



MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA 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

LRGZ5255S, LRGZ5253S



MFL62060351
Rev.00_102822

www.lg.com

Copyright © 2022 LG Electronics Inc. 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 IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR.....	5
Seguridad para una estufa de gas.....	5
Mensajes de Seguridad.....	6
ADVERTENCIA.....	7
Instalación.....	7
Funcionamiento.....	8
Mantenimiento.....	12
Instrucciones de Conexión a Tierra.....	13
Riesgo de incendio y materiales inflamables.....	13
PRECAUCIÓN.....	14
Instalación.....	15
Funcionamiento.....	15
Mantenimiento.....	16

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del Producto.....	17
Interior y exterior.....	17
Especificaciones del producto.....	17
Accesorios.....	18

INSTALACIÓN

Antes de la Instalación.....	19
Herramientas necesarias.....	19
Piezas.....	19
Desembalaje y traslado de la estufa.....	19
Elección de la ubicación adecuada.....	20
Ventilación.....	20
Suelo.....	20
Temperatura ambiente.....	20
Dimensiones y Espacios.....	21
Componentes de la instalación.....	24
Instalación de las patas.....	24

Nivelación de la estufa	24
Instalación de la placa inferior	25
Instalación del pin de bloqueo	26
Conexión de gas	27
Cómo brindar el suministro adecuado de gas	27
Conexión de la estufa al gas	27
Conexión de electricidad	29
Requisitos eléctricos	29
Conexión a tierra	29
Quemadores de superficie	30
Ensamblaje de los quemadores de superficie	30
Verificación de encendido de los quemadores de superficie	31
Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])	31
Conversión de gas	32
Antes de convertir el gas	32
Conversión de los quemadores de superficie	33
Conversión del quemador del horno	34
Prueba de funcionamiento	37
Pruebe la estufa antes de usarla	37

FUNCIONAMIENTO

Panel de control	38
Funciones del panel de control	38
Cambio de configuración del horno	39
Luz del horno	39
Temporizador encendido/apagado (Modelo LRGZ5255S)	39
Quemadores de superficie de gas	39
Antes de usar los quemadores de superficie a gas	39
Ubicaciones de los quemadores	44
Uso de los quemadores de gas de superficie	44
Ajuste del tamaño de la llama	46
Uso de los utensilios de cocina adecuados	46
Tamaño mínimo y máximo de utensilios de cocina	47
Uso de un wok	47
Uso de las rejillas en superficie	48
En caso de corte de energía eléctrica	48
Horno	48
Antes de usar el horno	48

En caso de corte de energía eléctrica	50
Ventilación del horno.....	50
Uso de los estantes del horno	50
Bake (Hornear)	51
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar	52

MANTENIMIENTO

Limpieza	54
Consejos Generales de Limpieza	54
Exterior	54
Quemadores de superficie de gas	56
Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno	59
Limpieza del cristal interior del horno.....	60
Mantenimiento periódico	61
Cambio de la luz del horno	61

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes.....	62
Preguntas frecuentes	62
Antes de llamar al servicio técnico	63
Cocción	63
Partes y Características	65
Ruidos.....	66

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

Seguridad para una estufa 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 REJILLA.**
- **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.**

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.

Lea y siga las instrucciones cuando utilice el electrodoméstico para evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas, lesiones en el cuerpo o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que pueden ocurrir. Contacte siempre a su servicio técnico o al fabricante cuando aparezca un problema que no entienda. Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país aparece en el electrodoméstico. Si el símbolo no aparece en el electrodoméstico, es necesario consultar las instrucciones técnicas que brindarán las instrucciones necesarias sobre la modificación del electrodoméstico a las condiciones de uso del país.



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 ESTUFA Y CÓMO CERRARLA SI ES NECESARIO.
- PARA CORTAR EL SUMINISTRO DE GAS DE LA ESTUFA, CIERRE LA VÁLVULA DE CORTE DE GAS, GIRÁNDOLA.
- 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 ESTUFA DE MANERA APROPIADA, DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. CUALQUIER AJUSTE Y SERVICIO DEBEN REALIZARLO

INSTALADORES DE ESTUFAS 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 ESTUFA CORRECTAMENTE. SU ESTUFA 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 ESTUFA 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 O CALENTAR 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 REJILLAS DE LOS QUEMADORES Y OTRAS SUPERFICIES SE ENFRÍEN ANTES DE TOCARLAS.**
- **NUNCA OBSTRUYA LOS RESPIRADEROS (ABERTURAS DE AIRE) DE LA ESTUFA. ESTAS PROPORCIONAN LA ENTRADA Y SALIDA DE AIRE NECESARIAS PARA QUE LA ESTUFA FUNCIONE ADECUADAMENTE CON UNA COMBUSTIÓN CORRECTA.**
 - **LAS ABERTURAS DE AIRE ESTÁN UBICADAS EN LA PARTE TRASERA DE LA PLACA DE COCCIÓN, EN LA INFERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO Y EN EL FONDO DE LA ESTUFA.**
- **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 ESTUFA PODRÍA CAUSAR LESIONES PERSONALES GRAVES Y DAÑOS A LA ESTUFA. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS TREPEN A LA ESTUFA O JUEGUEN CERCA DE ELLA. EL PESO DE UN NIÑO SOBRE UNA PUERTA ABIERTA PODRÍA HACER QUE LA ESTUFA SE INCLINE, LO QUE CAUSARÍA QUEMADURAS GRAVES U OTRAS LESIONES.**
- **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 ESTUFA CALIENTE O EN FUNCIONAMIENTO. PUEDEN SUFRIR QUEMADURAS GRAVES.**
- **NO PERMITA QUE NADIE SE SUBA, PARE O CUELGUE DE LA PUERTA DEL HORNO, DEL CAJÓN CALENTADOR NI DE LA PLACA DE COCCIÓN. PODRÍAN CAUSAR DAÑOS A LA ESTUFA 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 ESTUFA, 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 ESTUFA 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 ESTUFA. 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 ESTUFA.**
- **CUANDO EL HORNO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO, LA SUPERFICIE 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 PLACA DE COCCIÓN.**
- **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**

COMO, POR EJEMPLO, LA APERTURA DE UNA VENTANA, O UNA VENTILACIÓN MÁS EFECTIVA COMO, POR EJEMPLO, AUMENTAR EL NIVEL DE VENTILACIÓN MECÁNICA QUE ESTÉ PRESENTE.

- **LAS PIEZAS ACCESIBLES PODRÍAN ESTAR CALIENTES CUANDO LA REJILLA 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.**
- **EL ELECTRODOMÉSTICO SE CALIENTE DURANTE SU USO. SE DEBE TENER CUIDADO PARA EVITAR QUE SE TOQUEN ELEMENTOS CALENTADORES 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 ESTUFA O SOBRE LA PROTECCIÓN TRASERA.**
 - **SI LOS NIÑOS SUBIERAN A LA ESTUFA 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 ESTUFA, 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 ESTUFA A UN TOMACORRIENTE DE PARED CONECTADA A TIERRA DE 127 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 ESTUFA.**

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- **NUNCA VISTA ROPA SUELTA O UNA PRENDA QUE CUELQUE MIENTRAS USE ESTE APARATO. TENGA CUIDADO AL TOMAR OBJETOS UBICADOS EN LOS GABINETES SOBRE LA ESTUFA. LOS MATERIALES INFLAMABLES SE PODRÍAN ENCENDER SI TUVIERAN CONTACTO CON LLAMAS O SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO Y PODRÍAN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES.**
- **NO GUARDE NI USE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO ELECTRODOMÉSTICO.**
- **NO COLOQUE MATERIALES INFLAMABLES EN EL HORNO NI CERCA DE LA PLACA DE COCCIÓN.**
- **NO DEJE GRASA DE ESTUFA U OTROS MATERIALES INFLAMABLES DENTRO DE LA ESTUFA O CERCA DE ELLA.**

- **NO UTILICE AGUA PARA APAGAR INCENDIOS PROVOCADOS POR GRASA. NUNCA TOQUE UNA SARTÉN EN LLAMAS. APAGUE LOS CONTROLES. 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 ESTUFA, SE PUEDEN PRODUCIR TEMPERATURAS ALTAS EN EL PISO. MUCHOS RECUBRIMIENTOS DEL SUELO NO RESISTEN ESTE TIPO DE USO. NUNCA INSTALE LA ESTUFA SOBRE BALDOSAS DE VINILO O LINÓLEO PORQUE NO PUEDEN RESISTIR ESTE USO. NUNCA LA INSTALE DIRECTAMENTE SOBRE ALFOMBRAS DE COCINA.**

Funcionamiento

- **NO USE EL HORNO PARA GUARDAR ALIMENTOS O UTENSILIOS DE COCINA. LOS ELEMENTOS GUARDADOS EN EL HORNO PUEDEN INCENDIARSE.**
- **NO USE EL HORNEADO RETRASADO PARA ALIMENTOS ALTAMENTE PERECEDEROS COMO PRODUCTOS LÁCTEOS, CERDO, AVES O MARISCOS.**
- **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 ESTANTES DEL HORNO, USE SIEMPRE GUAANTES 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 Y ASE CON LA PUERTA DEL HORNO**

CERRADA. HORNEAR O ASAR CON LA PUERTA ABIERTA PUEDE DAÑAR LAS PERILLAS O LAS VÁLVULAS. NO DEJE LA PUERTA ABIERTA DURANTE LA COCCIÓN O MIENTRAS EL HORNO SE ESTÉ ENFRIANDO.

