

OWNER'S MANUAL

GAS COOKTOP

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.



WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

LSCG367ST



MFL69551501_01

www.lg.com/br

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

7 PRODUCT OVERVIEW

- 7 Parts
- 7 Accessories

8 OPERATION

- 8 Using the Surface Burners
- 10 Using the Griddle

11 MAINTENANCE

- 11 Care and Cleaning
- 12 Burner Caps and Heads
- 13 Burner Grates
- 14 Cooktop Surface
- 14 Stainless Steel Surfaces
- 14 Control Knobs

15 TROUBLESHOOTING

- 15 Before Calling for Service

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions when using the cooktop to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Download this owner's manual at: www.lg.com/br



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:



WARNING - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



WARNING

- For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent event property to damage, personal injury, or death.



WARNING

- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and cause damage to the cooktop.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open window.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
- Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

SAFETY PRECAUTIONS

- Make sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas cooktop installers or service technicians.
- Plug the cooktop into a 127-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this cooktop.
- To prevent fire hazard or electrical shock.
Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the cooktop out of kitchen traffic path and away from drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the cooktop unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Make sure all packaging materials are removed from the cooktop before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Make sure the cooktop is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used.
The cooktop can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.



WARNING

- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction.
Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Do not leave children alone or unattended where a cooktop is hot or in operation. They could be seriously burned.



CAUTION

- Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop — children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Storage on Appliance - Flammable materials should not be stored on the cooktop or near surface units. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids.
 - Do not let anyone climb or stand on the cooktop. They could damage the cooktop or tip it over, causing severe personal injury.
 - Do not allow children to climb or play around the cooktop.



WARNING

- NEVER use the cooktop as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.
- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the cooktop.
Flammable material could be ignited if brought into contact with flame or hot surfaces and may cause severe burns.

- Do not place flammable materials on or near the cooktop.
- Do not place or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place cooking oils or other flammable materials on or near the cooktop.
- Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the cooktop.
Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- Do not use water on grease fires. **NEVER** touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray.
Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and also cause damage to the cooktop.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions
- A steam cleaner is not to be used.

SURFACE BURNERS



WARNING

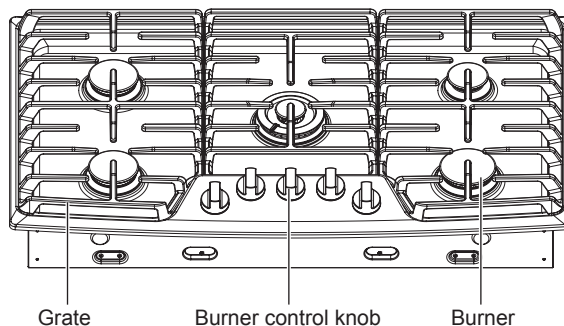
- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **OFF** position. Do not leave the burners **ON** unattended.
- **Use proper pan size.** Do not use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spills, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food. Because heavy spattering or spills left on a cooktop can ignite, use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers can cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
- Always turn knobs to the **LITE** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders - moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- If using glass cookware, make sure it is designed for top-of-cooktop cooking.
- To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the cooktop without extending over adjacent burners.
- **NEVER** place any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

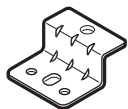
- If frying combination of oils or fats, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying.
Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- LG does not recommend using a gas cooktop for the preparation of flaming foods.
If you choose to prepare flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible.
Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop - they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are at the **OFF** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop
and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn knob to the **OFF** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop.
Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- If the cooktop is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

PRODUCT OVERVIEW

Parts



Accessories



Retainer brackets (2ea)



Screw (2ea)



Screw (4ea)



Nozzles (7ea)

NOTE

- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

OPERATION

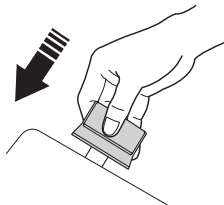
Using the Surface Burners

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

- Make sure all grates on the cooktop are properly placed before using any burner.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.
- Make sure all burners are in place.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Lighting a Gas Surface Burner

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the LITE position.



Push the control knob in and turn it to the LITE position.

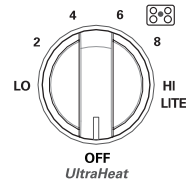
- There is a CLICKING noise-the sound of the electric spark igniting the burners.
- To control the flame size, turn the knob. If the knob stays at LITE, it will continue to click.
- When turning a burner to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.
- The medium(left front & rear) and the large(right front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned down from HI to LO suit a wide cooktop of cooking needs.

- The extra large burner (center) is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from HI to LO for a wide cooktop of cooking appliances.

This burner is also designed to quickly bring a large amount of liquid to a boil.

It has a special RapidHeat setting designed to be used with cookware 10 inches or larger or for use with the griddle.

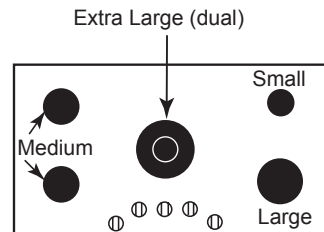
The extra large burner(dual) can also be turned down to LO for a low simmer setting almost like the small burner.



Extra-large burner only

Sealed Gas Burners

- The cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide cooktop of cooking applications.



- The smallest burner is in the right rear.
- These burners can be turned down to LO for a very low simmer setting.
- They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or food that requires low heat for a long cooking time.

In Case of Power Failure

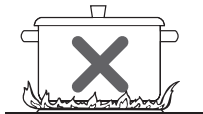
- In case of a power failure, you can light the gas surface burners on the cooktop with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.
- Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

Selecting Flame Size

NEVER let the flames extend up the sides of the cookware for safe handling of cookware.

Watch the flame, not the knob, while reducing the heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware used.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



Cookware

Aluminum	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most of the foods brown evenly in an aluminum skillet. Use sauce pans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
Cast-Iron	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
Stainless Steel	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
Enamelware	Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware - those for oven use only and those for top of the cooktop cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.
Heatproof Glass Ceramic	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas cooktops.

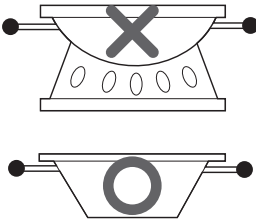
Using a Wok

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This can be a health hazard.

