trasera de la cocina.
- Para remover cualquier cinta adhesiva o goma restante frote enérgicamente el área con su

pulgar. La cinta adhesiva o residuos de goma pueden ser fácilmente removidos frotando una pequeña cantidad de jabón líquido para platos con sus dedos. Limpie con agua caliente y seque.

- No utilice instrumentos puntiagudos, alcohol para frotar, fluidos inflamables o limpiadores abrasivos para remover cinta adhesiva o goma. Estos productos pueden dañar la superficie de la cocina.

Elección de la ubicación adecuada

Ventilación

- No instale la cocina donde pueda estar sujeta a corrientes de aire fuertes. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.
- Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la cocina. 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.

Suelo

- Su cocina, al igual que muchos otros electrodomésticos, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos.
- Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más arriba que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.
- Asegúrese de que el revestimiento del piso pueda resistir temperaturas de 75 °C como mínimo. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

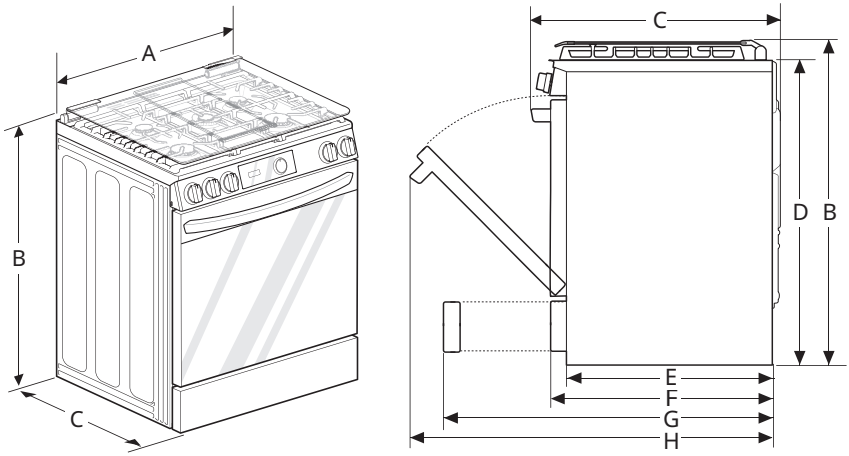
Temperatura ambiente

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

Dimensiones y Espacios

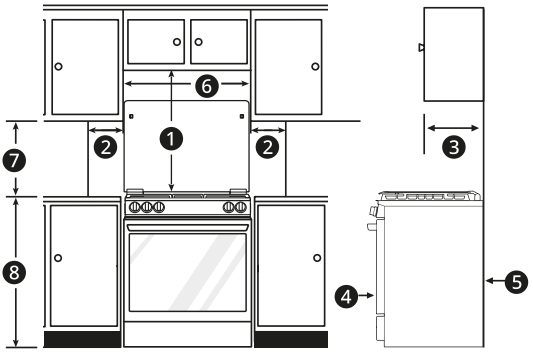
- Deje suficiente espacio entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes.
- Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su cocina.
- Se debe modificar la ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte "Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico" a continuación) para cumplir los requisitos específicos.
- Se debe instalar la cocina dejando un espacio de 0" (al ras) de la pared posterior.

Dimensiones



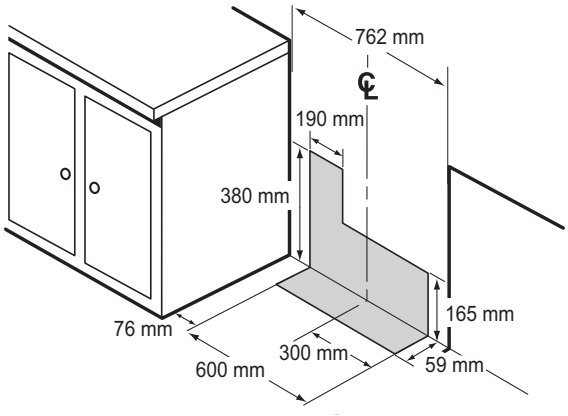
-	Dimensiones	LRGL5843S
A	Ancho	758,8 mm
B	Altura	Cerrado: 957,2 mm Abierto: 1522,7 mm
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	743,4 mm
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	912,4 mm
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	628,5 mm
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	Puerta: 682,8 mm Cajón 680,8 mm
G	Profundidad cuando el cajón está totalmente abierto	977,8 mm
H	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	1233,4 mm

Espacios libres



❶	Distancia mínima desde la parte superior de la cocina a la superficie combustible elevada	762 mm
❷	Espacio mínimo a la izquierda/derecha de la pared	127 mm
❸	Profundidad máxima para gabinetes ubicados sobre la mesada	330 mm
❹	Borde frontal del panel lateral de la cocina delante del gabinete	6 mm
❺	Para gabinetes debajo de la superficie de cocción a gas y en la parte posterior de la cocina	20 mm
❻	Abertura mínima en los gabinetes elevados	762 mm
❼	Distancia mínima desde la encimera hasta los gabinetes elevados laterales	457 mm
❽	Altura de la encimera	914 mm

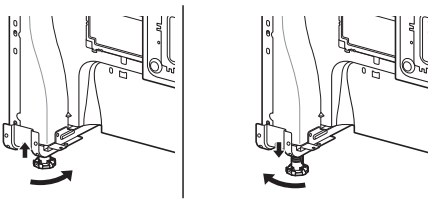
Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico



Nivelando

Nivelación de la cocina

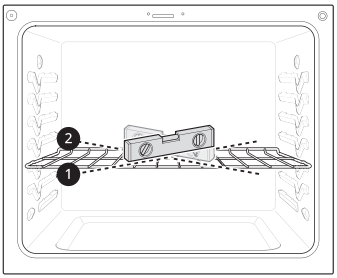
Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación con una llave.



Verificación de los ajustes

1 Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

- Primero verifique la dirección ❶. Luego verifique la dirección ❷.



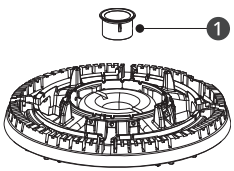
2 Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave.

Conexión de gas

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

- Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 2,0 kPa con gas natural o 2,9 kPa con LP.
- Asegúrese de suministrarle a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

- Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas natural, un instalador de gas natural calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina. Al convertir a gas LP , se debe insertar un ahogador. Al volver a convertir a gas natural, se debe retirar el ahogador.