- **PARA PROTEGERSE DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, COCINE BIEN LA CARNE Y LAS AVES DE CORRAL.**

Mantenimiento

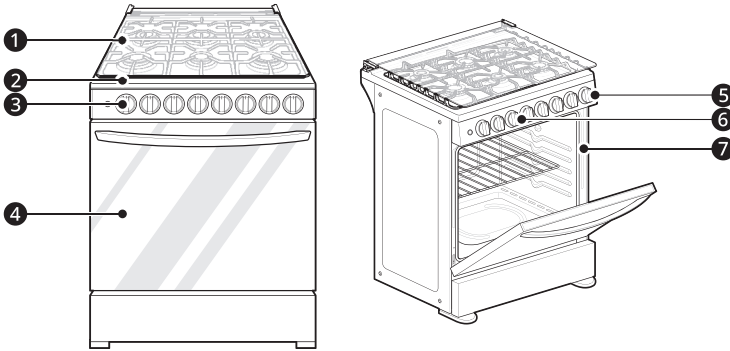
- **NO USE LIMPIADORES COMERCIALES PARA HORNO SOBRE EL ACABADO NI ALREDEDOR DE NINGUNA PIEZA DEL HORNO. DAÑARÁN EL ACABADO DEL APARATO.**
- **PARA PREVENIR MANCHAS O DECOLORACIÓN, LIMPIE EL ELECTRODOMÉSTICO DESPUÉS DE CADA USO.**
- **USE GUANTES AL LIMPIAR LA ESTUFA PARA EVITAR LESIONES O QUEMADURAS.**

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

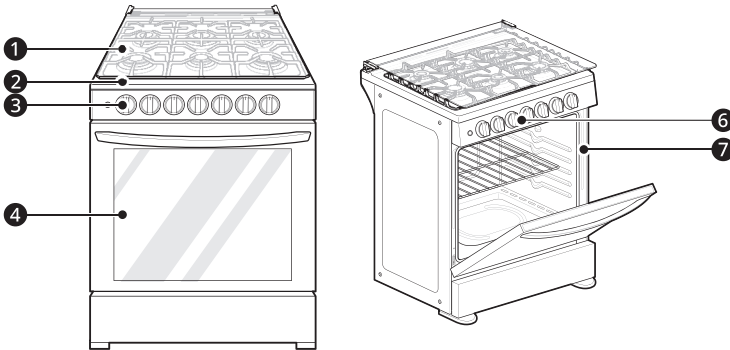
Características del Producto

Interior y exterior

Modelo: LRGZ5255S



Modelo: LRGZ5253S



- | | | | | | |
|---|------------------|---|--------------------------|---|--------------------------------|
| ① | Capelo | ② | Placa de cocción | ③ | Perilla del horno |
| ④ | Puerta del horno | ⑤ | Perilla del temporizador | ⑥ | Perilla de la placa de cocción |
| ⑦ | Junta | | | | |

Especificaciones del producto

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

18 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Modelos de estufas con horno	LRGZ5255S* LRGZ5253S*
Descripción	Estufa de gas con horno independiente
Requisitos eléctricos	50 W 127 V~ 0.4 A
Dimensiones exteriores	767.0 mm (ancho) x 940.0 mm (alto) x 629.0 mm (profundidad) (profundidad con la puerta cerrada y sin la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	900.0 mm
Capacidad total	147 L (5.2 cu. ft.)

Accesorios



1



2



3



4



5



6



7



8

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| 1 Estante estándar (1 c/u) | 2 Pata frontal (2 c/u) | 3 Pata trasera (2 c/u) |
| 4 Tornillos (4 c/u, 4 mm x 16 mm) | 5 Boquillas (7 c/u) | 6 Manual del propietario (1 c/u) |
| 7 Tarjeta de garantía (1 c/u) | 8 Bloqueador (1 c/u) | |

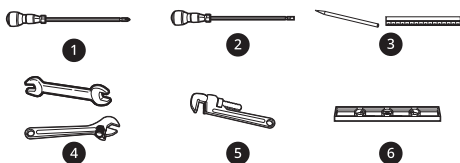
NOTA

- 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.

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

Piezas

Piezas que podría necesitar

- Válvula de corte de 9.5 mm (3/8")
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP.
- Adaptador racor de latón hex. de 9.5 mm (3/8")
- Tubo de cobre con arandelas cónicas de 9.5 mm (3/8")
 - El tubo de cobre debe ser suficientemente largo como para alcanzar el suministro de gas.
 - Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Detector de líquido de fugas o agua jabonosa

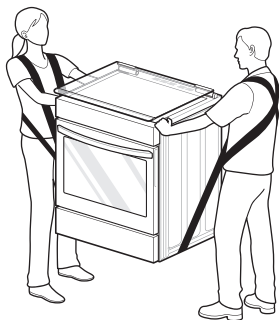
Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

- **DEBE HABER DOS O MÁS PERSONAS PARA MOVER E INSTALAR LA ESTUFA. (PELIGRO DE PESO EXCESIVO) SI NO SE CUMPLE CON ESTO, SE PUEDEN PRODUCIR LESIONES EN LA ESPALDA O DE OTRO TIPO.**
- **NO UTILICE LA MANIJA DE LA PUERTA PARA EMPUJAR O TIRAR DE LA ESTUFA DURANTE LA INSTALACIÓN NI AL MOVER LA ESTUFA PARA TAREAS DE LIMPIEZA O REPARACIONES. SI LO HACE, PODRÍA CAUSAR DAÑOS GRAVES A LA PUERTA DE LA ESTUFA.**
- **PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUEMADURAS, NO MUEVA EL ELECTRODOMÉSTICO MIENTRAS ESTÉ CALIENTE.**

NOTA

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



- Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporal de la estufa, 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 estufa.
- Para remover cualquier cinta adhesiva o goma restante frote energícamente 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 estufa.

la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.

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

Suelo

- Su estufa, 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 estufa sobre este tipo de pisos.
- Cuando el revestimiento del piso termine frente a la estufa, 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 estufa 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 90 °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 estufa puedan resistir el calor de hasta 95 °C generado por la estufa. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Elección de la ubicación adecuada

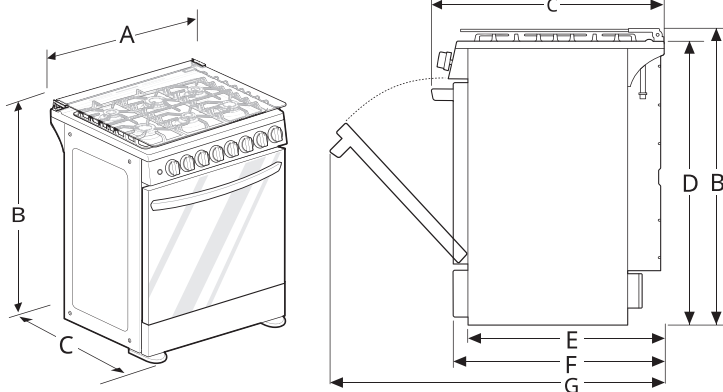
Ventilación

- No instale la estufa donde pueda estar sujeta a corrientes de aire fuertes. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de

Dimensiones y Espacios

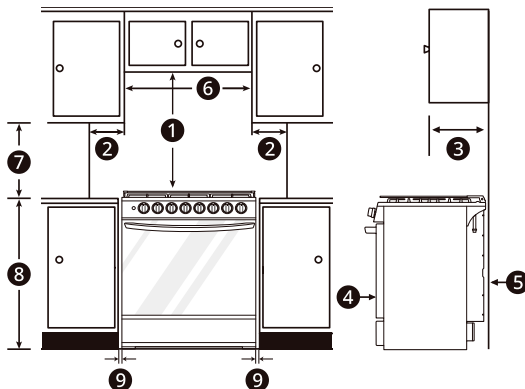
- Deje suficiente espacio entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.
- Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su estufa.
- Se debe modificar la ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte "Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico"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

Dimensiones



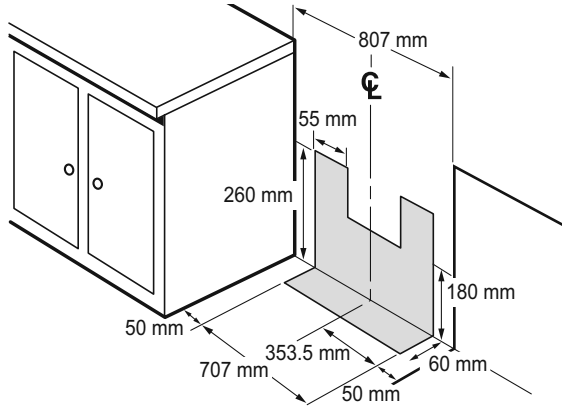
-	Dimensiones	LRGZ5255S LRGZ5253S
A	Ancho	767 mm
B	Alto	Cerrado: 940 mm Abierto: 1 472 mm
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	685 mm
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	900 mm
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	578 mm
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	629 mm
G	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	1 167 mm

Espacios libres



1	Distancia mínima desde la parte superior de la estufa a la superficie combustible elevada	762 mm
2	Espacio mínimo a la izquierda/derecha de la pared	127 mm
3	Profundidad máxima para gabinetes ubicados sobre la mesada	330 mm
4	Borde frontal del panel lateral de la estufa delante del gabinete	6 mm
5	Para gabinetes debajo de la placa de cocción y en la parte posterior de la estufa	20 mm
6	Abertura mínima en los gabinetes elevados	767 mm
7	Distancia mínima desde la encimera hasta los gabinetes elevados laterales	457 mm
8	Altura de la encimera	900 mm
9	Instalada con 20 mm de espacio en laterales	20 mm

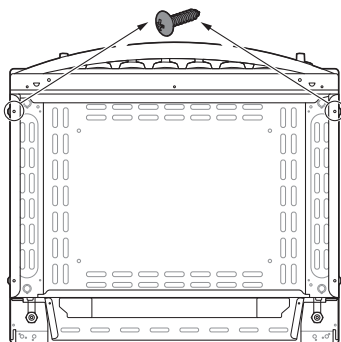
Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico



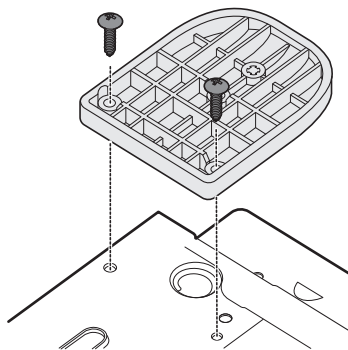
Componentes de la instalación

Instalación de las patas

- 1 Tumbe el electrodoméstico de gas.
- 2 Retire los tornillos de la parte inferior utilizando un destornillador.