Use a 14 inch or smaller flat bottom wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Only a flat-bottomed wok should be used.



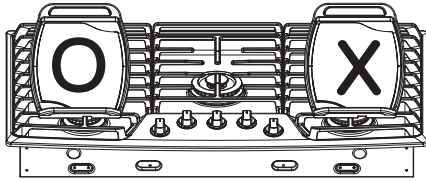
Stove-Top Grills

Do not use stove top grills on the surface burners. Using the stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.



This can be a health hazard.

Using the Griddle



The griddle must only be used on the left side grate.

The non-stick coated griddle provides an extra - large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE

The griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

How to Place the Griddle: The griddle can only be used on the left side grate. The griddle must be properly placed on the grate, with the words "PLACE GRIDDLE ON GRATE" toward the front.

NOTE

Do not remove the left side grate when using the griddle.



CAUTION

- Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.
- The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

IMPORTANT NOTES

- Avoid cooking extremely greasy foods, as grease spills can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not overheat the griddle. This can damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not cut foods on the griddle.
- Do not place or store items on the griddle.

MAINTENANCE

Care and Cleaning

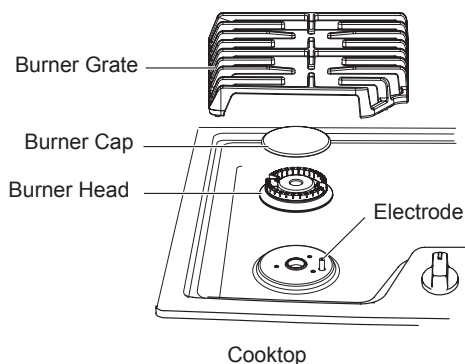
Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Sealed Burner Assemblies

Turn all controls OFF before removing the burner parts.

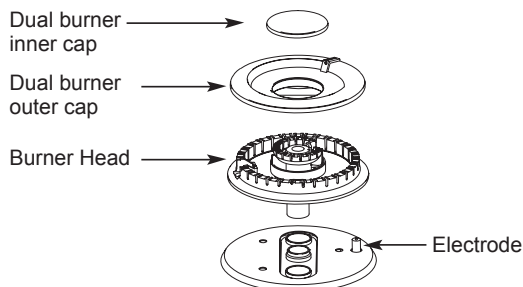
The burner grates, caps, and burner heads can be lifted off, making them easy to clean.

The electrodes are not removable.



Dual Extra Burner Assembly

The burner head, the outer cap and the inner cap can be lifted off, making it easy to clean. The burner electrode is not removable.



CAUTION

- DO NOT remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners unless all burner parts and grates are properly placed.

The electrode of the burner is exposed when the burner head and cap are removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark.

Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.

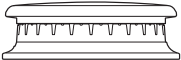
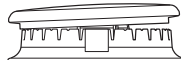
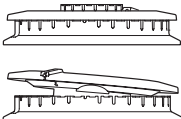
An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Burner Caps and Heads

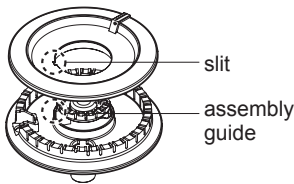
Burner Caps

Lift burner caps off when they are cool.

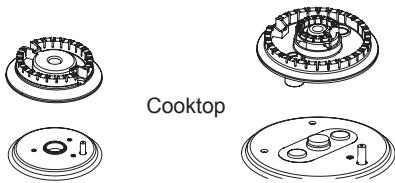
Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

	General burner
Burner cap is properly seated.	
Burner cap is NOT properly seated.	
Dual Extra Large Burner outer cap	

To place the dual extra large burner outer cap properly, make sure the slit in the burner cap is positioned over the assembly guide in the burner head.



Burner Heads



The burner heads are removable.

Simply lift them off the cooktop for cleaning.

The slits in the burner heads must be kept clean at all times for an even flame. Clogged or dirty burner ports or electrodes may cause improper operation of the cooktop.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

Clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the openings. Lift burner heads off when they are cool.

To get rid of burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

**CAUTION**

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Do not scratch or gouge the port features of the brass burner base.
- It is normal for brass burners to become tarnished with use.

NOTE

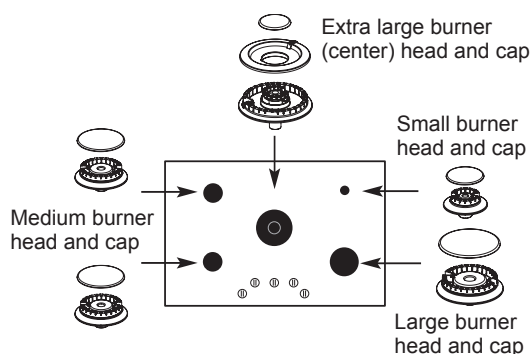
- To clean the brass burner, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners such as Kleen King®, BonAmi® and Wright's®.
- To clean port openings, use a stiff nylon bristle toothbrush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.
- Burners will not light if the cap is removed.

After Cleaning

Before placing the burner caps and burner heads back, shake out excess water and then dry them thoroughly.

Replacement

Replace burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. There are one small, two medium, one large and one extra large burner head and cap.



Burner Grates

The cooktop has three professional-style grates. These grates are position-specific.

For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. Because of the varied burner sizes, the side grates cannot be exchanged nor can any of the grates be rotated front to back.

Cleaning

Lift grates off when they are cool.

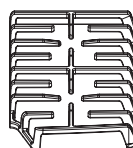
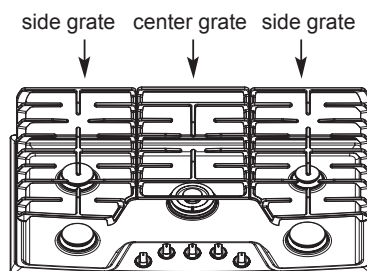
Grates should be cleaned regularly and, of course, after spills. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned properly over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates.

The grates may be cleaned in a dishwasher.

Do not operate a burner for a long time without cookware on the grate.

The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

To remove burned-on food, place the grates in a covered container.



Appearance may vary.
The grates may be cleaned
in a dishwasher.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter colored grates.

NOTE

Do not clean the grates in a self-cleaning oven.