❶ Ahogador

- Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe ser de 2,0 kPa.
- Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe ser de 2,9 kPa. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 0,25 kPa más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.
- El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente del tipo de gas que se utilice.
- Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de 15,9 mm (5/8") y una longitud máxima de 1,5 m.

Conexión de la cocina al gas

⚠ ADVERTENCIA

- Aísle la cocina 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 3,5 kPa.
- El electrodoméstico y su válvula de corte individual deben estar desconectados del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión que se realice a presiones de prueba superiores a 3,5 kPa.

- Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina anterior y déjela de ese modo hasta que se haya completado la nueva instalación.
- Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.
- Nunca reutilice un conector usado cuando instale una cocina nueva.
- Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

1 Instale un adaptador de unión acampanada macho de 12,7 mm (1/2") o 19,1 mm (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 acampanada macho de 12,7 mm (1/2") a la rosca interna de 12,7 mm (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.

3 Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la cocina. Ubique la cocina para permitir la conexión en la válvula de corte.

4 Una vez realizadas todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en posición **APAGADO** (●).

- Podría haber fugas de gas y crear una situación peligrosa. Las fugas de gas no pueden determinarse solo por el olor.

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

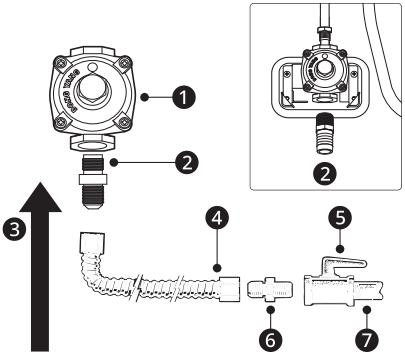
- Instale y utilice de acuerdo con las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA

- No use una llama para detectar fugas de gas.

Montaje del conector flexible

Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas de la cocina y cómo cerrarla si es necesario.



❶ Regulador de presión

❷ Enchufe adaptador de 12,7 mm (1/2")

❸ Flujo de gas a la cocina

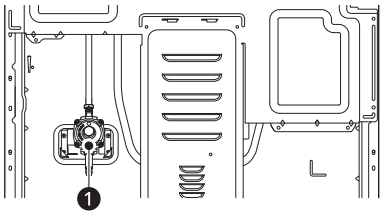
❹ Conector flexible (6 pies máx.)

❺ Válvula de corte de gas

❻ Enchufe adaptador de 12,7 mm (1/2")

❼ Tubería de gas de 12,7 mm (1/2") o 19,1 mm (3/4")

Posición del regulador de presión



❶ Regulador de presión

Conexión de electricidad

Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 115 voltios, 60 Hz protegido por un disyuntor de 15 o 20 A o fusible de fusión lenta.

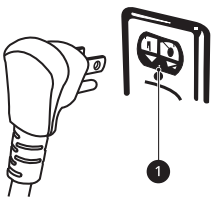
Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, con lo establecido en el Código Eléctrico Nacional.

Conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

- Por razones de seguridad personal, este aparato debe contar con una conexión a tierra adecuada.
- Por ninguna razón debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación.
- El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo en la pared y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.

- El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas (conexión a tierra) que se conecta a un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, a fin de minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.
- Si se encuentra un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo por uno con tres puntas con la conexión a tierra adecuada.
- Asegúrese de que haya una conexión a tierra ❶ adecuada antes del uso.



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

Quemadores de superficie

Ensamblaje de los quemadores de superficie

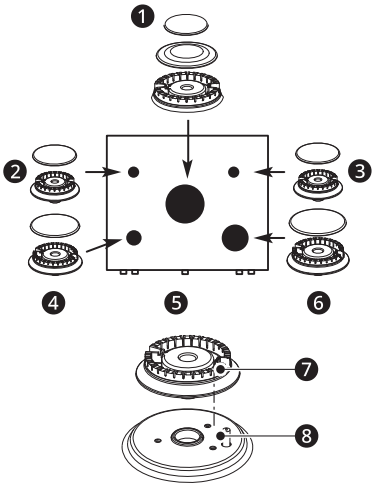
⚠ PRECAUCIÓN

- No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

1 Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la superficie de cocción a gas.
- Hay dos tapas y cabezales de quemadores de tamaño pequeño, una mediana, una grande y una extragrande.

2 Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas.

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



❶ Cabezal y tapa del quemador central grande
❷ Cabezal y tapa del quemador pequeño
❸ Cabezal y tapa del quemador pequeño
❹ Cabezal y tapa del quemador mediano
❺ Frente de la cocina
❻ Cabezal y tapa del quemador extra grande
❼ Orificio
❽ 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 ☆ Escuchará 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 ☆ 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.

Llamas amarillas
Solicite mantenimiento.



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



Llamas azul claro
Esto es normal para el 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)

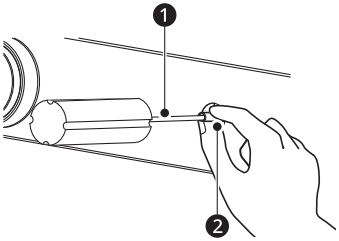
1 Encienda todos los quemadores de superficie.

2 Gire la perilla del quemador que se está ajustando hasta la posición **Bajo**.

Icono **Bajo**	

3 Retire la perilla.

4 Inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula.



❶ Destornillador de ajuste central

❷ Eje de la válvula

5 Gire el destornillador para ajustar.

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

6 Vuelva a colocar la perilla.

7 Pruebe la estabilidad de la llama.

- Prueba 1: Gire la perilla de **Alto** a **Bajo** 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 **Bajo** abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada debido al movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.

Icono **Alto**	
Icono **Bajo**	

8 Repita los pasos del 1 al 7 para cada quemador de superficie.

Prueba de funcionamiento

Pruebe la cocina antes de usarla

Sistema de encendido automático

Para verificar el encendido automático del quemador para hornear, siga los pasos que se indican a continuación:

1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.

2 Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj. Oirá un sonido de clic que indica el funcionamiento adecuado del módulo de chispa.

3 Verifique visualmente que el quemador del horno se encendió.

Sistema de encendido manual (en caso de corte de energía eléctrica)

Para verificar el encendido manual del quemador para hornear, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.

2. Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj.

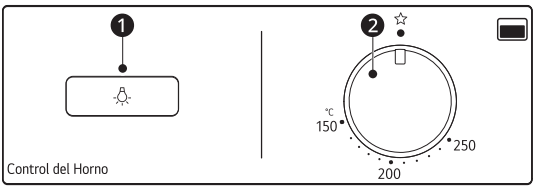
3. Coloque la llama de un encendedor o un cerillo encendido en el agujero ubicado en la parte inferior del horno.

4. Verifique visualmente que el quemador del horno se encendió.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Funciones del panel de control



❶ Luz del horno

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

❷ Control del horno

Uso del control del horno

1 Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj para seleccionar los ajustes de temperatura.
Mantenga pulsada la perilla durante 5 segundos y el horno comenzará a calentarse.

2 Cuando la cocción finalice o para cancelarla, gire la perilla del horno a la posición **APAGADO** (●) en cualquier momento.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar posibles quemaduras, inserte los estantes en la posición que desee antes de encender el horno.
- Este horno no está diseñado para cocinar con la puerta abierta.

Quemadores de superficie de gas

Antes de usar los quemadores de superficie a gas

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se gire a la posición **APAGADO** (●). Si huele gas, abra una 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 olla. No use ollas inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las parrillas del quemador. A fin de evitar derrames, asegúrese de que el recipiente tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera

adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Use ollas con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

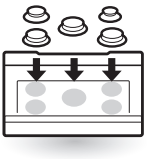
⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin colocar utensilios de cocina en la parrilla.
- El acabado de la parrilla puede saltarse si no hay utensilios de cocina que absorban el calor.
- Tocar las parrillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.
- 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.
- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en posición **APAGADO** (●) antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de llama alta. Las salpicaduras o los derrames pueden provocar humo y encenderse.
- Coloque siempre las perillas en la posición ☆ al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Controle el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde del utensilio de cocina. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una pieza de los utensilios de cocina. No use toallas ni otros paños abultados. Use siempre agarraderas.
- Al usar utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de los utensilios hacia la parte trasera de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la superficie de cocción a gas. El aire caliente de la ventilación puede encender objetos inflamables y aumentar la presión de los recipientes cerrados, lo que puede provocar su estallido.
- Vigile con atención los alimentos que se frían con 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 a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la superficie de cocción a gas.
- No use woks sobre los quemadores de superficie si tienen anillos de metal que se colocan sobre la parrilla del quemador para sostenerlos. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla y el cabezal del quemador. También puede hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede provocar 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.

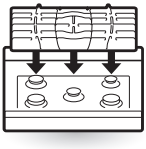
⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, en especial una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie de cocción a gas. 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 **APAGADO** (●) y que todas las parrillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Siempre coloque las perillas en posición **APAGADO** (●) antes de quitar los utensilios de la cocina.
- No levante la superficie de cocción a gas. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que puedan volarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la superficie de cocción a gas con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

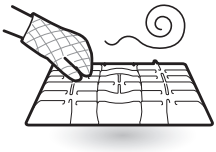
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en las posiciones adecuadas.



- Asegúrese de que todas las parrillas estén colocadas en las posiciones adecuadas antes de usar los quemadores.



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

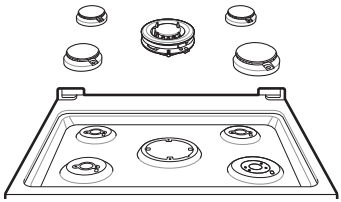


NOTA

- Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la superficie de cocción a gas se activarán cuando se encienda solo un quemador.

Limpieza de la superficie de cocción a gas por primera vez

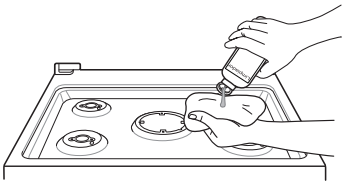
1 Primero retire los quemadores.



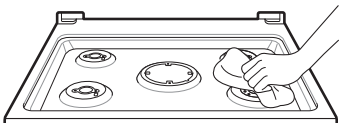
2 Agite el limpiador incluido en el electrodoméstico.



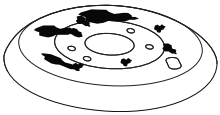
3 Coloque una pequeña cantidad de limpiador sobre un paño seco o una toalla de papel. Limpie las áreas de los quemadores frotando.



4 Use un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpiador.



Si no remueve todos los residuos de limpiador, pueden generar manchas negras.



⚠ PRECAUCIÓN

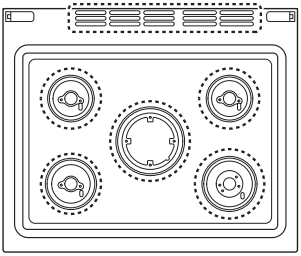
- Tenga cuidado de no tocar el limpiador directamente con la piel sin protección.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use un limpiador abrasivo. Puede provocar rasguños en la superficie de acero inoxidable. Para evitar rayones en la superior de la superficie de cocción a gas, no use paños o esponjas de metal o abrasivas.
- No utilice un pulidor para acero inoxidable con el fin de eliminar manchas. Utilice un quitamanchas para hacerlo.

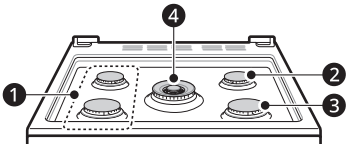
NOTA

- Al utilizar la superficie de cocción a gas por primera vez, asegúrese de limpiar la superficie de cocción a gas antes de su uso. De lo contrario, las sustancias extrañas pueden causar manchas de color en la superior de la superficie de cocción a gas al quemarse por el calor durante el funcionamiento de la superficie de cocción a gas. No se trata de una pérdida de color de la superficie de cocción a gas. Puede eliminarse limpiando con un quitamanchas amarillo fabricado para acero inoxidable.
- Las manchas amarillas pueden aparecer en áreas marcadas con círculos de puntos.



Ubicaciones de los quemadores

La superficie de cocción a gas de su cocina de gas tiene cinco quemadores a gas. Los cabezales y las tapas se pueden ensamblar y quitar para limpiar. Siga la guía a continuación.