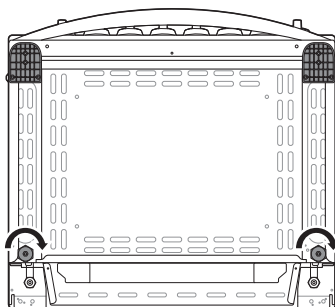
- 3 Ensamble las patas frontales con dos tornillos en cada uno.



NOTA

- No reutilice los tornillos que quite. Utilice los tornillos proporcionados para la instalación con el fin de ensamblar las patas.

- 4 Gire las patas traseras hacia la derecha.



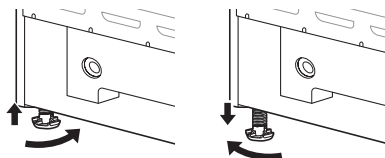
- 5 Eleve el electrodoméstico de gas.

⚠ PRECAUCIÓN

- SI NO REALIZA UN ENSAMBLAJE CORRECTO DE LAS PATAS, PUEDE QUE EL HORNO NO FUNCIONE ADECUADAMENTE.
- TENGA CUIDADO DE NO ROMPER EL CAPELO.

Nivelación de la estufa

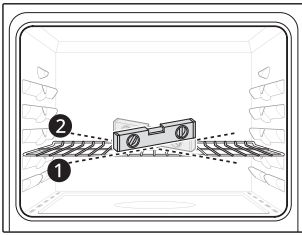
Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación con una llave.



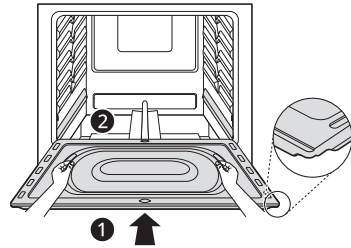
Verificación de los ajustes

- 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.



Asegúrese de insertar la parte trasera mirando hacia la cavidad del horno.



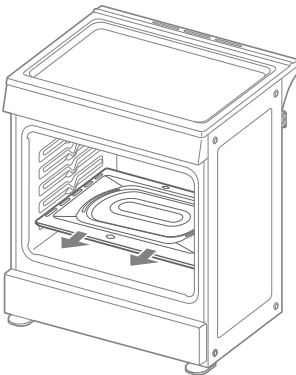
- ❶ Parte frontal
- ❷ Parte trasera

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

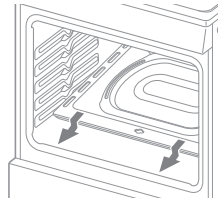
Instalación de la placa inferior

Al desembalar la estufa por primera vez, la placa inferior no está colocada en el fondo de la cavidad del horno. Antes de poner en funcionamiento el horno, instale la placa inferior correctamente siguiendo los pasos siguientes:

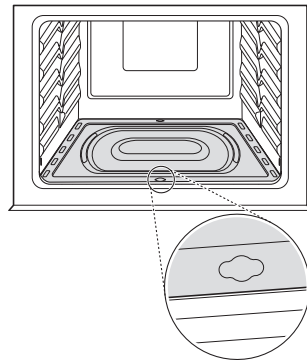
- 1 Saque la placa inferior de la cavidad del horno.
- Retire cualquier material de embalaje que cubra la placa inferior.



- 3 Inclíne ligeramente la placa inferior para colocarla completamente debajo de cualquier parte que sobresalga del borde interior de la cavidad del horno.



- Si se instala adecuadamente, la placa inferior encaja en el fondo de la cavidad del horno sin que queden huecos y se aplana en general.



- 2 Usando ambas manos, agarre e inserte la placa inferior del interior de la cavidad del horno.
- Verifique la dirección ya que la placa inferior tiene una parte frontal y una parte trasera.

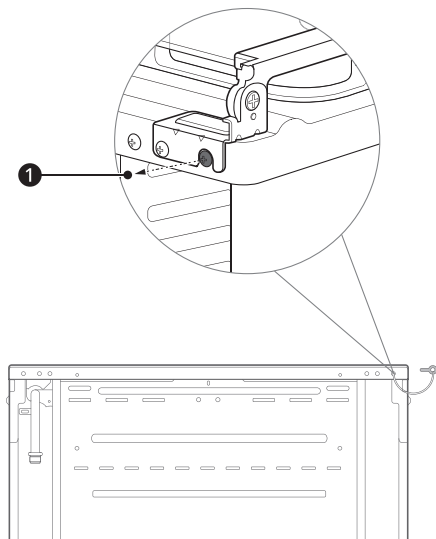
⚠ PRECAUCIÓN

- **ASEGÚRESE DE QUE LA PLACA INFERIOR ESTÁ INSTALADA APROPIADAMENTE. SI NO LO HACE, SE PUEDEN PROVOCAR FALLAS DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO.**

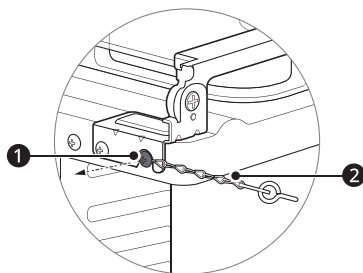
Instalación del pin de bloqueo

El pin de bloqueo es necesario para evitar que el capelo se cierre por sí mismo.

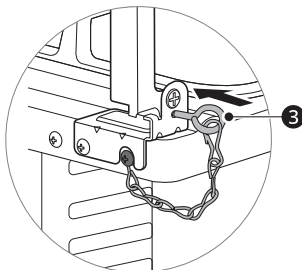
- 1 Con la ayuda de un destornillador, retire el tornillo ① de la parte trasera de la placa de cocción.



- 2 Coloque la cadena del pin de bloqueo ② sobre el soporte y, posteriormente, inserte el tornillo ①.



- 3 Cuando abra el capelo, inserte el pin de bloqueo ③ en el orificio del soporte del capelo.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- **ASEGÚRESE DE QUE INSERTA EL PIN DE BLOQUEO EN EL ORIFICIO DEL SOPORTE DEL CAPELO ANTES DE HACER FUNCIONAR EL ELECTRODOMÉSTICO CON EL CAPELO ABIERTO.**
- **EL CAPELO PODRÍA CERRARSE POR SÍ MISMO Y PROVOCAR LESIONES SI EL PIN DE BLOQUEO NO ESTÁ ADECUADAMENTE INSTALADO.**

Conexión de gas

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

- Su estufa está diseñada para funcionar con una presión de 1.76 kPa con gas natural o 2.75 kPa con LP.

NOTA

- Presión de funcionamiento del gas LP: 2.75 kPa (2 750 Pa) o 27.5 Mbar o 28 cmH₂O
- Presión de funcionamiento del gas natural: 1.76 kPa (1 760 Pa) o 17.6 Mbar o 18 cmH₂O
- Asegúrese de suministrarle a su estufa el tipo de gas para el cual está configurada.
- Esta estufa es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la estufa con gas natural, un instalador de gas natural calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la estufa.

Conexión de la estufa al gas

⚠ ADVERTENCIA

- **AÍSE LA ESTUFA DEL SISTEMA DE SUMINISTRO DE GAS CERRANDO LA VÁLVULA DE CORTE INDIVIDUAL DURANTE CUALQUIER PRUEBA DE PRESIÓN DEL SISTEMA DE GAS A PRESIONES DE PRUEBA IGUALES O INFERIORES A 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 estufa con la válvula antes de retirar la estufa 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 estufa con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.
- Nunca reutilice un conector usado cuando instale una estufa nueva.
- Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

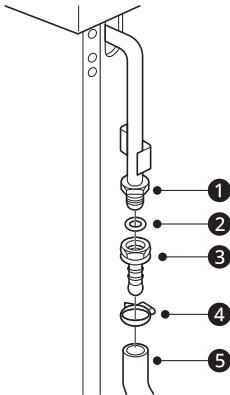
NOTA

- Se debe utilizar una combinación de conectores para conectar la estufa a la línea de suministro de gas existente. Su conexión podría ser diferente según el tipo de línea de suministro, el tamaño y la ubicación.

Conexión tipo 1

La conexión de gas se encuentra en la parte posterior izquierda de la estufa. Utilice únicamente conductos de conexión o tubos flexibles que cumplan con la normativa vigente y que estén autorizados para este fin. Utilice únicamente un

compuesto de sellado autorizado para sellar la rosca.