Cooktop Surface

To prevent damage to the stainless steel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills immediately. Foods with a lot of acid (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. When the surface has cooled, wash and rinse.

For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water after the surface has cooled. Then rinse and polish using a dry cloth.

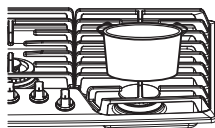


CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the cooktop.

NOTE

- Do not place flammable materials on or near the cooktop.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.



- Do not try to lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- If water is spilled on the cooktop, wipe it up immediately. If water is left on the cooktop for a long time, it may cause discoloration of the cooktop surface and grate.
- The cooktop surface under the burner head may become discolored if the gas surface burner is used for a long time.
- To clean the STS cooktop, use mild abrasive cleaners such as AstonishR.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm soapy water or a stainless steel cleaner or polish.

Always wipe the surface in the direction of the grain.

Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of the nearest dealer, call the toll-free customer service number: 0800 707 5454

or visit our website at:
www.lg.com/br

Control Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the cooktop.

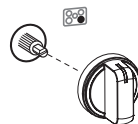
Clean or rinse the control panel using a damp cloth. Use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Use clean water for rinsing.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control knobs - they can cause damage to the finish of the knobs.

Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the OFF position and pull them straight off the stems for cleaning.



Surface burner knob

To reinstall the knobs, make sure each knob has the OFF position aligned and slide the knob directly onto the stem.

NOTE

Unplug the cooktop before cleaning the control knobs to prevent the burners from turning on.

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

Before calling for service, review this list. It may save you time and expense. This list includes common occurrences that are not the result of a defect in workmanship or materials.

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Burners have yellow or yellow-tipped flames	- The combustion quality of burner flames needs to be determined visually. - Use the illustrations below to determine if the burner flames are normal. If burner flames look like A, call for service. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas used. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.  A—Yellow flames Call for service  B—Yellow tips on outer cones Normal for LP gas  C—Soft blue flames Normal for natural gas
Burner flames are very large or yellow	- Improper air to gas ratio. - If cooktop is connected to LP gas, contact the person who installed the cooktop or made the conversion.
Control knobs will not turn	- Knob is not pushed down - To turn from OFF position, push the knob down and then turn.
Top burners do not light or do not burn evenly.	- Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. - Burner slots on the side of the burner may be clogged. - Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the MAINTENANCE section. - Improper burner assembly. - Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and Cleaning of the MAINTENANCE section.

MEMO

MANUAL DO USUÁRIO

COOKTOP A GÁS

Leia este guia minuciosamente antes de utilizar e mantenha-o em local de fácil acesso para que seja consultado sempre que necessário.



AVISO

Se as informações contidas neste manual não forem seguidas à exatidão, poderá haver incêndio ou explosão, o que pode provocar dano, lesão corporal ou morte.

- Não armazene nem utilize gasolina ou outros líquidos e vapores inflamáveis próximo a este ou qualquer outro aparelho.
- **O QUE FAZER AO SENTIR CHEIRO DE GÁS**
 - Não tente ligar nenhum aparelho.
 - Não toque nenhum interruptor elétrico.
 - Não utilize nenhum telefone próprio do seu imóvel.
 - Ligue imediatamente para seu fornecedor de gás com o telefone de um vizinho. Siga as instruções do fornecedor de gás.
 - Se não for possível ligar para o fornecedor de gás, ligue para o bombeiro.
- A instalação e o atendimento devem ser realizados por um instalador qualificado, assistência técnica ou fornecedor de gás.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

LSCG367ST



MFL69551501_01

www.lg.com/br

ÍNDICE

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

7 VISÃO GERAL DO PRODUTO

- 7 Peças
- 7 Acessórios

8 FUNCIONAMENTO

- 8 Utilizando as bocas do cooktop
- 10 Utilizando a Chapa

11 MANUTENÇÃO

- 11 Cuidados e Limpeza
- 12 Queimadores e cachimbos das bocas
- 13 Trepes do cooktop
- 14 Superfície do Cooktop
- 14 Superfícies de Aço Inoxidável
- 14 Botões de Controle

15 SOLUCIONANDO PROBLEMAS

- 15 Antes de Ligar Para o Atendimento

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o cooktop, a fim de prevenir o risco de incêndio, choque elétrico, lesão corporal ou dano ao utilizá-lo. Este guia não prevê todas as condições possíveis. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou fabricante caso haja problemas que você não compreenda.

Baixe este manual do proprietário em: www.lg.com/br



Este é o símbolo de alerta de segurança. Ele alerta sobre possíveis riscos que podem matar ou ferir você e outros. Todas as mensagens de segurança serão seguidas pelo símbolo de alerta de segurança e a palavra AVISO ou CUIDADO. Essas palavras significam:



AVISO -

Este símbolo alerta sobre riscos ou práticas não seguras que podem provocar graves danos corporais ou morte.



CUIDADO -

Este símbolo alerta sobre riscos ou práticas não seguras que podem provocar graves lesões corporais ou danos à propriedade.



AVISO

- Para sua segurança, as informações contidas neste manual devem ser seguidas para minimizar o risco de incêndio ou explosão, choque elétrico, ou para evitar dano à propriedade, lesão corporal ou morte.



AVISO

- Se as informações contidas neste manual não forem seguidas à exatidão, poderá haver incêndio ou explosão, o que pode provocar dano, lesão corporal ou morte.

- Não armazene nem utilize gasolina ou outros líquidos e vapores inflamáveis próximo a este ou qualquer outro aparelho.
- O ato de pisar, apoiar-se ou sentar-se sobre o cooktop pode resultar em lesões graves, além de danos ao cooktop.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O QUE FAZER AO SENTIR CHEIRO DE GÁS

- Abrir janela.
- Não tente ligar nenhum aparelho.
- Não toque nenhum interruptor elétrico.
- Não utilize nenhum telefone próprio do seu imóvel.
- Ligue imediatamente para seu fornecedor de gás com o telefone de um vizinho.
- Siga as instruções do fornecedor de gás.
- Se não for possível ligar para o fornecedor de gás, ligue para o bombeiro.
- **A instalação e o atendimento devem ser realizados por um instalador qualificado, assistência técnica ou fornecedor de gás.**