❶ **Quemadores pequeño y mediano**

Los quemadores pequeño y mediano pueden regularse de **Alto** a **Bajo** para adecuarse a una amplia gama de necesidades culinarias.

Icono **Alto**	
Icono **Bajo**	

❷ **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.

❸ **Quemador extra grande**

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

Icono **Alto**	
Icono **Bajo**	

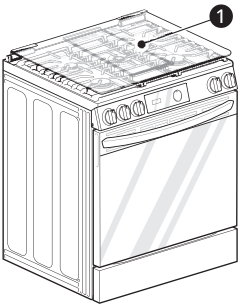
❹ **Quemador central, grande**

El quemador central grande se utiliza para cocinar con el comal.

Uso de los quemadores de gas de superficie

⚠ ADVERTENCIA

- Cuando use el quemador de la superficie de cocción a gas, el capelo debe estar abierto. El capelo está hecho de vidrio para resistir temperaturas altas pero debe ser manejado con cuidado para evitar algún daño.



❶ Capelo

- No cierre el capelo cuando los quemadores estén encendidos.

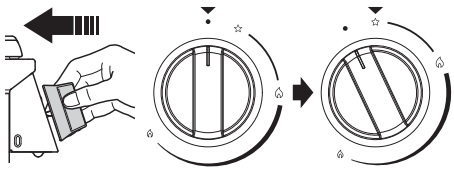


⚠ PRECAUCIÓN

- Haga coincidir el tamaño del elemento o quemador de la superficie de cocción a gas con el tamaño del utensilio en uso. El uso un elemento grande para una olla pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta del elemento constituye un riesgo de quemadura o incendio.

1. Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las parrillas estén colocados en las posiciones adecuadas.
2. Coloque el utensilio de cocina sobre la parrilla.

3 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición ☆ para encender el quemador.



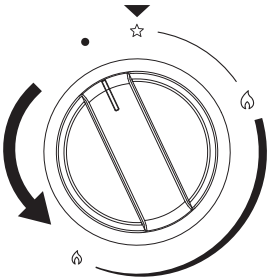
NOTA

- El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición ☆ Una descarga eléctrica podría hacerlo volcar una olla caliente.
- Asegúrese de girar las perillas hasta la posición de **APAGADO** (●) cuando termine de utilizar los quemadores o el horno.

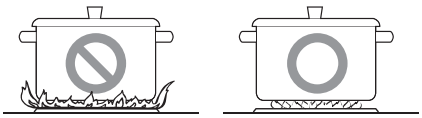


Ajuste del tamaño de la llama

Mire la llama, y 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.
- Luego de la conversión a gas, las llamas pueden ser más grandes o más pequeñas de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

Uso de los utensilios de cocina adecuados

- Aluminio
  - Se recomienda el uso de utensilios de cocina de peso medio porque se calientan más rápido y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use ollas con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
- Hierro fundido
  - Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.
- Acero inoxidable
  - Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
- Utensilios de cocina esmaltados

- En ciertas condiciones, el esmalte de los utensilios de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.

- Vidrio
  - Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio: para usar en el horno y en la superficie de la cocina.
- Vitrocerámica refractaria
  - Se puede usar para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de los utensilios de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las cocinas de gas.

NOTA

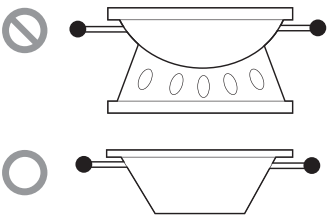
- Haga coincidir el tamaño de los utensilios de cocina con la cantidad de comida que cocine para ahorrar energía al calentar. Calentar 470 ml de agua requiere más energía en una olla de 2840 ml que en una de 950 ml.

Uso de un wok

Si utiliza un wok, use uno de 355 mm o menos con fondo plano. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la parrilla.

⚠ 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.

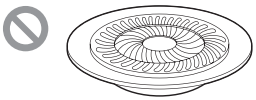


Uso de las parrillas en superficie

No coloque parrillas en el quemador.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use parrillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una parrilla 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.

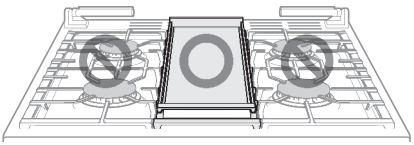


Uso del comal

El comal con recubierta antiadherente brinda una superficie de cocción extragrande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

⚠ PRECAUCIÓN

- Evite cocinar alimentos demasiado grasos, 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.



NOTA

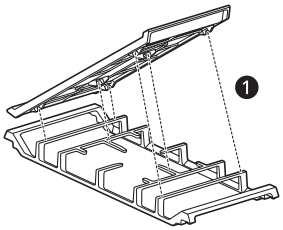
- Es normal que el comal se decolore con el tiempo.

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 muestra.

⚠ PRECAUCIÓN

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



❶ Frente

Guía de precalentamiento

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

Icono **Alto**	
Icono **Bajo**	

- Tipo de alimentos: calentar tortillas
  - Ajuste de cocción: Entre **Alto** y **Bajo**
- Tipo de alimentos: panqueques
  - Condiciones de precalentamiento: **Alto** 5 min.
  - Ajuste de cocción: **Alto**
- Tipo de alimentos: hamburguesas
  - Condiciones de precalentamiento: **Alto** 5 min.
  - Ajuste de cocción: **Alto**
- Tipo de alimentos: huevos fritos
  - Condiciones de precalentamiento: **Alto** 5 min.
  - Ajuste de cocción: **Alto**
- Tipo de alimentos: Tocino
  - Condiciones de precalentamiento: **Alto** 5 min.
  - Ajuste de cocción: **Alto**
- Tipo de alimentos: salchichas para el desayuno
  - Condiciones de precalentamiento: **Alto** 5 min.
  - Ajuste de cocción: **Alto**
- Tipo de alimentos: sándwiches calientes
  - Condiciones de precalentamiento: **Alto** 5 min.
  - Ajuste de cocción: **Alto**

NOTA

- Después de utilizar el comal durante un tiempo prolongado, ajuste la configuración de la temperatura del comal como el calor retenido en la parrilla.

En caso de corte de energía eléctrica

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de gas de superficie de su cocina con un cerillo.

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con un cerillo. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, y luego empuje la perilla.