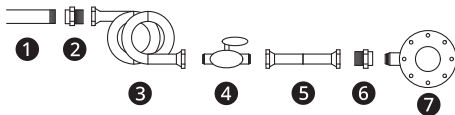


- 1 Conexión del gas
- 2 Sello
- 3 Conector recto de 9.5 mm (3/8")
- 4 Abrazadera
- 5 Tubo de conexión de gas flexible

- 1 Atornille el conector recto de 9.5 mm (3/8") 3 y el sello 2 a la conexión de gas 1.
- 2 Sostenga el conector recto de 9.5 mm (3/8") 3 en su lugar con una llave. Atornille la pieza de conexión a un tubo de conexión de gas flexible 5.
- 3 Apriete la abrazadera 4.

Conexión tipo 2

Utilice solo los materiales especificados a continuación para conectar la estufa.



- 1 Entrada de gas a la estufa
- 2 Conector recto de acoplamiento de 9.5 mm (3/8")
- 3 Tubo de cobre con arandela cónica de 9.5 mm (3/8") o tubo flexible metálico

- 4 Válvula de corte de gas de 9.5 mm (3/8")
- 5 Tubo de cobre con arandela cónica de 9.5 mm (3/8")
- 6 Conector recto de acoplamiento de 9.5 mm (3/8")
- 7 Regulador de gas

NOTA

- El equipo mostrado para la instalación no se proporciona con la estufa.

- 1 Retire el conector recto de 9.5 mm (3/8") de la estufa antes de conectar las líneas de gas.

Pieza de conexión	Descripción
	Conector recto de 9.5 mm (3/8") para gas natural/LP ensamblado con un sello

- 2 Conecte los tubos de gas. Abra el gas al electrodoméstico y luego, para verificar que no hay fugas de gas, vierta espuma en las conexiones y codos de los tubos.

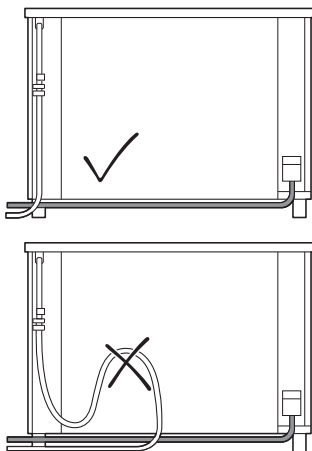
⚠ ADVERTENCIA

• NO USE UNA LLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

- 3 Verifique que el tubo de cobre no está dañado o doblado de tal manera que pueda bloquear el gas a la estufa.

Tubo flexible

Asegúrese de que todo el recorrido de los tubos está accesible para su inspección.



Si utiliza tubos flexibles, asegúrese de que:

- los tubos no quedan atrapados o aplastados.
- los tubos no están sujetos a fuerzas de torsión o tracción.
- los tubos no hacen contacto con bordes afilados o bordes cortantes.
- los tubos no hacen contacto con piezas que puedan alcanzar una temperatura superior a 70°C por encima de la temperatura ambiente.
- Luego de la instalación, verifique que no hay fugas de gas, utilizando espuma de jabón o detergente líquido.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO UTILICE TUBOS DE PLÁSTICO PARA CONECTAR LA ESTUFA. LOS TUBOS DE PLÁSTICO PUEDEN PROVOCAR UNA FUGA DE GAS. UTILICE UN TUBO FLEXIBLE DE METAL PARA CONECTAR LA ESTUFA.**

Conexión de electricidad

Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 127 voltios, 50/60 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.

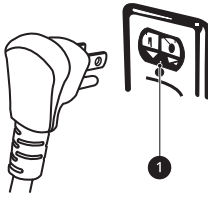
Conexión a tierra

⚠ 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.

NOTA

- Interruptores de circuito por falla a tierra
 - No se requieren ni se recomiendan los GFCI para receptáculos de estufa de gas.
 - Los interruptores de circuito por falla a tierra (Ground Fault Circuit Interrupters, GFCI) son dispositivos que detectan la fuga de corriente en un circuito y cortan el suministro eléctrico automáticamente cuando se detecta un nivel de umbral de fuga. El cliente debe restablecer estos dispositivos manualmente. El Código Eléctrico Nacional requiere el uso de GFCI en receptáculos de cocina instalados para funcionar en las superficies de las mesadas.
 - El rendimiento de la estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con GFCI, pero la necesidad eventual de restablecer el circuito puede resultar molesta.

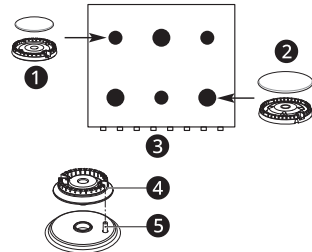
Quemadores de superficie

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 placa de cocción.
 - Hay tres tapas y cabezales de quemadores pequeñas y tres grandes.
- 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 semirápido
- ❷ Cabezal y tapa del quemador rápido
- ❸ Frente de la estufa
- ❹ Orificio
- ❺ 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 **Hi**. Escuchará un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Icono Hi	
-----------------	--

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Mantenga presionada la perilla por unos segundos hasta que la llama se estabilice. Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos 1 min.

El electrodoméstico no deberá funcionar durante más de 15 s. Si después de 15 s el quemador no se ha encendido, detenga el funcionamiento del electrodoméstico y abra la puerta del compartimiento y/o espere al menos 1 min antes de intentar un nuevo encendido del quemador.

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

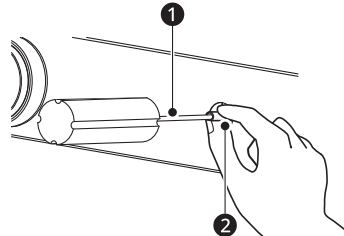
- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])

- 1 Encienda todos los quemadores de superficie.
- 2 Gire la perilla del quemador que se está ajustando hasta **Lo**.



Icono Lo	
-----------------	--

- 3 Retire la perilla.
- 4 Inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula.



- 1 Destornillador de ajuste central
 - 2 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 **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.
- Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo** abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada debido al movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.

Icono Hi	
Icono Lo	

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

Conversión de gas

Antes de convertir el gas

Si el electrodoméstico todavía no está listo para el tipo de gas existente, entonces el electrodoméstico debe convertirse. La conversión a otro tipo de gas debe ser realizada por un experto autorizado de acuerdo con la normativa vigente.

Este manual de instrucciones indica el tipo de gas y la presión preajustados en fábrica.

Para la conversión a un tipo de gas diferente, es necesario cambiar las boquillas y también podría ser necesario ajustar la llama baja y el aire primario.

⚠ ADVERTENCIA

- **EL PAQUETE DE CONVERSIÓN DEBE SER INSTALADO POR UNA AGENCIA DE SERVICIO CUALIFICADA DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, ASÍ COMO TODOS LOS CÓDIGOS Y REQUISITOS VIGENTES DE**

LA AUTORIDAD COMPETENTE.

- **SI NO SE SIGUE EXACTAMENTE LA INFORMACIÓN DE ESTE MANUAL DEL PROPIETARIO, PODRÍA PRODUCIRSE UN INCENDIO, UNA EXPLOSIÓN O LA PRODUCCIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO, PROVOCANDO DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O LA PÉRDIDA DE LA VIDA. EL SERVICIO TÉCNICO CUALIFICADO ES RESPONSABLE DE LA CORRECTA INSTALACIÓN DE ESTE EQUIPO.**

⚠ PRECAUCIÓN

- **LA INSTALACIÓN NO SE CONSIDERA ADECUADA Y TERMINADA HASTA QUE SE VERIFICA EL FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO CONVERTIDO, TAL COMO SE ESPECIFICA EN LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE SUMINISTRADAS CON EL PRODUCTO.**

Herramientas necesarias

- Llave ajustable

- Llave de boca
 - 13/32" o 10 mm
 - 5/16" o 8 mm
- Destornillador Phillips
- Destornillador plano (hoja de aproximadamente 3/32" de ancho)
- Llaves para tuercas
 - 13/32" o 10 mm
 - 5/16" o 8 mm

ubicación de la estufa donde se tiene que instalar.



Boquilla general

- Especificaciones para gas LP

Quemador	Presión del gas (kPa)	Capacidad térmica (kJ/h)	N.º de boquilla (1/100 mm)
Rápido	2.75	10 800	93
Semirápido	2.75	6 300	74
Horno	2.75	18 000	124

- Especificaciones para gas natural

Quemador	Presión del gas (kPa)	Capacidad térmica (kJ/h)	N.º de boquilla (1/100 mm)
Rápido	1.76	10 080	130H
Semirápido	1.76	5 760	97Z
Horno	1.76	18 000	182

NOTA

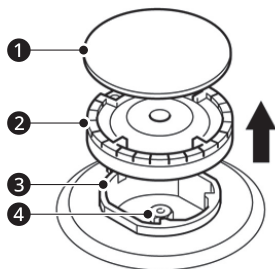
- Cada boquilla tiene un número de boquilla ❶ en la parte superior o lateral, que señala la

Conversión de los quemadores de superficie

⚠ PRECAUCIÓN

- ANTES DE PROCEDER A LA CONVERSIÓN, CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS AL ELECTRODOMÉSTICO ANTES DE DESCONECTAR LA ENERGÍA ELÉCTRICA.
- TENGA CUIDADO AL MANIPULAR PIEZAS DE HOJAS DE METAL DE SU ESTUFA DE GAS.
- PARA EVITAR QUEMADURAS, NO CONVIERTA TIPOS DE GAS HASTA QUE LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN SE ENFRÍE.