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

- Verifique se o cooktop foi devidamente instalado e aterrado por um instalador qualificado, conforme as instruções de instalação. Qualquer ajuste e atendimento deve ser realizado apenas por instaladores de gás ou técnicos qualificados.
- Conecte o cooktop apenas a tomadas de 127 volts com aterramento. Não remova o pino de aterramento redondo do plugue.
Se houver dúvidas quanto ao aterramento do sistema elétrico doméstico, é de sua responsabilidade e obrigação substituir uma tomada não aterrada por uma devidamente aterrada de três pinos, conforme o código elétrico nacional.
Não utilize fios extensores com este cooktop.
- Para prevenir risco de incêndio ou choque elétrico.
Não utilize plugues adaptadores, fios extensores nem remova o pino de aterramento do cabo de energia elétrica. Não seguir este aviso pode provocar graves lesões por incêndio ou morte.
- Para prevenir má circulação do ar, posicione o cooktop fora do espaço de trânsito da cozinha, longe de locais onde circule ar.
- Não tente reparar nem substituir qualquer peça do cooktop, salvo se for especificamente mencionado neste manual. Todos os demais serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Verifique se todos os materiais de embalagem foram removidos do cooktop antes de utilizá-lo a fim de prevenir incêndio ou dano por fumaça caso o material de embalagem pegue fogo.
- Verifique se o cooktop foi devidamente ajustado por um técnico de serviço qualificado ou instalador para o tipo de gás (natural ou GLP) que será utilizado.
Seu cooktop pode ser convertido para a utilização com qualquer um desses tipos de gás. Consulte as instruções de instalação.



AVISO

- É obrigatório que tais ajustes sejam realizados por um técnico de serviço qualificado, conforme as instruções do manual e todos os códigos e requisitos da autoridade competente.
Não seguir as instruções pode provocar graves lesões ou danos à propriedade.
A assistência técnica que está realizando este trabalho assume a responsabilidade pela conversão.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem atenção se o cooktop estiver quente ou sendo utilizado. Elas podem queimar-se gravemente.



CUIDADO

- Não se deve armazenar itens de interesse para as crianças nos armários acima do cooktop, pois ao subirem no cooktop para pegar itens, elas podem ferir-se gravemente.
- Armazenamento no aparelho - não se deve armazenar material inflamável no cooktop ou unidades de superfície próximas. Entre eles estão itens de papel, plástico e pano, tais como livros de receita, potes e toalhas, além de líquidos inflamáveis.
- Não deixe ninguém subir ou ficar de pé no cooktop. Eles podem danificar o cooktop e até mesmo escorregar, provocando lesão corporal grave.
- Não permita que crianças subam ou brinquem ao redor do cooktop.



AVISO

- Jamais utilize o cooktop como aquecedor ambiente. Isso pode resultar no envenenamento por monóxido de carbono e no superaquecimento do cooktop.
- Jamais utilize roupas soltas ou folgadas ao utilizar o aparelho. Cuidado ao pegar itens colocados em armários sobre o cooktop.
O material inflamável pode pegar fogo se entrar em contato com a chama ou superfícies quentes, podendo provocar graves queimaduras.

- Não posicione materiais inflamáveis sobre ou próximo do cooktop.
- Não posicione nem utilize materiais combustíveis, gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis ao redor deste ou de qualquer outro aparelho.
- Não posicione óleos de cozinha ou outros materiais inflamáveis sobre ou próximos ao cooktop.
- Não armazene explosivos, tais como latas de aerossol, sobre ou próximas ao cooktop. Os materiais inflamáveis podem explodir e resultar em incêndio ou danos à propriedade.
- Não utilize água em fogo com gordura. JAMAIS toque uma panela em chamas. Desligue os controles. Abafe panelas em chamas em um bocal de superfície cobrindo-a completamente com um tampo bem encaixado ou bandeja.

Utilize um produto químico multiuso a seco ou extintor de incêndio para espuma.

É possível apagar gorduras pegando fogo fora da panela cobrindo-a com bicarbonato de sódio ou, se estiver disponível, com um produto químico multiuso a seco ou extintor de incêndio para espuma.

- Deixe que a grelha do cooktop e outras superfícies resfriem antes de tocá-las ou deixá-las ao alcance de crianças.
- O ato de pisar, apoiar-se ou sentar-se sobre o cooktop pode resultar em lesões graves, além de danos ao cooktop.
- Limpe o cooktop com cuidado. Se for utilizada uma esponja ou pano molhado para limpar derramamentos com o cooktop quente, cuidado para não queimar-se com o vapor.
- Não obstrua o fluxo de combustão e o ar de ventilação.
- O teste de vazamentos do aparelho deve ser realizado conforme as instruções do fabricante.
- Um produto de limpeza a vapor não deve ser usado.

BOCAS DE SUPERFÍCIE



AVISO

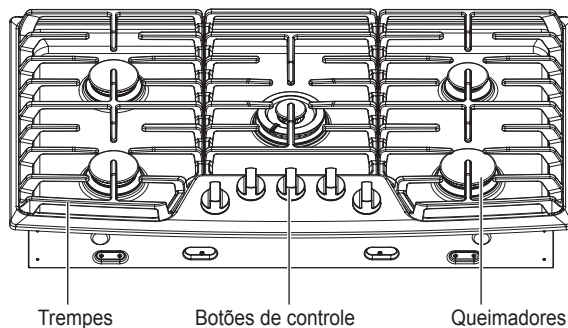
- Se a chama da boca superior se apagar, o gás ainda está fluindo para a boca até que o botão seja girado para a posição **OFF**. Não deixe as bocas na posição **ON** nestas condições.
- **Utilize panelas de tamanho adequado.** Não utilize panelas instáveis ou que caem com facilidade. Selecione utensílios de cozinha com a parte inferior reta, do tamanho suficiente para cobrir os queimadores das bocas. Para evitar derramamentos, verifique se os utensílios são do tamanho suficiente para conter os alimentos de modo adequado. Desse modo, será preciso menos tempo de limpeza e evitará o acúmulo perigoso de alimentos, já que sobras ou excesso de vazamentos deixados em uma determinada área do cooktop podem pegar fogo. Utilize panelas com cabos pega fácil e que permaneçam frios.