2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **Bajo**.

Icono **Bajo**	

Horno

Antes de usar el horno

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- 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.
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la superficie de cocción a gas. Se pueden derretir o encender si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la superficie de cocción a gas. Podría aumentar la presión en los recipientes cerrados y hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán demasiado si los deja sobre la cocina y podrían causar quemaduras.
- Las manijas de las ollas y sartenes sobre la superficie de cocción a gas podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.

- 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.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén conectados correctamente.
- Confirme el uso correcto de la cocina 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.

NOTA

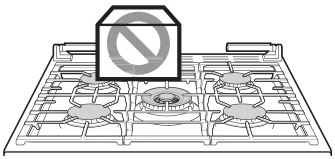
- Si usa un termómetro en el interior del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.

- En caso de corte de energía, no utilice el horno.

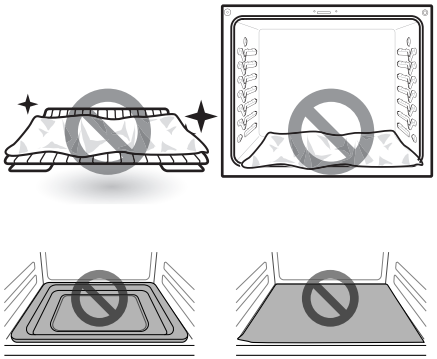
⚠ PRECAUCIÓN

- No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un corte de energía eléctrica.

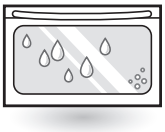
  - El horno y el asador no se pueden usar durante un corte de energía. Si el horno está en uso cuando se produce el corte, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando vuelva la energía, deberá reiniciar el horno (o la función Asar).
- 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 cocina.



- No cubra las rejillas ni el fondo del horno con elementos como papel de aluminio, tapetes para parrilla y bandejas de goteo.



- 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.



En caso de corte de energía eléctrica

En caso de corte de energía eléctrica, puede utilizar el horno encendiendo manualmente el horno con un encendedor o un cerillo.

El horno que estaba en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con un encendedor o un cerillo. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

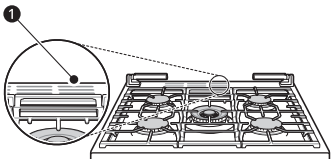
1. Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj.

2. Coloque la llama de un encendedor o un cerillo encendido en el agujero ubicado en la parte inferior del horno.

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.



❶ Ventilación del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.

Uso de los estantes del horno

Los estantes tienen un borde posterior hacia arriba que evita que salgan de el interior del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Reemplace los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.

Extracción de los estantes

1. Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Reemplazo de los estantes

1. Coloque el extremo del estante sobre el soporte.
2. Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

Hornear

La función Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible ajustar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 150 °C y 250 °C.

Configuración de la función Hornear

1. Presione la perilla de control del horno y gírela hasta la temperatura deseada.
2. Cuando finalice la cocción o para cancelar el procedimiento, gire la perilla de control del horno a la posición **APAGADO** (●).
3. Retire los alimentos del horno.

Consejos de horneado

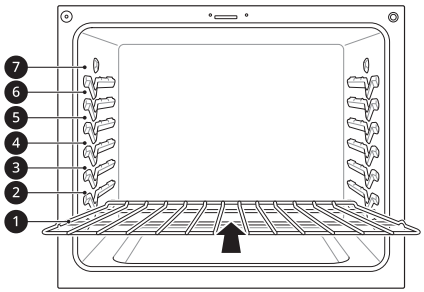
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.
- Utilice recipientes para horneado de metal (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes para horneado recomendados para horno.
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas debajo del estante en el que está cocinando. Esto es particularmente importante cuando se hornea un pastel de frutas u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos que son muy ácidos pueden causar salpicaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

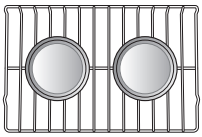
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.

Colocación de estantes y bandejas



Horneado en un solo estante


Horneado en un solo estante
Estante estándar

Guía para horneado / rostizado en estantes

Comida		Temp.	Posición del estante	Tiempo de precalentamiento (min)	Tiempo de cocción (min)	Condimentos
Hornear	Pay	180 °C	4	10	40-45	-
	Galletas	180 °C	4	10	28-32	-
	Pizza congelada	200 °C	5	-	20-30	-
Rostizar	Pollo entero *1	200~220 °C	2	10	70-80	Sal, pimienta, aceite
	Carne rostizada	200 °C	2	10	90-100	Sal, pimienta, aceite
	Cerdo rostizado	200 °C	2	10	135-145	Sal, pimienta

*1 Para obtener los mejores resultados, extienda las verduras tales como zanahorias, cebollas o papas alrededor de la parte inferior de la asadera.

MANTENIMIENTO

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie este aparato con lejía.
- Para evitar quemaduras, deje enfriar la parte superior de la cocina antes de tocar cualquiera de sus piezas.
- Use guantes para limpiar la parte superior.

Consejos Generales de Limpieza

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- 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.

Exterior

Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo y limpiacristales. Elimine la suciedad más difícil con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivos.

Perillas y panel del múltiple delantero

Limpie las perillas y el panel del múltiple después de cada uso. Para obtener los mejores resultados, use un paño húmedo y agua jabonosa suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia e inmediatamente seque y lustre con un paño suave.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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 rayas, no use esponjas de lana de acero.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor 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

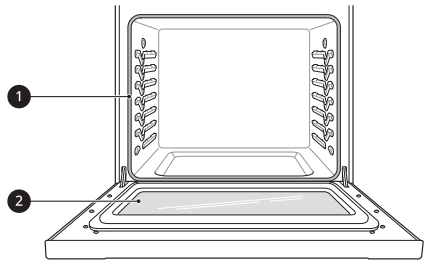
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en la mayoría de los comercios minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.

- 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.



❶ No limpie manualmente la junta de la puerta del horno

❷ Limpie manualmente la puerta

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de realizar el proceso de limpieza **EasyClean**.

1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.

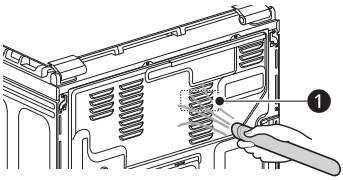
- Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

2 Enjuague con agua limpia y seque.

Celosía de ventilación

- La apariencia de la cocina puede variar entre los distintos modelos.