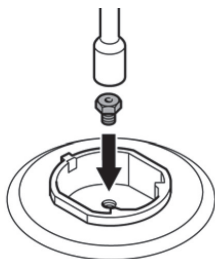
- 1 Retire las rejillas, tapas de quemadores y cabezales de quemadores.



- 1 Tapa del quemador
- 2 Cabezal del quemador
- 3 Cuerpo del quemador
- 4 Boquilla

- 2 Retire la boquilla de latón de la chimenea de cada quemador con una llave de tuercas de 5/16" u 8 mm.

- 3 Reemplácela por una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte "Antes de convertir el gas").

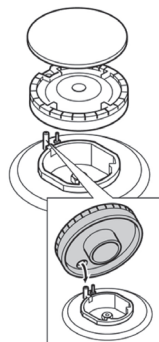


NOTA

- Para evitar fugas, asegúrese de que las boquillas están bien enroscadas en los tubos de suministro de gas.

- 4 Coloque cada cabezal del quemador en el cuerpo del quemador. Coloque la tapa del

quemador correspondiente exactamente sobre el cabezal del quemador.

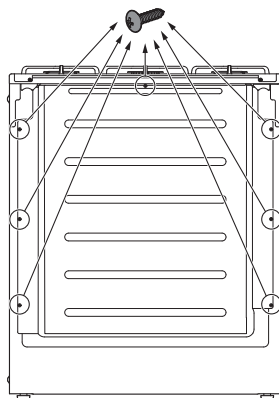


NOTA

- Si el tamaño de la llama baja (fuego lento) no parece normal después de la conversión a gas, consulte la sección "Quemadores de superficie" para ajustar la configuración de la llama baja (fuego lento).

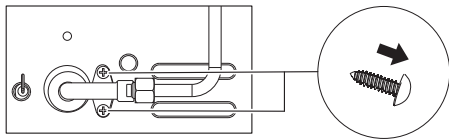
Conversión del quemador del horno

- 1 Retire los 7 tornillos de la cubierta posterior.

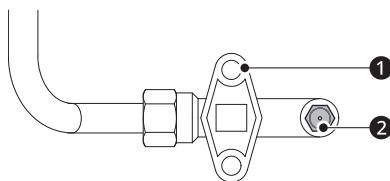


- 2 Levante la cubierta posterior hacia arriba y luego tire de ella hacia el frontal ligeramente.

- 3** Utilice un destornillador Phillips, retire los 2 tornillos del soporte para boquillas.



- 4** Utilice una llave para tuercas de 5/16" o 8 mm, retire la boquilla **2** del soporte para boquillas **1**.



⚠ ADVERTENCIA

• NO RETIRE EL SOPORTE PARA BOQUILLAS DEL TUBO DEL GAS.

- 5** Sustitúyalo por una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte "Antes de convertir el gas").

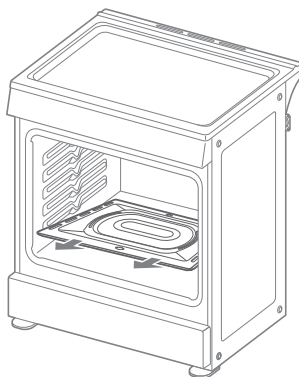
- 6** Reinstale los 2 tornillos del soporte para boquillas.

Ajuste de los obturadores de aire para el quemador del horno

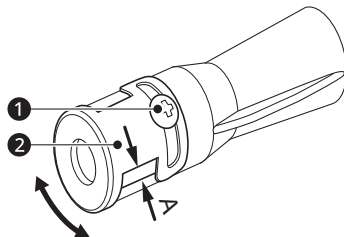
La estufa viene de fábrica con los obstructores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas LP. Si la estufa se convierte a gas natural, se debe realizar por un técnico calificado.

El aire primario está correctamente ajustado cuando la llama es estable y azul/verde.

- 1** Presione la placa inferior hacia atrás ligeramente y levántela hacia arriba para retirarla.



- 2** Desapriete el tornillo **1** y gire el obturador de aire **2** hacia la derecha o la izquierda para ajustar el obturador de aire.



- 3** Ajuste el obturador de aire al tamaño 'A', apriete el tornillo **1**.

Tipo de gas	Tamaño 'A'
Gas natural	2 mm
Gas LP	5 mm

- 4** Presione y gire la perilla del horno hacia la izquierda hasta el ajuste máximo de 250 °C para verificar la estabilidad de la llama.
- El quemador del horno se encenderá para que las llamas se puedan verificar a través de la ventana del horno.
 - Si las llamas son amarillas, es necesario abrir más el obturador de aire del quemador. El quemador del horno se encenderá para

poder verificar las llamas a través de la ventana del horno.

- Si las llamas se agitan o se alejan, el obturador de aire del quemador necesita acercarse más.

5 Vuelva a ensamblar la placa inferior y la cubierta posterior en el orden contrario al de la retirada.

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

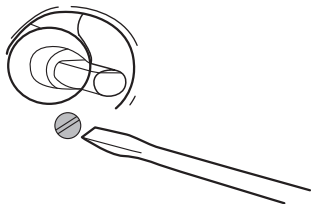
1 Abra la puerta del horno.

2 Presione y gire la perilla del horno hacia la izquierda.

3 Cuando el quemador del horno se enciende, mantenga la perilla del horno presionada por 15 segundos y luego suéltela.

4 Cierre la puerta del horno y retire la perilla del horno.

5 Inserte un destornillador plano pequeño en la abertura de la llave del gas del panel de control.



6 Gire el tornillo para ajustar.

- Si el gas natural está conectado, gire el tornillo de ajuste hacia la izquierda para aflojarlo.
- Si el gas LP está conectado, gire el tornillo de ajuste hacia la derecha para apretarlo.

7 Vuelva a colocar la perilla y caliente el horno por 15 minutos.

8 Gire la perilla del horno al ajuste mínimo de 140°C.

9 Retire la perilla del horno otra vez.

10 Repita los pasos 5-6 hasta que arda una llama estable correctamente.

- Para aumentar el flujo de gas, gire el tornillo de ajuste hacia la izquierda y aflójelo.
- Para disminuir el flujo de gas, gire el tornillo de ajuste hacia la derecha y apriételo.
- El ajuste es correcto si la altura de la pequeña llama es de 3 a 4 mm.

11 Vuelva a colocar la perilla del horno.

⚠ ADVERTENCIA

- **ASEGÚRESE DE QUE LA LLAMA NO SE APAGA CUANDO EL FLUJO DE GAS PASA RÁPIDAMENTE DE MÁXIMO A MÍNIMO Y VICEVERSA, Y CUANDO LA PUERTA DEL ELECTRODOMÉSTICO ESTÁ SE ABRE Y SE CIERRA.**
- **NO RETIRE COMPLETAMENTE EL TORNILLO DE AJUSTE DE LA VÁLVULA DEL HORNO. EL TORNILLO DE AJUSTE DE LA VÁLVULA ES UNA PARTE INTEGRAL DEL CONJUNTO DE LA VÁLVULA DE GAS. RETIRAR EL TORNILLO DE**

AJUSTE DE LA VÁLVULA PRODUCIRÁ UNA FUGA DE GAS.

Prueba de funcionamiento

Pruebe la estufa 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:

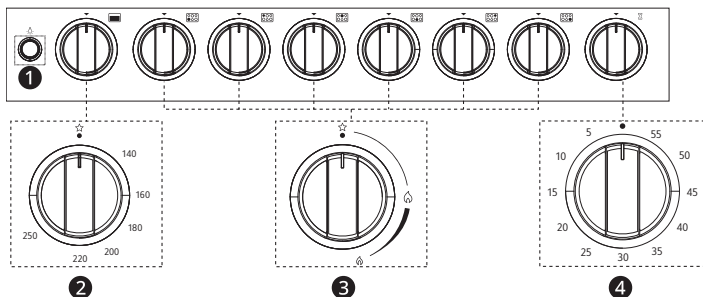
- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2 Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3 Coloque la llama de un encendedor o un cerillo encendido en el agujero ubicado en la parte inferior del horno.
- 4 Verifique visualmente que el quemador del horno se encendió.

FUNCIONAMIENTO

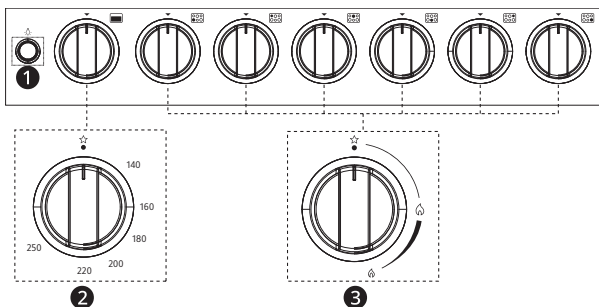
Panel de control

Funciones del panel de control

Modelo: LRGZ5255S



Modelo: LRGZ5253S



- | | | | |
|----------|--------------------------------|----------|--------------------------|
| 1 | Botón de la luz del horno | 2 | Perilla del horno |
| 3 | Perilla de la placa de cocción | 4 | Perilla del temporizador |

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 por 5 segundos y el horno comenzará a calentarse.
- 2** Cuando la cocción finalice o para cancelarla, gire la perilla del horno a la posición OFF (●) en cualquier momento.