- Jamais deixe as bocas ligadas sem uso. Isso pode provocar fumaça e até mesmo pegar fogo.
- Sempre gire os botões para a posição **LITE** ao ligar as bocas superiores e verifique se as bocas ligaram.
- Controle o tamanho da chama da boca para que ela não se espalhe além da borda do utensílio. A chama excessiva é perigosa.
- Utilize apenas pegadores de panela secos, já que pegadores úmidos ou molhados sobre superfícies quentes podem resultar em queimaduras de vapor. Não deixe que os pegadores de panela se aproximem de chamas abertas ao suspender os utensílios. Não utilize toalhas ou outros panos grandes ao invés dos pegadores.
- Se for utilizar utensílios de vidro, verifique se ele foi projetado para cozimento de classe superior.
- Para evitar queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamentos, gire os cabos dos utensílios para a lateral ou traseira do cooktop, sem que se prolonguem sobre as bocas laterais.
- JAMAIS posicione qualquer item sobre o cooktop. O ar quente da ventilação pode fazer com que itens inflamáveis peguem fogo e aumentar a pressão em recipientes fechados, o que pode fazer com que eles explodam.
- Observe com cuidado alimentos que estão sendo fritos em chama alta.

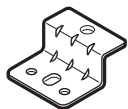
- Sempre esquentar gordura devagar, observando conforme ela esquenta.
- Ao fritar uma combinação de óleos ou gorduras, mexa até que fique único antes de aquecer ou conforme a gordura derreter.
- Utilize um termômetro de gordura profunda se possível para evitar superaquecimento da gordura além do ponto de fumaça.
- Utilize a menor quantidade de gordura possível para uma fritura de gordura profunda ou superficial eficaz. O ato de preenchimento da panela com gordura pode provocar derramamentos quando for adicionado alimento.
- A LG não recomenda a utilização do cooktop a gás para a preparação de alimentos flamejantes. Se você escolher preparar alimentos flamejantes sob um exaustor, ligue a ventilação.
- Não utilize panelas wok nos bocais de superfície se ela contiver um anel metálico posicionado por cima da trempe do bocal para apoiá-la. O anel atua como prendedor de calor, o que pode danificar a o trempe e o queimador da boca. Além disso, a boca poderá não funcionar de forma adequada. Isso pode provocar acúmulo de monóxido de carbono acima do nível permitido pelos padrões atuais, resultando em risco à saúde.
- Os alimentos que serão fritos devem ser o mais secos possível. Alimentos úmidos ou com gelo podem fazer com que a gordura quente forme bolhas acima e na lateral da panela.
- Jamais tente mover panelas com gordura quente, sobretudo uma fritadeira de gordura profunda. Aguarde até que a gordura esfrie.
- Não posicione itens plásticos no cooktop, pois eles podem derreter se forem deixados muito próximos à ventilação.
- Mantenha todos os plásticos longe das bocas do cooktop.
- Para evitar queimaduras, verifique sempre se os controles de todas as bocas estão na posição **OFF** e todas as trempes resfriaram antes de tentar removê-los.
- Se sentir cheiro de gás, desligue o gás do cooktop e ligue para um técnico de serviço qualificado. Jamais utilize uma chama aberta para localizar vazamentos.
- Gire sempre o botão para a posição **OFF** antes de remover os utensílios.
- Não suspenda o cooktop.
O ato de suspender o cooktop pode provocar danos e o funcionamento inadequado do cooktop.
- Se o cooktop for colocado próximo a uma janela, não pendure cortinas longas que podem tocar as bocas do cooktop e pegar fogo.

VISÃO GERAL DO PRODUTO

Peças



Acessórios



Suportes do retentor
(2 unidades)



Parafuso
(2 unidades)



Parafuso
(4 unidades)



Bicos
(7 unidades)

OBSERVAÇÕES

- Para sua segurança e para prolongar o tempo de vida do produto, use apenas componentes originais e certificados.
- O fabricante não se responsabiliza pelo mau funcionamento do produto ou acidentes, causados pelo uso e compra de componentes e partes que não sejam originais e autorizadas.
- As imagens nesse manual podem ser um pouco diferentes dos componentes e acessórios que acompanham o produto, que estão sujeitas a alterações pelo fabricante sem aviso prévio, afim de melhorar o produto.

FUNCIONAMENTO

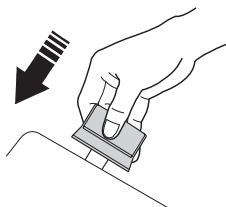
Utilizando as bocas do cooktop

Por todo o manual, os recursos e a aparência podem variar conforme o modelo.

- Verifique se todas os trempes do cooktop foram devidamente colocados antes de utilizar qualquer boca.
- Verifique se as bocas e os trempes resfriaram antes de colocar a mão, pegador de panela, panos de limpeza ou outros materiais sobre eles.
- Verifique se todos as bocas estão no lugar.
- Não deixe a boca ligada por um período longo sem utensílios na mesma.
O acabamento dos queimadores e trempes pode rachar, sem utensílios para absorver o calor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Como Ligar uma boca do cooktop a Gás

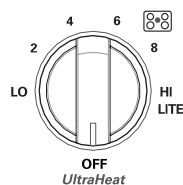
- Verifique se todos as bocas estão nas suas respectivas posições.
- Aperte o botão de controle e gire-o para a posição LITE.



Aperte o botão de controle e gire-o para a posição LITE.

- Você pode ouvir um som de ESTALO, que é o som da faísca elétrica dando ignição nas bocas.
- Para controlar o tamanho da chama, gire o botão. Se o botão permanecer em LITE, ele continuará estalando.
- Ao girar um botão para LITE, todas as bocas emitem faísca. Não tente desmontar ou limpar ao redor de nenhuma boca enquanto outra estiver ativada. Pode haver choque elétrico, o que pode fazer com que você derrube utensílios quentes.
- As bocas médias (frontal e traseira à esquerda) e grande (frontal à direita) são as principais para a maior parte das atividades de cozimento. Essas bocas de fins gerais podem ser girados de HI para LO, servindo a uma série de necessidades de cozimento.