Use una aspiradora con un accesorio de cepillo o boquilla para limpiar la celosía de ventilación ❶. No quite el panel que cubre la cocina.

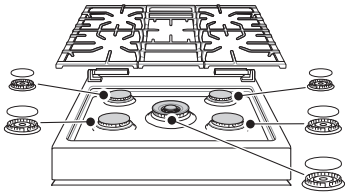


Quemadores de superficie de gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

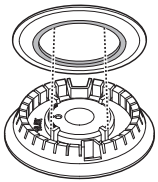
La ubicación y el tamaño de los quemadores pueden variar según el modelo.

Es posible retirar las parrillas, las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.

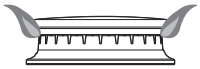


⚠ PRECAUCIÓN

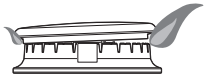
- Asegúrese de que los cabezales del quemador se reinstalen adecuadamente. Estarán estables y quedarán planos si están correctamente instalados.



- La tapa del quemador está bien colocada:



- La tapa del quemador no está bien colocada:



Limpieza de tapas/cabezales del quemador

Para lograr una llama uniforme y libre, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar limpias en todo momento. Las tapas y los cabezales del quemador se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador.

⚠ PRECAUCIÓN

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

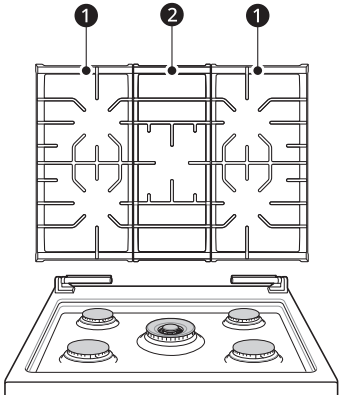
- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la superficie de cocción a gas con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Si golpea 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 quitar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán correctamente si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, en especial después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

Después de la limpieza de tapas/cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la superficie de cocción a gas en el lugar correcto de acuerdo con su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Parrillas de los quemadores

La cocina incluye tres parrillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas parrillas solo se deben usar en la posición correcta. La parrilla central se puede girar del frente a la parte posterior.



❶ Parrilla lateral

❷ Parrilla central

⚠ PRECAUCIÓN

- No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar utensilios de cocina en la parrilla. El acabado de la parrilla puede saltarse cuando no hay utensilios de cocina que absorban el calor.

Limpieza de las parrillas de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

- No levante las parrillas hasta que se hayan enfriado.

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

Limpieza de la superficie de cocción a gas

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar, gire todos los controles a la posición **APAGADO** (●) y deje enfriar la superficie de cocción a gas.
- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de cocción a gas hasta que se haya enfriado.
- No levante la parte superior de la superficie de cocción a gas. Si levanta la parte superior de la superficie de cocción a gas puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un periodo prolongado, se puede decolorar la superficie.

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se dejan asentar. 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.

1. Retire las parrillas, los quemadores y las tapas de los quemadores de la superficie de cocción a gas.

2. Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico o una tarjeta de crédito que ya no use.

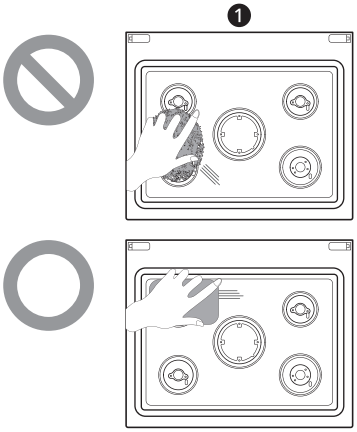
3. Limpie la superficie de cocción a gas con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen.

NOTA

- Superficie de cocción a gas de acero inoxidable
  - Para evitar rayones en la superior de la superficie de cocción a gas, no use paños o esponjas de metal o abrasivas.

NOTA

- Frote siguiendo la dirección del grano para no dañar la superficie.



❶ Dirección del grano

- Como en cualquier superficie de cocción a gas, algunas manchas no pueden eliminarse.
- Para eliminar los residuos endurecidos de la superficie de cocción a gas, utilice un detergente de cocina para una limpieza más fácil.

EasyClean

Beneficios de EasyClean

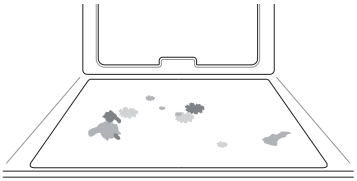
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean solo usa agua; no usa limpiadores químicos

NOTA

- La función EasyClean tal vez no sea efectiva para quitar la suciedad difícil acumulada. Limpie el horno periódicamente con la función EasyClean para evitar que se acumulen residuos difíciles quemados en el horno.

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: gotitas o manchitas
- Tipos de suciedad: queso u otros ingredientes
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: pizza

Caso 2

- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

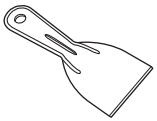
Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

- Deje enfriar el horno a temperatura ambiente antes de utilizar el ciclo EasyClean.
- La cocina debe estar nivelada para garantizar 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.

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

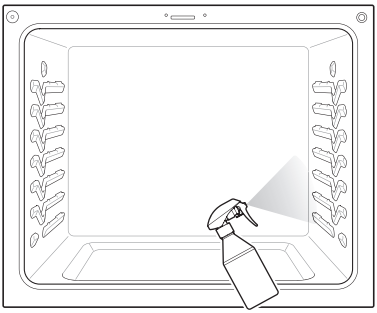
2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



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

3 Llene un envase rociador con agua 300 ml y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

4 Use por lo menos 1/5 (60 ml) del agua de la botella para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.

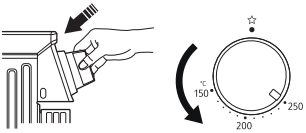


5 Rocíe o vierta el agua restante (240 ml) en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

NOTA

- Si limpia varios hornos, use una botella de agua entera para cada uno. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua caerá al piso.

6 Cierre la puerta del horno. Presione y gire la perilla de control del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición 250°C. Siga presionando la perilla de control del horno al menos por cinco segundos para asegurarse de que el quemador está encendido. Luego de que el horno esté encendido, gire la perilla de control del horno hasta la posición 150°C.