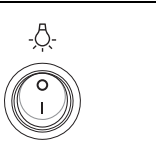
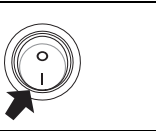
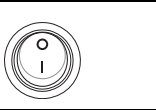
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

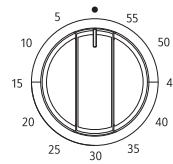
Cambio de configuración del horno

Luz del horno

Presione el botón de la luz del horno para encender y apagar la luz del horno manualmente.

Botón de la luz del horno	
Luz del horno encendida	
Luz del horno apagada	

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.



- 1 Gire la perilla del temporizador hacia la derecha 360 grados y, posteriormente, gírela hacia la izquierda hasta el tiempo que desee.
- 2 Para cancelar el temporizador, gire la perilla del temporizador a la posición OFF (●).

Quemadores de superficie de gas

Antes de usar los quemadores de superficie a gas

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Temporizador encendido/apagado (Modelo LRGZ5255S)

El Temporizador sirve de temporizador adicional en la estufa y emite un pitido cuando se ha agotado el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno. El temporizador se puede ajustar desde 1 minuto hasta 59 minutos.

▲ 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 ●. 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 REJILLAS 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 ESTUFA 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 REJILLA.**
- **EL ACABADO DE LA REJILLA PUEDE SALTARSE SI NO HAY UTENSILIOS DE COCINA QUE ABSORBAN EL CALOR.**
- **TOCAR LAS REJILLAS 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 • ANTES DE SUMINISTRAR GAS A LA ESTUFA.**
- **NUNCA DEJE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE SIN SUPERVISIÓN EN AJUSTES DE LLAMA ALTA. LAS SALPICADURAS O LOS DERRAMES PUEDEN PROVOCAR HUMO Y ENCENDERSE.**
- **AL ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES, PRESIONE Y GIRE SIEMPRE LAS PERILLAS A LA**

POSICIÓN^{Hi} Y MANTENGA LAS PERILLAS PRESIONADAS POR UNOS SEGUNDOS HASTA QUE LA LLAMA SE ESTABILICE.



- **CONTROLE EL TAMAÑO DE LA LLAMA DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE PARA QUE NO SE EXTIENDA SOBRE EL BORDE DEL UTENSILIO DE ESTUFA. 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.**

▲ PRECAUCIÓN

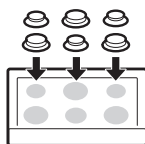
- **AL USAR UTENSILIOS DE COCINA DE VIDRIO, ASEGÚRESE DE QUE ESTÉN DISEÑADOS PARA LA COCCIÓN SOBRE LA ESTUFA.**
- **PARA MINIMIZAR LA POSIBILIDAD DE INCENDIO DE MATERIALES INFLAMABLES Y DERRAMES, COLOQUE LOS MANGOS DE LOS UTENSILIOS HACIA LA PARTE TRASERA DE LA ESTUFA SIN QUE SE EXTIENDAN SOBRE LOS QUEMADORES ADYACENTES.**
- **NUNCA DEJE OBJETOS SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN. EL AIRE CALIENTE DE LA VENTILACIÓN PUEDE 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 PLACA DE COCCIÓN.**
- **NO USE WOKS SOBRE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE SI TIENEN ANILLOS DE METAL QUE SE COLOCAN SOBRE LA REJILLA DEL QUEMADOR PARA SOSTENERLOS. ESTE ANILLO ACTÚA COMO TRAMPA DE CALOR, LO CUAL PUEDE DAÑAR LA REJILLA 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.**
 - **NUNCA TRATE DE MOVER UNA SARTÉN DE GRASA CALIENTE, EN ESPECIAL UNA FREIDORA. ESPERE HASTA QUE LA GRASA DE ENFRÍE.**
 - **NO DEJE ARTÍCULOS DE PLÁSTICO SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN. 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 ● Y QUE TODAS LAS REJILLAS ESTÉN FRÍAS ANTES DE TRATAR DE QUITARLAS.**
 - **SI HUELE A GAS, APAGUE EL GAS DE LA ESTUFA Y LLAME A UN TÉCNICO CALIFICADO. NUNCA USE UNA LLAMA VIVA PARA ENCONTRAR UNA FUGA.**
 - **SIEMPRE COLOQUE LAS PERILLAS EN POSICIÓN ● ANTES DE QUITAR LOS UTENSILIOS DE LA ESTUFA.**
 - **NO LEVANTE LA PLACA DE COCCIÓN. ESTO PUEDE PROVOCAR DAÑOS Y UN FUNCIONAMIENTO INADECUADO DE LA ESTUFA.**
 - **SI LA ESTUFA ESTÁ UBICADA CERCA DE UNA VENTANA, NO CUELQUE CORTINAS LARGAS QUE PUEDAN VOLARSE SOBRE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE Y ENCENDERSE.**

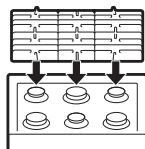
⚠ PRECAUCIÓN

- **LIMPIE LA PLACA DE COCCIÓN CON CUIDADO. LOS EXTREMOS DE METAL PUNTIAGUDOS DE LOS ELECTRODOS DE CHISPA PUEDEN PRODUCIR LESIONES.**

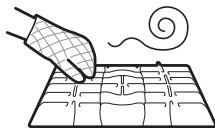
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en las posiciones adecuadas.



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



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



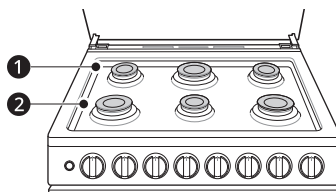
NOTA

- Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción

se activarán cuando se encienda solo un quemador.

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de la estufa de gas tiene seis quemadores a gas. Los cabezales y las tapas se pueden ensamblar y quitar para limpiar. Siga la guía a continuación.



Icono Hi	
Icono Lo	

1 Quemadores semirápidos

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

2 Quemadores rápidos

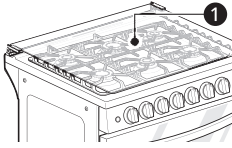
Los quemadores rápidos son los quemadores de potencia máxima. Al igual que los quemadores semirápidos, se pueden regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de necesidades culinarias. Estos quemadores están diseñados para hacer hervir grandes cantidades de líquido rápidamente.

Uso de los quemadores de gas de superficie

⚠ ADVERTENCIA

- **CUANDO USE EL QUEMADOR, 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.

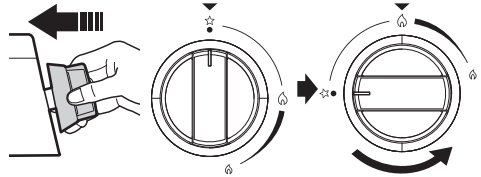


1 Capelo

• NO CIERRE EL CAPELO CUANDO LOS QUEMADORES ESTÉN ENCENDIDOS.



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



NOTA

- Al empujar la perilla se activa el sistema de encendido por chispa eléctrica.
- El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

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

⚠ PRECAUCIÓN
• HAGA COINCIDIR EL TAMAÑO DEL ELEMENTO O QUEMADOR DE LA PLACA DE COCCIÓN 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.

⚠ PRECAUCIÓN

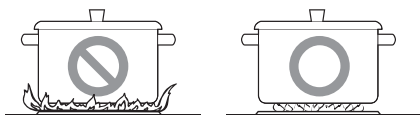
- **NO INTENTE DESENSAMBLAR O LIMPIAR ALREDEDOR DE UN QUEMADOR MIENTRAS OTRO ESTÉ ENCENDIDO. TODOS LOS QUEMADORES HACEN CHISPAS CUANDO CUALQUIERA DE ELLOS ES PRESIONADO. UNA DESCARGA ELÉCTRICA PODRÍA HACERLO VOLCAR UNA OLLA CALIENTE.**

**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.
- Después 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 estufa.
- Vitrocerámica refractaria

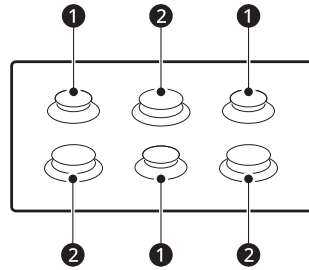
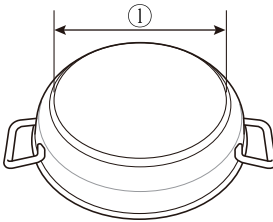
- Se puede usar para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de los utensilios de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las estufas de gas.

Tamaño mínimo y máximo de utensilios de cocina

Hay dos tipos de quemadores de gas. Cada quemador requiere un tamaño de utensilio de cocina adecuado para ser utilizado eficazmente. El tamaño del fondo del utensilio de cocina debe estar entre el diámetro máximo y mínimo ① para que se produzca una cocción adecuada.

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 2 840 ml que en una de 950 ml.



Área de cocción	Tipo de quemador	Diámetro del fondo del utensilio de cocina ①	
		Mín. (mm)	Máx. (mm)
①	Quemador semirápido	122	200
②	Quemador rápido	200	230

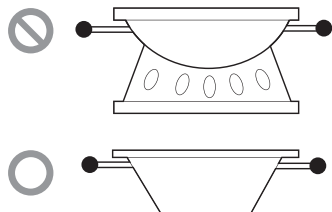
Uso de un wok

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 rejilla.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO UTILICE UN ANILLO DE SOPORTE PARA EL WOK. SI COLOCA EL ANILLO SOBRE EL QUEMADOR O LA REJILLA, EL QUEMADOR PODRÍA FUNCIONAR MAL, LO QUE GENERARÍA NIVELES DE MONÓXIDO DE CARBONO SUPERIORES A**

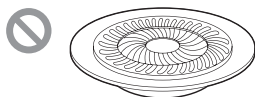
LOS ESTÁNDARES PERMITIDOS. ESTO PUEDE SER RIESGOSO PARA SU SALUD.



Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.

- ⚠ PRECAUCIÓN**
- **NO USE REJILLAS SOBRE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE. SI USA UNA REJILLA SOBRE EL QUEMADOR DE SUPERFICIE, LA COMBUSTIÓN SERÍA INCOMPLETA, LO QUE GENERARÍA NIVELES DE MONÓXIDO DE CARBONO SUPERIORES A LOS ESTÁNDARES PERMITIDOS. ESTO PUEDE SER RIESGOSO PARA SU SALUD.**



En caso de corte de energía eléctrica

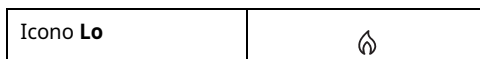
En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de gas de superficie de su estufa con un cerillo.

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 la posición **Lo**.



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 PLACA DE COCCIÓN. SE PUEDEN DERRETIR O ENCENDER SI SE DEJAN MUY CERCA DE LA VENTILACIÓN.**
- **NO COLOQUE RECIPIENTES CERRADOS SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN. PODRÍA AUMENTAR LA PRESIÓN EN LOS RECIPIENTES CERRADOS Y HACERLOS EXPLOTAR.**
- **LOS OBJETOS METÁLICOS SE CALENTARÁN DEMASIADO**

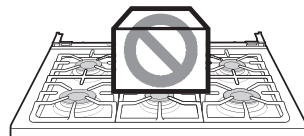
SI LOS DEJA SOBRE LA ESTUFA Y PODRÍAN CAUSAR QUEMADURAS.

- **LAS MANIJAS DE LAS OLLAS Y SARTENES SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN PODRÍAN CALENTARSE SI SE DEJAN MUY CERCA DE LA VENTILACIÓN.**

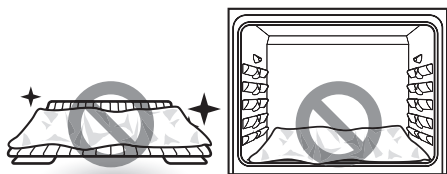
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén conectados correctamente.
- Confirme el uso correcto de la estufa para el tipo de alimento que desee cocinar.
 - Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.

NOTA

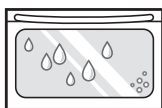
- Si usa un termómetro en el interior del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.
 - Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre 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 papel de aluminio.



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



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.**

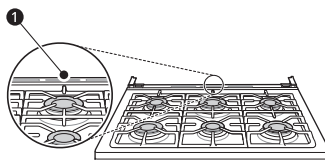
1 Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj.

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.



1 Ventilación del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- **LOS BORDES DE LA VENTILACIÓN DE LA ESTUFA SON FILOSOS. PARA EVITAR SUFRIR LESIONES, USE GUANTES CUANDO LIMPIE LA ESTUFA.**

Uso de los estantes del horno

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

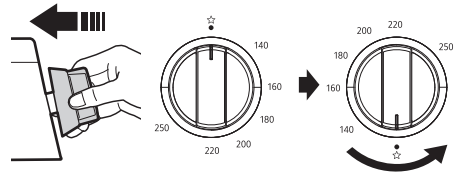
⚠ PRECAUCIÓN

- **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.
- ACOMODE LOS ESTANTES DEL HORNO SOLO CUANDO EL HORNO ESTÉ FRÍO.

- 1 Presione y gire la perilla del horno hacia la izquierda hasta que alcance la temperatura deseada.



⚠ PRECAUCIÓN

- VERIFIQUE SIEMPRE QUE EL QUEMADOR DEL HORNO TIENE UNA LLAMA EN EL FONDO. SI NO TIENE UNA LLAMA, GIRE LA PERILLA DEL HORNO OTRA VEZ.

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.

Bake (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 140 °C y 250 °C.

NOTA

- Al empujar la perilla se activa el sistema de encendido por chispa eléctrica.
- El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

- 2 Cuando termine de cocinar, gire la perilla del horno a la posición ●.

- 3 Retire los alimentos del horno.

NOTA

- Su horno no está diseñado para cocinar con la puerta abierta.

Consejos de horneado

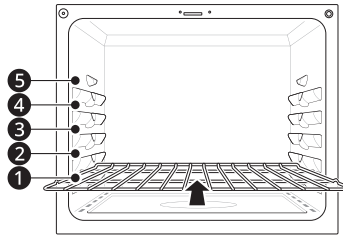
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.

- 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.

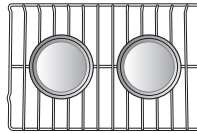
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

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



Estante estándar

Guía para horneado / rostizado en estantes

Comida		Temp. (°C)	Posición del estante	Tiempo de precalentamiento (min)	Tiempo de cocción (min)	Condimentos
Baking (Hornear)	Pasteles	170	3	10	30-35	
	Galletas	170	3	10	22-25	
	Pizza congelada	200	3	10	18-20	
Roasting (Rostizar)	Pollo entero *1 (1.5 kg)	220	2	10	65-70	Sal, pimienta, aceite
	Carne rostizada (1.1 kg)	200	2	10	60-65	Sal, pimienta, aceite
	Cerdo rostizado (1.1 kg)	200	2	10	105-110	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

Limpeza

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO LIMPIE ESTE APARATO CON LEJÍA.**
- **PARA EVITAR QUEMADURAS, DEJE ENFRIAR LA PARTE SUPERIOR DE LA ESTUFA 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

Durante la limpieza, desconecte la alimentación del electrodoméstico. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Elimine la suciedad más abundante con agua caliente y jabonosa. No utilice abrasivos

de ningún tipo. Tenga cuidado de no haya agua entre el botón de luz y el panel de control.

Perillas y panel del múltiple delantero

Se recomienda limpiar el panel del múltiple después de cada uso de la estufa. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS, LIMPIADORES LÍQUIDOS FUERTES, ESPONJAS ABRASIVAS PLÁSTICAS NI LIMPIADORES PARA HORNO EN EL PANEL DEL MÚLTIPLE. SI LO HACE, DAÑARÁ EL ACABADO.**
- **NO INTENTE DOBLAR LAS PERILLAS MOVIÉNDOLAS HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO Y NO CUELQUE TOALLAS NI OTROS OBJETOS DE ELLAS. PUEDE DAÑAR EL EJE DE LA VÁLVULA DE GAS.**
- **LAS PERILLAS DE CONTROL SE PUEDEN QUITAR PARA LIMPIARLAS FÁCILMENTE.**
- **PARA LIMPIAR LAS PERILLAS, ASEGÚRESE DE QUE ESTÉN EN LA POSICIÓN**

● Y SÁQUELAS DE LOS VÁSTAGOS.

• **PARA VOLVER A COLOCARLAS, ASEGÚRESE DE QUE LA PERILLA ESTÉ COLOCADA EN LA POSICIÓN ● CENTRADA EN LA PARTE SUPERIOR Y DESLICE LA PERILLA DIRECTAMENTE SOBRE EL VÁSTAGO.**

NOTA

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

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

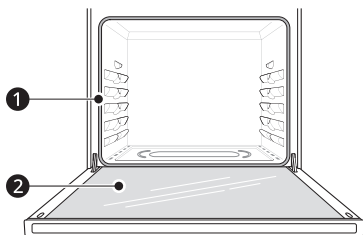
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en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



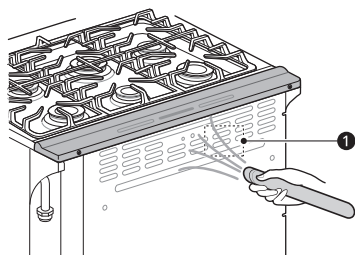
- 1 No limpie manualmente la junta de la puerta del horno
- 2 Limpie manualmente la puerta

Estantes del horno

- 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

Use una aspiradora con un accesorio de cepillo o boquilla para limpiar la celosía de ventilación 1. No quite el panel que cubre la estufa.



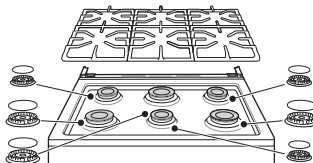
- 1 Celosía de ventilación

Quemadores de superficie de gas

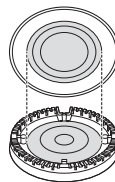
Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

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

Es posible retirar las rejillas, 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.