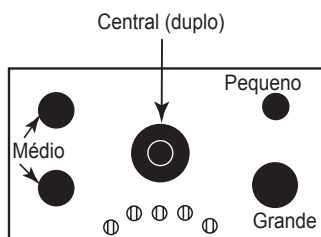
- A boca central é a boca com a saída de maior potência. Como as outras quatro bocas, ele pode ser girado de HI para LO, servindo a uma série de necessidades de cozimento. Esta boca também foi projetado para ferver grandes quantidade de água. Ele conta com uma configuração especial ULTRAHEAT™ que deve ser utilizada com panelas ou caçarolas grandes, ou com a chapa. A boca central, dupla, também pode ser girado para LO, obtendo-se fogo brando quase igual as bocas menores.



Apenas boca central

Queimadores selados

- Seu cooktop possui cinco queimadores selados. Eles proporcionam conveniência, facilidade de limpeza e flexibilidade de uso em diversas aplicações de cozimento.



- A boca menor fica na traseira à direita.
- Essas bocas podem ser girado para LO, obtendo-se um fogo muito brando.
- Eles proporcionam um desempenho de cozimento preciso para alimentos delicados, tais como temperos ou alimentos que requerem calor baixo por um longo tempo de cozimento.

Em Caso de Falta de Energia

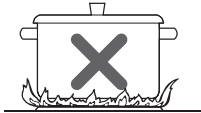
- Em caso de falta de energia, você pode ligar as bocas a gás no seu cooktop com um fósforo. Aproxime um fósforo aceso da boca e, em seguida, gire o botão de controle para a posição LITE. Seja muito cuidadoso(a) ao acender bocas assim.
- As bocas do cooktop que estão sendo utilizados durante queda de energia continuam funcionando normalmente.

Como Selecionar o Tamanho da Chama

JAMAIS deixe que as chamas cheguem às laterais dos utensílios, para que seja seguro manuseá-los.

Olhe para a chama e não para o botão ao reduzir o calor. Quando o objetivo é aquecer com rapidez, o tamanho da chama na boca a gás deve corresponder ao utensílio que você está utilizando.

Chamas maiores que a parte inferior do utensílio não resultam em aquecimento mais rápido do utensílio e pode ser perigoso.



Utensílios

Alumínio	Recomenda-se utensílio de peso médio porque ele aquece rápido e por igual. A maioria dos alimentos douram por igual em frigideiras de alumínio. Utilize panelas com tampas de fechamento justo ao cozinhar com quantidades mínimas de água.
Ferro fundido	Se for aquecida devagar, a maioria das frigideiras dão resultados satisfatórios.
Aço inoxidável	As propriedades de aquecimento desse metal isoladamente são ruins e ele geralmente é combinado com cobre, alumínio ou outros metais, a fim de se obter uma melhor distribuição do calor. A combinação de frigideiras metálicas costumam ser satisfatórias quando utilizadas com calor médio, conforme recomendação do fabricante.
Esmalte	Sob determinadas condições, o esmalte de alguns utensílios pode derreter. Siga as recomendações do fabricante do utensílio para obter métodos de cozimento.
Vidro	Existem dois tipos de utensílios de vidro, aquelas para utilização apenas com fornos e aqueles para cozimento de alta escala (caçarola, café e bule). O vidro conduz calor muito devagar.
Cerâmica de vidro a prova de calor	Pode ser utilizada para cozimento em qualquer superfície ou forno. Ela conduz calor muito devagar e resfria muito devagar. Verifique as instruções do fabricante do utensílio para garantir que ele pode ser utilizado com cooktops a gás.

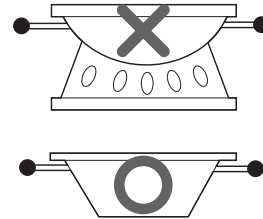
Utilizando uma Panela Wok

Não utilize um anel de apoio tipo wok. O ato de colocar o anel por cima da boca ou trempe pode provocar o mal-funcionamento da boca, resultando em níveis de monóxido de carbono superiores aos padrões permitidos.

Isso pode ser perigoso para sua saúde.

Recomenda-se a utilização de panelas wok com parte inferior plana de 35 cm ou menores. Verifique se a parte inferior da panela wok fica bem apoiada no trempe.

Deve-se utilizar apenas panelas wok com parte inferior plana.



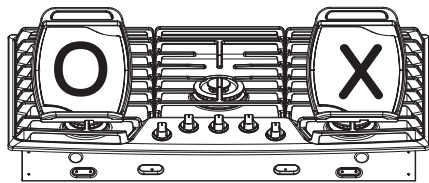
Trempe de Fogão

Não utilize trempe de fogão nas bocas do cooktop. Se você utilizar trempe de fogão na boca do cooktop, será provocada combustão incompleta, podendo resultar na exposição de níveis de monóxido de carbono acima dos padrões permitidos atualmente.



Isso pode ser perigoso para sua saúde.

Utilizando a Chapa



É obrigatório utilizar a grelha no lado esquerdo.

A chapa revestida antiaderente proporciona uma superfície de cozimento extragrande para carnes, panquecas ou outros alimentos geralmente preparados em frigideiras.

OBSERVAÇÕES

A chapa descolore com o passar do tempo, pois desgasta com o uso.

Como posicionar a grelha: Ela só pode ser utilizada no lado esquerdo. A chapa deve ser adequadamente colocada sobre o trempe, com as palavras "PLACE GRIDDLE ON GRATE" para a frente.

OBSERVAÇÕES

Não remova o trempe da lateral esquerda ao utilizar a chapa.



CUIDADO

- Não remova a chapa até que a chapa, trempes e bocas do cooktop resfriem-se por completo.
- A chapa do cooktop pode ficar muito quente durante a utilização no cooktop. Utilize sempre luvas de forno ao colocar ou retirar a chapa.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Evite cozinhar alimentos muito gordurosos, pois pode haver derramamento de gordura.
- A chapa pode ficar muito quente durante a utilização das bocas ao redor.
- Não superaqueça a chapa. Isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Não utilize utensílios metálicos que podem danificar a superfície da chapa. Não corte alimentos sobre a chapa.
- Não coloque nem armazene itens na chapa.

MANUTENÇÃO

Cuidados e Limpeza

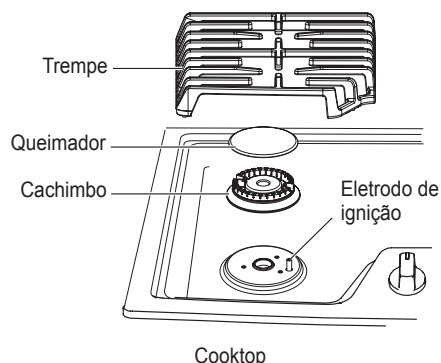
Verifique se a energia está desligada e se todas as superfícies resfriaram antes de limpar qualquer peça do cooktop.