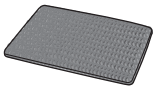
⚠ PRECAUCIÓN

- 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 posarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

7 Luego de tres minutos, gire la perilla de control del horno a la posición **APAGADO** (●) y luego deje que el horno se enfríe por siete minutos.

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 fregando 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 se encuentra debajo de la base 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 el interior del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y demás accesorios.

11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, gire la perilla de control del horno hasta la posición **APAGADO** (●) para finalizar el ciclo. Espere que la cocina 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 blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12,7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno

NOTA

- Las piezas podrían presentar cambios debido a la mejora del producto y podrían tener un aspecto diferente al que se muestra en las imágenes.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

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

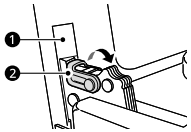
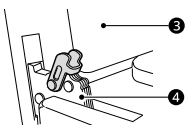
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

Extracción de las puertas

1 Abra la puerta totalmente.

2 Levante la traba de la bisagra ❷ y gírela completamente hacia el brazo de la bisagra ❹. Repita en el otro lado.

Posición de bloqueado	Posición de desbloqueado
	

❶ Ranura

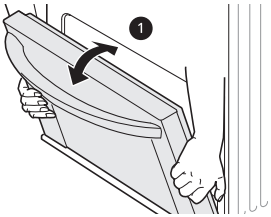
❷ Traba de la bisagra

❸ Marco del horno

❹ Brazo de la bisagra

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

4 Cierre la puerta parcialmente hasta aproximadamente 5 grados ❶. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



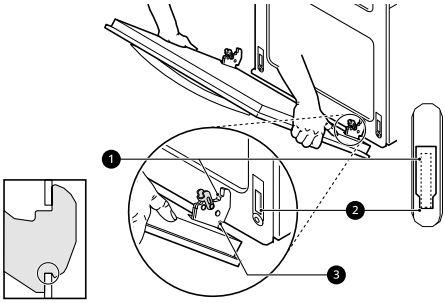
❶ Aproximadamente 5°

5 Levante y tire de la puerta hacia usted hasta que las trabas de la bisagras estén completamente sueltas.

Colocación de las puertas

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

2 Inserte completamente los brazos de la bisagra ❶ en las ranuras ❷ hasta que las hendiduras ❸ de los brazos de la bisagra descansen sobre los extremos inferiores de las ranuras.



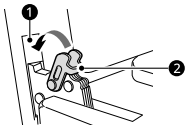
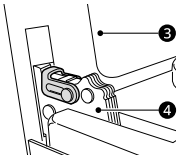
❶ Brazo de la bisagra

❷ Borde inferior de la ranura

❸ Hendidura

3 Abra lentamente la puerta completamente. Asegúrese de que los brazos de la bisagra están adecuadamente ubicados en las ranuras.

4 Levante la traba de la bisagra ❷ y gírela hacia el horno ❸ hasta que haga clic en la posición. Repita en el otro lado.

Posición de desbloqueado	Posición de bloqueado
	

❶ Ranura

❷ Traba de la bisagra

❸ Marco del horno

❹ Brazo de la bisagra

5 Cierre la puerta del horno.

Extracción y colocación del cajón

Extracción del cajón

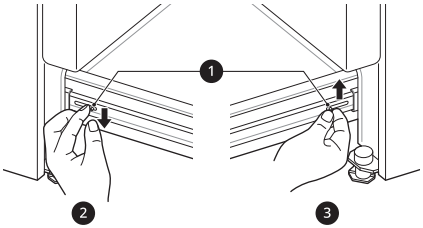
⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte la energía eléctrica de la cocina del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

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

1 Abra el cajón totalmente.

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



❶ Palanca

❷ Empuje hacia abajo con el dedo

❸ Levante con el dedo

3 Retire el cajón de la cocina.

Colocación del cajón

1 Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de la corredera del chasis.

2 Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la cocina.

3 Empuje el cajón en la cocina hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 50 mm).

4 Inserte y ajuste los tornillos en la parte posterior del cajón.

5 Tire nuevamente del cajón para abrirlo y encajar las correderas de apoyo en su lugar.

Extracción/Colocación del capelo

Extracción del capelo

1 Abrir el capelo 90°.

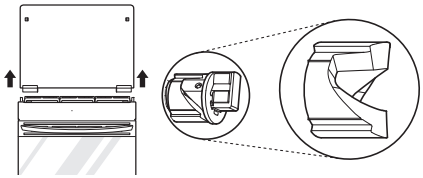
2 Tome firmemente ambos lados del capelo y levante para removerlo completamente.

3 Coloque de manera cuidadosa el capelo en una superficie segura, evitando dañar el acabado de la misma.

NOTA

- Las bisagras se pueden salir debido al movimiento.

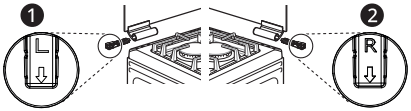
- La estructura interna de la bisagra es como se muestra en la ilustración, aunque parezca que está dañada su estructura así es diseñada.



Colocación del capelo

1 Tome firmemente ambos lados del capelo en posición vertical de 90°.

2 Asegúrese que al colocar el capelo, las bisagras se encuentran en el lado y posición correcta como en la siguiente ilustración:



❶ L: Lado izquierdo

❷ R: Lado derecho

NOTA

- Las bisagras deben de estar colocadas con las flechas hacia abajo, de lo contrario cualquier colocación incorrecta puede causar algún daño irreversible en las mismas.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la cocina del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

1 Desenchufe la cocina o desconéctela de la corriente eléctrica.

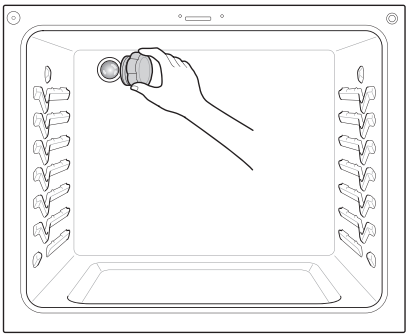
2 Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.

3 Retire la bombilla halógena del enchufe.

4 Inserte la nueva bombilla halógena.

5 Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.

6 Enchufe la cocina o reconecte la corriente eléctrica.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

P: ¿Qué tipo de utensilios cocina se recomienda usar con la superficie de cocción a gas?

R:
- Las bandejas deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente bandejas gruesas.
- El tamaño de la bandeja 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.

P: Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?

R: No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, presione la perilla de control del horno y gírela hasta la temperatura deseada para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción.

P: ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?

R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno o el cajón calentador (en algunos modelos). 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 forrada con papel de aluminio 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).

P: ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

R: No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando 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.

NOTA

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no pero no para atrapar la grasa que gotea en la base del horno.

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

R: 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 mejor deslizamiento.

P: ¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la superficie de cocción a gas?

R: La superficie de cocción a gas 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 superficie de cocción a gas todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del propietario para obtener más instrucciones.

P: ¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?

R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad.

P: ¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor de la cocina?

R: Los niños deben ser supervisados cuando están alrededor de la cocina y esta está en uso, así como luego del uso hasta que las superficies se enfríen.

Antes de solicitar asistencia técnica

Revise esta sección antes de llamar para servicio; hacerlo le ahorrará tiempo y dinero.

Cocción

Síntomas	Causa posible y solución
Los quemadores superiores no encienden o no queman de forma pareja.	**El enchufe no está insertado completamente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y con la adecuada conexión a tierra.
	El área del electrodo no está limpia. • Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte "Limpieza de tapas/ cabezales del quemador" en el capítulo MANTENIMIENTO.
	Las piezas del quemador no están bien instaladas. • Asegúrese de que las piezas del quemador estén bien instaladas. Consulte "Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas" en el capítulo MANTENIMIENTO.
Los quemadores no encienden correctamente después de limpiar la superficie de cocción a gas.	**Los cabezales y tapas del quemador no están completamente secos ni ubicados de manera correcta.** • Asegúrese de que los cabezales y las tapas de los quemadores estén completamente secos y ubicados de manera correcta.

Síntomas	Causa posible y solución
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	**Puede ser debido a una mala instalación o configuración de la cocina.** • 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.	**La válvula de corte no está completamente abierta.** • Asegúrese de que la válvula de corte de su instalacion de gas esté completamente abierta.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se usó papel de aluminio de manera inapropiada en el horno. • Consulte "Uso de los estantes del horno" en la sección Horno.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo.** • Esto desaparecerá con el tiempo.
El horno no funciona	**El enchufe de la cocina no está introducido completamente en el tomacorriente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	**Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.** • Esto es normal.
El aparato no funciona.	**El cable no está enchufado correctamente.** • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.

Síntomas	Causa posible y solución
El aparato no funciona.	**Corte de energía.** • Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	**Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.** • Esto es normal.
	Se usó demasiada agua para limpiar la ventana. • No use demasiada agua para limpiar la ventana.

Partes y Características

Síntomas	Causa posible y solución
La luz del horno no funciona.	**Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está floja.** • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el Manual del Propietario.
	El enchufe de la cocina no está introducido completamente en el tomacorriente. • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
La cocina no está nivelada.	**Instalación deficiente.** • Coloque el estante en el centro del horno. Ubique un nivelador en el estante. Ajuste las patas niveladoras en la base de la cocina hasta que el estante del horno esté nivelado. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente firme y estable para soportar la cocina de manera adecuada.
	La alineación del gabinete de la cocina puede hacer que la cocina parezca desnivelada. • Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la cocina.
No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.	**Los gabinetes no son cuadrados o están instalados muy justos.** • Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible.
	La alfombra interfiere con la cocina. • Deje espacio suficiente para elevar la cocina sobre la alfombra.

Ruidos

Síntomas	Causa posible y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	**Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción.** • Esto es normal.
Al encender un solo quemador, se oye un sonido de clic en todos los quemadores.	**Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen el sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la superficie de cocción a gas se activarán cuando se encienda solo un quemador.** • Esto es normal.

CATEGORÍA Y CLASIFICACIÓN DEL GASODOMÉSTICO

Categoria II 2H3B/ P Clase 1 Tipo A

⚠ ADVERTENCIA

- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 2640 metros sobre el nivel del mar.

Modelo: LRGL5843S

LG Electronics Reynosa S.A. de C.V.
Avenida Industrias 180,
Fraccionamiento Industrial PIMSA Ote.
Apodaca, Nuevo Le ón, 66603, México

MODELO No. : LRGL5843S /00

Product Code: LRGL5843S . FSTFLGC

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS: 115 V~ 60 Hz 0,37 A

Este aparato puede usarse con [Gas L.P./Gas Natural]

No. de Serie :

COCINA DE PISO Potencia Nominal Hecho en México

Quemador	GAS NATURAL (2,00 kPa)	GAS L.P. (2,90 kPa)	Quemador	GAS NATURAL (2,00 kPa)	GAS L.P. (2,90 kPa)
Izquierdo Trasero	5,760 MJ/h 1,60 kW	5,760 MJ/h 1,60 kW	Derecho Frontal	10,080 MJ/h 2,80 kW	10,080 MJ/h 2,80 kW
Izquierdo Frontal	9,000 MJ/h 2,50 kW	8,280 MJ/h 2,30 kW	Horno	16,920 MJ/h 4,70 kW	18,360 MJ/h 5,10 kW
Central	9,540 MJ/h 2,65 kW	10,080 MJ/h 2,80 kW	CATEGORIA II 2H3B/P Clase 1 Tipo A		
Derecho Trasero	5,760 MJ/h 1,60 kW	5,760 MJ/h 1,60 kW			

P/No.: MEZ67412709

Categoria II 2H3B/P
Clase 1 Tipo A
Éste equipo esta configurado de fábrica para operar con Gas Natural.
La presión de suministro de gas es:
Gas Natural 2,00 kPa;
Gas LP 2,90 kPa

⚠ ADVERTENCIA : • Éste artefacto No debe instalarse en baños ni dormitorios.
• Éste gasodoméstico debe ser instalado por personal calificado.
• Éste artefacto está ajustado para ser instalado de (0 a 2 640) metros sobre el nivel del mar.
• No instalar el gasodoméstico en locales que no dispongan de la ventilación suficiente.
• En el evento que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, gire la perilla a la posición de apagado y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un (1) minuto.

P/No.: MEZ67507303