⚠ 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.**

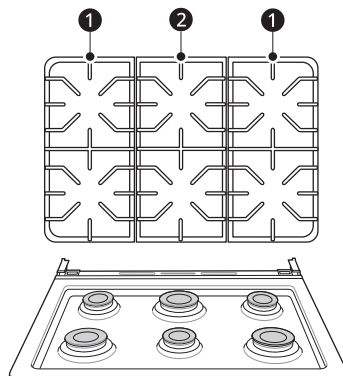
- Lave las tapas de los quemadores con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Si golpea un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos 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 placa de cocción en el lugar correcto de acuerdo con su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Rejillas de los quemadores

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



- ① Rejilla lateral
- ② Rejilla central

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO HAGA FUNCIONAR UN QUEMADOR DURANTE UN PERÍODO PROLONGADO SIN COLOCAR UTENSILIOS DE COCINA EN LA REJILLA. EL ACABADO DE LA REJILLA PUEDE SALTARSE CUANDO NO HAY UTENSILIOS DE COCINA QUE ABSORBAN EL CALOR.**

Limpieza de las rejillas de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO LEVANTE LAS REJILLAS HASTA QUE SE HAYAN ENFRIADO.**

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

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

- **ANTES DE LIMPIAR, GIRE TODOS LOS CONTROLES A LA POSICIÓN ● Y DEJE ENFRIAR LA PLACA DE COCCIÓN.**
- **PARA EVITAR QUEMADURAS, NO LIMPIE LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO.**
- **NO LEVANTE LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN. SI LEVANTA LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN PUEDE DAÑAR LA ESTUFA O HACER QUE FUNCIONE DE FORMA INCORRECTA.**

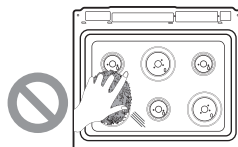
- **EN CASO DE DERRAMAR AGUA SOBRE LA ESTUFA, SÉQUELA DE INMEDIATO. SI QUEDA AGUA SOBRE LA ESTUFA POR UN PERIODO PROLONGADO, SE PUEDE DECOLORAR LA SUPERFICIE.**

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.

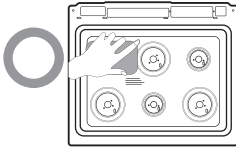
- 1 Retire las rejillas, los quemadores y las tapas de los quemadores de la placa de cocción.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico o una tarjeta de crédito que ya no use.
- 3 Limpie la placa de cocción con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen.

NOTA

- Placa de cocción de acero inoxidable
 - Para evitar rayones en la superficie de la placa de cocción, no use paños o esponjas de metal o abrasivas.



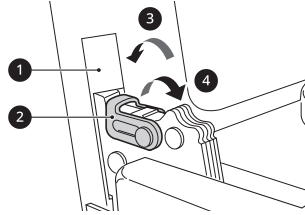
- Frote siguiendo la dirección del grano para no dañar la superficie.



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

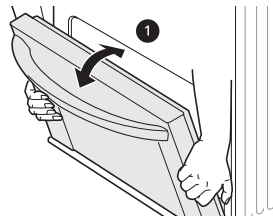
Extracción de las puertas

- 1 Abra la puerta totalmente.
- 2 Desbloquee las trabas de las bisagras haciéndolas girar alejándolas todo lo posible del marco de la puerta abierta.



- 1 Ranura
- 2 Traba de la bisagra
- 3 Lock (Bloqueo)
- 4 Desbloqueo

- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados). Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



- 1 Aproximadamente 5°

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

Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno

Instrucciones para el cuidado de la puerta

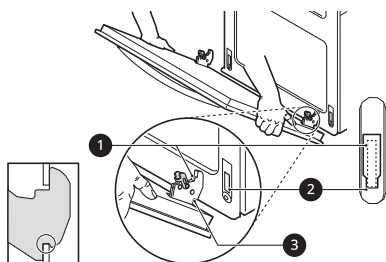
La mayoría de las puertas de los hornos contienen un vidrio que puede romperse.

⚠ 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.**

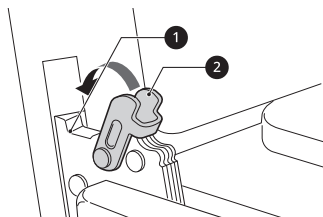
Colocación de las puertas

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



- 1 Brazo de la bisagra
- 2 Borde inferior de la ranura
- 3 Hendidura

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



- 1 Brazo de la bisagra
- 2 Traba de la bisagra

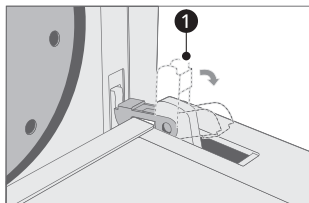
- 5 Cierre la puerta del horno.

Limpieza del cristal interior del horno

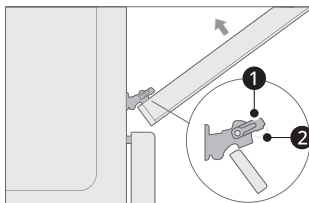
El cristal interior de la puerta del horno puede ser removido. Con la puerta en la posición semiabierta, utilice ambas manos para remover el cristal. Luego de la limpieza, reajuste el cristal procediendo en el orden inverso.

- En algunos modelos, el cristal está serigrafiado. En este caso, al reajustar el cristal asegúrese de que la parte serigrafiada sea legible cuando se cierre la puerta del horno.

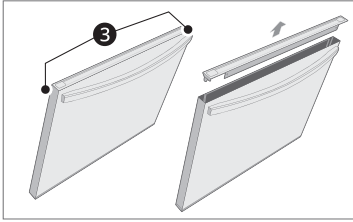
- 1 Abra la puerta totalmente.
- 2 Voltee los ganchos 1 de la bisagra hacia afuera.



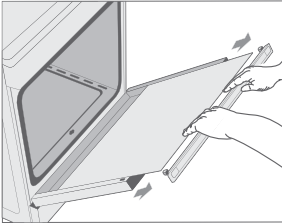
- 3 Cierre la puerta del horno lentamente hasta que llegue a los ganchos 1. Asegúrese de que las bisagras están encajadas en las ranuras 2 de la puerta del horno.



- 4 Con la puerta en una posición semiabierta, presione los dos botones ③ del perfil superior, y extraiga el perfil.




- 5 Utilice ambas manos para remover el cristal.



- 6 Luego de la limpieza, reajuste el cristal procediendo en el orden inverso.

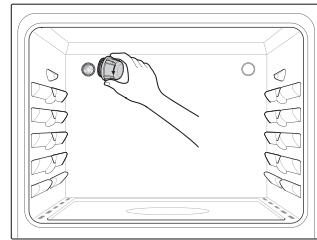
Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 25 watts del electrodoméstico. Pulse el botón  para encender o apagar la luz del horno.

DESCARGAS ELÉCTRICAS O LA MUERTE.

- 1 Desenchufe la estufa 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 estufa o reconecte la corriente eléctrica.



⚠ ADVERTENCIA

- **ASEGÚRESE DE QUE EL HORNO Y LA BOMBILLA ESTÉN FRÍOS.**
- **DESCONECTE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DE LA ESTUFA DEL FUSIBLE PRINCIPAL O EL PANEL DISYUNTOR. SI NO LO HACE, PODRÍA CAUSAR LESIONES GRAVES,**

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

P: ¿Qué tipo de utensilios cocina se recomienda usar con la placa de cocción?

- 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 y gire la perilla del horno hasta la temperatura deseada para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección Cambio de configuración del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

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

- R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno. 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.

PRECAUCIÓN

- **SE PUEDE UTILIZAR PAPEL DE ALUMINIO PARA ENVOLVER LOS ALIMENTOS DENTRO DEL HORNO, PERO NO PERMITA QUE EL PAPEL DE ALUMINIO ENTRE EN CONTACTO CON LOS ELEMENTOS CALENTADORES O ASADERAS DEL HORNO EXPUESTOS. EL PAPEL DE ALUMINIO PODRÍA DERRETIRSE O**

PRENDERSE FUEGO, LO QUE OCASIONARÍA HUMO, INCENDIO O LESIONES.

- 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 placa de cocción?
- R:** La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha con una espátula mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del 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 estufa?
- R:** Los niños deben ser supervisados cuando están alrededor de la estufa y esta está en uso, así como luego del uso hasta que las superficies se enfríen.

Antes de llamar al servicio técnico

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. <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> 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.

Síntomas	Causa posible y solución
Los quemadores superiores no encienden o no queman de forma pareja.	<p>Las piezas del quemador no están bien instaladas.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 la placa de cocción.	<p>Los cabezales y tapas del quemador no están completamente secos ni ubicados de manera correcta.</p> <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los cabezales y las tapas de los quemadores estén completamente secos y ubicados de manera correcta.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	<p>Puede ser debido a una mala instalación o configuración de la estufa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si la estufa está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la estufa o que realizó la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	<p>La válvula de corte no está completamente abierta.</p> <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la estufa, esté completamente abierta.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<p>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	<p>La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	<p>Se está utilizando un utensilio de estufa incorrecto o de un tamaño inapropiado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	<p>Se usó papel de aluminio de manera inapropiada en el horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte "Uso de los estantes del horno" en la sección Horno.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	<p>Esto es normal en un horno nuevo.</p> <ul style="list-style-type: none"> Esto desaparecerá con el tiempo.
El horno no funciona	<p>El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	<p>Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda.</p> <ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	<p>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.

Síntomas	Causa posible y solución
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	<p>Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
El aparato no funciona.	<p>El cable no está enchufado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	<p>El cableado de servicio no está completo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	<p>Corte de energía.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
	<p>Se usó demasiada agua para limpiar la ventana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No use demasiada agua para limpiar la ventana.

Partes y Características

Síntomas	Causa posible y solución
La luz del horno no funciona.	<p>Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está floja.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el Manual del Propietario.
	<p>El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
La estufa no está nivelada.	<p>Instalación deficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque el estante en el centro del horno. Ubique un nivelador en el estante. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa 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 estufa de manera adecuada. • Si el piso está hundido o en pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.
	<p>La alineación del gabinete de la estufa puede hacer que la estufa parezca desnivelada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la estufa.

Síntomas	Causa posible y solución
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. <ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible.
	La alfombra interfiere con la estufa. <ul style="list-style-type: none"> Deje espacio suficiente para elevar la estufa 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. <ul style="list-style-type: none"> 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 un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.

Notas