Montagens dos Queimadores Selados

Desative todos os controles antes de remover as peças das bocas.

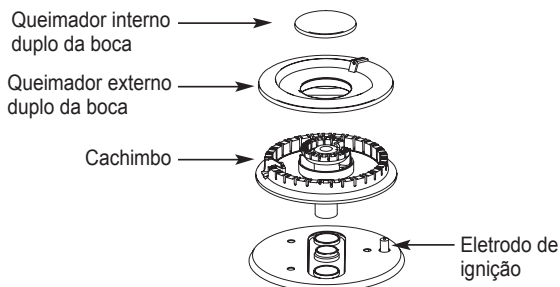
Os trempes, queimadores e cachimbos podem ser suspensos, facilitando a limpeza.

Os eletrodos de ignição não são removíveis.



Montagem da boca dupla central

Os trempes, queimadores e cachimbos podem ser suspensos e retirados, facilitando a limpeza. O eletrodo de ignição da boca não é removível



CAUIDADO

- NÃO remova nenhuma peça do cooktop sem que tenham resfriado por completo e que seja seguro manuseá-la. Não utilize as bocas do cooktop se alguma peça não estiver no local correto.

O eletrodo de ignição da boca fica exposto se o queimador e o cachimbo forem removidos. Quando uma boca é girado para LITE, todos as bocas emitem faísca.

Não tente desmontar ou limpar ao redor de nenhuma boca enquanto outra estiver ativado.

Pode haver choque elétrico, o que pode fazer com que você derrube utensílios quentes.

Queimadores e cachimbos das bocas

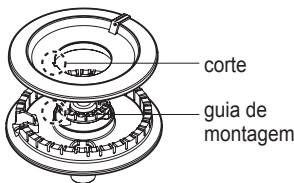
Queimadores das bocas

Suspenda e retire o queimador da boca quando esfriar.

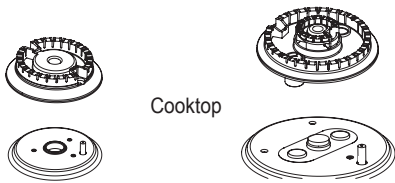
Lave os queimadores em água quente com sabão e enxágue com água limpa. Você pode esfregar com esfregão plástico pra remover partículas de alimentos queimadas.

	Bocas do Cooktop
O queimador está no local correto.	
O queimador NÃO está no local correto.	
Queimador externo duplo da boca central	

Para colocar o queimador externo duplo da boca central adequadamente, verifique se o corte da boca está posicionado por cima da guia de montagem no queimador da boca.



Cachimbos das bocas



Os cachimbos das bocas são removíveis.

Basta suspender e retirar do cooktop para que sejam limpos.

Os cortes nos queimadores devem ser mantidos limpos o tempo todo, para que a chama seja igual. Portas ou eletrodo de ignição de bocas sujos ou entupidos podem provocar o funcionamento inadequado do cooktop.

Eventuais derramamentos sobre ou ao redor de um eletrodo devem ser limpos com cuidado. Cuidado para não acertar um eletrodo com nenhum objeto duro, pois ele pode ser danificado.

É preciso limpar os queimadores e cachimbos rotineiramente, sobretudo após grandes derramamentos que podem obstruir as aberturas. Suspenda e retire os cachimbos quando esfriarem.

Para livrar-se de alimento queimado, mergulhe os queimadores em uma solução de detergente líquido neutro e água quente por 20 a 30 minutos. Para sujeiras mais resistentes, utilize uma escova dental.

! CUIDADO

- Cuidado para não acertar um eletrodo com nenhum objeto duro, pois ele pode ser danificado.
- Não utilize palha de aço nem esfregões para limpar a bocas.
- Não risque ou arranque as marcas da base de queimador de bronze.
- É normal para queimadores de bronze ficarem manchados com o uso.

OBSERVAÇÕES

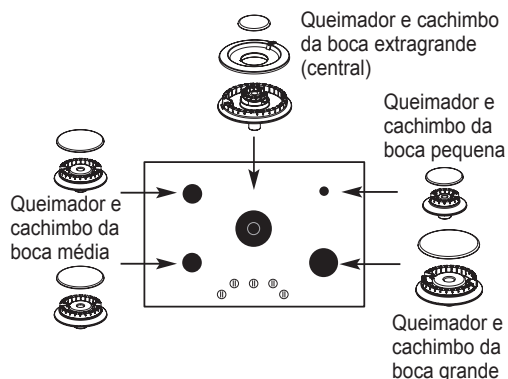
- Para limpar o queimador de bronze, use produtos de limpeza suaves ou produtos de limpeza líquidos.
- Para limpar as aberturas do cachimbo, use uma escova dental.
- Não use palha de aço, ela pode riscar a superfície do bronze do queimador.
- As bocas não vão ligar se o queimador for removido.

Após a Limpeza

Antes de colocar os queimadores e os cachimbos de volta ao lugar, elimine o excesso de água e seque completamente.

Encaixe

Encaixe os queimadores e cachimbos por cima dos eletrodo de ignição no cooktop nos locais corretos conforme o tamanho. São um queimador e um cachimbo pequeno, dois médios, um grande e um extragrande.



Trepes do cooktop

O cooktop possui três trepes de nível profissional. Suas posições são específicas.

Para obter máxima estabilidade, os trepes devem ser utilizados apenas na sua posição correta. Por conta dos variados tamanhos de bocas, os trepes laterais não pode ser trocados nem é possível girar nenhum trempe de frente para trás.

Limpeza

Suspenda os trepes e remova-os quando estiverem frios.

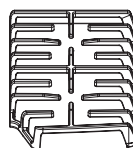
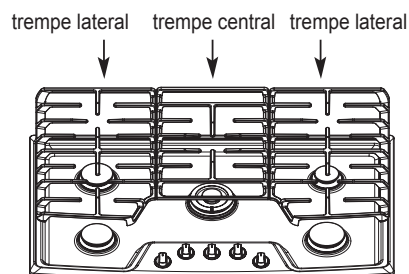
Os trepes devem ser limpos regularmente e, claro, após derramamentos. Limpe-os com água quente e com sabão e enxágue com água limpa. Ao encaixar os trepes, verifique se eles estão devidamente posicionados por cima das bocas. Encaixe os trepes formando arcos contínuos com as hastes centrais dos três trepes.

Os trepes podem ser lavados em lava-louças.

Não deixe a boca ligada por um longo período sem utensílios na mesma.

O acabamento do queimador pode rachar sem utensílios para absorver o calor.

Para remover alimentos queimados, coloque os queimadores em um recipiente coberto com água e sabão.



A aparência pode variar. Os trepes podem ser lavados em lava-louças.

Embora sejam duráveis, os trepes perdem o brilho gradualmente, não importando o quanto você seja cuidadoso(a) com eles. Isso acontece por conta da exposição contínua a altas temperaturas. Você notará que isso ocorre mais com trepes de cores mais claras.

OBSERVAÇÕES

Não limpe os trepes em fornos autolimpantes.

Superfície do Cooktop

Para prevenir danos à superfície de aço inoxidável do cooktop e que fique fosco, limpe os derramamentos imediatamente. Os alimentos com muito ácido (tais como tomates, chucrute, sucos de fruta, etc) ou alimentos com muito açúcar podem provocar o surgimento de uma mancha fosca. Quando a superfície tiver resfriado, lave e enxágue.

Para outros derramamentos tais como vazamentos de gordura, etc, lave com água e sabão após o resfriamento da superfície. Em seguida, enxágue e lustre com um pano seco.

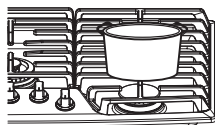


CUIDADO

- Para evitar queimaduras, não limpe a superfície até ter resfriado.
- Não levante a superfície do cooktop, pode causar danos e operação inadequada do cooktop.

OBSERVAÇÕES

- Não posicione materiais inflamáveis sobre ou próximo ao cooktop.
- Não armazene materiais combustíveis, gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis ao redor deste ou de qualquer aparelho.



- Não tente suspender o cooktop. O ato de suspender o cooktop pode provocar danos e o funcionamento inadequado do cooktop.
- Se água for derramada no cooktop, limpe-a imediatamente, pois se deixada por um longo tempo, pode causar a descoloração da superfície do cooktop.
- A superfície cooktop sob o queimador pode ficar sem cor se o queimador é utilizado por um longo tempo.
- Para limpar a superfície de aço inoxidável, use produtos de limpeza suaves.

Superfícies de Aço Inoxidável

Não utilize palha de aço, pois ela arranha a superfície.

Para limpar a superfície de aço inoxidável, utilize água com sabão quente ou limpador de aço inoxidável ou polimento.

Limpe sempre a superfície na direção dos botões de controle.

Siga as instruções do produto de limpeza para limpar a superfície de aço inoxidável.

Para tirar dúvidas sobre a compra de produtos de limpeza para aço inoxidável ou polimento, ou para descobrir a assistência técnica mais próxima, ligue para o número gratuito de atendimento ao cliente: 0800 707 5454

ou acesse nosso site em:

www.lg.com/br

Botões de Controle

É uma boa ideia limpar o painel de controle após cada uso do cooktop.

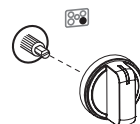
Limpe ou enxágue o painel de controle com um pano úmido. Utilize sabão neutro e água ou uma solução meio a meio de vinagre e água. Enxágue com água limpa.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, líquidos fortes, esfregões plásticos ou limpadores de forno nos botões de controle, pois eles podem provocar danos ao acabamento dos botões.

Não tente dobrar os botões puxando-os para baixo ou para cima ou pendurando toalhas ou outras cargas. Isso pode danificar o eixo da válvula de gás.

Os botões de controle podem ser removidos para facilitar a limpeza.

Verifique se os botões estão na posição OFF e puxe-os para retirá-los da haste para limpá-los.



Botão da boca do cooktop

Para reinstalar os botões, verifique se a posição OFF de cada botão está alinhada e deslize o botão diretamente para a haste.

OBSERVAÇÕES

Desligue o cooktop antes de limpar os botões, para impedir que os queimadores liguem.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Antes de Ligar Para o Atendimento

Antes de ligar para o atendimento, analise esta lista. Isso pode economizar tempo e despesas. Esta lista inclui ocorrências comuns que não resultam de defeito de fabricação ou em materiais.

Problema	Possíveis causas / Soluções
As chamas das bocas são amarelas ou estão com pontas amarelas	- A qualidade da combustão das chamas das bocas precisa ser determinada visualmente. - Utilize as ilustrações abaixo para determinar se as chamas das bocas estão normais. Se as chamas das bocas se assemelharem ao A, ligue para o atendimento. As chamas normais das bocas devem se assemelhar a B ou C, dependendo do tipo de gás utilizado. Com gás GLP, é normal haver pontas amarelas nos cones externos.  A - chamas amarelas Ligue para o atendimento  B - pontas amarelas em cones externos Normal para gás GLP  C - Chamas azuis suaves Normal para gás natural
As chamas das bocas são muito largas ou a proporção	- Saída de gás está inadequada. - Se o cooktop estiver conectado a gás GLP, entre em contato com a pessoa que instalou o gás ou realizou a conversão.
Os botões de controle não giram	- O botão não foi apertado - Para girar para a posição OFF, empurre o botão para baixo e gire.
As bocas superiores não ligam ou não queimam por igual.	- O plugue do cooktop não está inserido por completo na tomada. - Verifique se o plugue elétrico está conectado a uma tomada devidamente aterrada e em funcionamento. - Os espaços das bocas na lateral dos queimadores podem estar entupidos. - Remova as bocas e limpe-as. Verifique se há alimentos queimados ou gordura na área do eletrodo. Vide a seção Cuidado e Limpeza do MANUTENÇÃO. - Montagem inadequada das bocas. - Verifique se as peças das bocas estão instaladas corretamente. Vide a seção Cuidado e Limpeza do MANUTENÇÃO.



SAC Serviço de atendimento ao
Consumidor

4004 5400 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 707 5454 Demais localidades

www.lg.com/br

EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC