



Escanee el código QR para ver el manual.



MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DE GAS



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

ESPAÑOL

LRGL5847S



MFL70380703

Rev.01_030723

www.lg.com

Copyright © 2023 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..... 6

Seguridad para una cocina de gas.....	6
Mensajes de Seguridad	7

ADVERTENCIA..... 8

Instalación.....	8
Funcionamiento	10
Mantenimiento	12
Instrucciones de Conexión a Tierra	13
Riesgo de incendio y materiales inflamables	13

PRECAUCIÓN

Instalación.....	14
Funcionamiento	14
Mantenimiento	15

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del Producto..... 16

Interior y exterior	16
Especificaciones del producto	16
Accesorios	17

INSTALACIÓN

Antes de la Instalación

Herramientas necesarias	19
Piezas	19
Desembalaje y traslado de la cocina	19

Elección de la ubicación adecuada..... 20

Ventilación.....	20
Suelo	20
Temperatura ambiente	20
Dimensiones y Espacios	20

Nivelando

Nivelación de la cocina	23
-------------------------------	----

Conexión de gas	23
Cómo brindar el suministro adecuado de gas	23
Conexión de la cocina al gas.....	23
Ajuste de los obstructores de aire (Para conversiones).....	25
Conexión de electricidad	25
Requisitos eléctricos	25
Conexión a tierra.....	25
Quemadores de superficie	26
Ensamblaje de los quemadores de superficie.....	26
Verificación de encendido de los quemadores de superficie	26
Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento).....	27
Prueba de funcionamiento	28
Pruebe la cocina antes de usarla	28
 FUNCIONAMIENTO	
Panel de control.....	29
Funciones del panel de control	29
Cambio de configuración del horno.....	29
Reloj	29
Luz del horno	30
Temporizador encendido/apagado	30
Wi-Fi	30
Configuración	30
Bloqueo de control.....	32
Hora de inicio (Cocción programada retrasada).....	33
Tiempo de cocción (Cocción programada)	33
Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas	34
Quemadores de superficie de gas	35
Antes de usar los quemadores de superficie a gas	35
Limpieza de la superficie de cocción a gas por primera vez	37
Ubicaciones de los quemadores	38
Uso de los quemadores de gas de superficie.....	39
Ajuste del tamaño de la llama	39
Uso de los utensilios de cocina adecuados.....	40
Uso de un wok	40
Uso de las parrillas en superficie	41
Uso del comal	41
En caso de corte de energía eléctrica.....	42
Horno	42

Antes de usar el horno	42
Ventilación del horno.....	43
Uso de los estantes del horno	44
InstaView.....	44
Hornear	44
Modo de convección.....	45
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar	46
Asar	47
Guía de recomendaciones para asar	48
Leudar.....	51
Calentar	51
Mantener caliente	52
Air Fry (Freír con aire)	52
Guía para freír con aire recomendada	54
Comida congelada	56
Cocción lenta	56
Inicio remoto	57

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ	58
Funciones de la aplicación LG ThinQ	58
Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG	58
Módulo LAN Inalámbrico regulaciones.....	59
Software de código abierto.....	59
Función Smart Diagnosis™	59
Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas	60
Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas	60

MANTENIMIENTO

Limpieza	61
Consejos Generales de Limpieza	61
Exterior	61
Quemadores de superficie de gas	63
EasyClean	65
Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno	67
Extracción y colocación del cajón.....	68
Extracción/Colocación del capelo.....	69
Mantenimiento periódico	70
Cambio de la luz del horno	70

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes.....	71
Preguntas frecuentes	71
Antes de llamar al servicio técnico	74
Cocción	74
Partes y Características	77
Ruidos	78
Wi-Fi	79
CATEGORÍA Y CLASIFICACIÓN DEL GASODOMÉSTICO.....	80

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

Seguridad para una cocina de gas

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

- **Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.**
- **Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).**
- **Si está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.**
- **Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.**
- **Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.**
- **PRECAUCIÓN:** las partes accesibles se pueden calentar al usar el gratinador. Mantenga alejados a los niños.
- **Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.**
- **ATENCIÓN:** La tapa abatible de vidrio puede estallar cuando se calienta. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

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

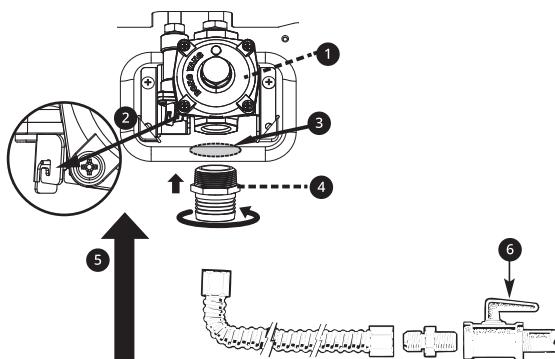
ADVERTENCIA

! ADVERTENCIA

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

Instalación

- No intente abrir o cerrar la puerta ni usar el horno hasta que la puerta esté correctamente instalada.
- Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas de la cocina y cómo cerrarla si es necesario.
- Para cerrar el suministro de gas de la cocina, cierre la válvula de corte de gas, girándola hacia la derecha.



- ① Regulador de presión
- ② Posición abierta de la palanca (uso)
- ③ Retire el precinto
- ④ Adaptador (1/2"-14 NPT)
- ⑤ Flujo de gas a la cocina
- ⑥ Válvula de corte de gas de la cocina

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del electrodoméstico son compatibles.
- Las condiciones de ajuste para este electrodoméstico están indicadas en la etiqueta.
- Este electrodoméstico no está conectado a un dispositivo de evacuación para productos de combustión. Debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones de instalación actuales. Se debe prestar una atención particular a los requisitos relevantes relacionados con la ventilación.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará ajuste su cocina correctamente. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Un técnico de servicio calificado debe completar estos ajustes de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el mantenimiento al electrodoméstico.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.
 - Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el rendimiento de la unidad.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas transitadas de la cocina y fuera de lugares con corrientes de aire para evitar una circulación de aire inadecuada.

Funcionamiento

- NUNCA cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno, ni cubra un estante completo con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, se bloqueará la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.
- NUNCA utilice este electrodoméstico como un calentador para calefaccionar una habitación. Si lo hace, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y un recalentamiento del horno.
- Los aparatos a gas causan una exposición mínima a cuatro sustancias potencialmente peligrosas: benceno, monóxido de carbono, formaldehido y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP. Los quemadores ajustados de manera correcta, cuya indicación es una llama azul en lugar de amarilla, minimizarán la combustión incompleta.
 - La exposición a estas sustancias puede minimizarse con una ventana abierta, el uso de un ventilador o una campana de ventilación.
- Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfrien antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta.
 - Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la superficie de cocción a gas, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Si lo hace, restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.

- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta cocina podría causar lesiones personales graves y daños a la cocina. No permita que los niños trepen a la cocina o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la cocina se incline, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra de la puerta y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpea por accidente, la bisagra se cerrará de pronto contra el marco delantero y se lesionaría los dedos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión donde haya una cocina caliente o en funcionamiento. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón ni de la superficie de cocción a gas. Podrían causar daños a la cocina e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre la puerta del horno abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador o cable de extensión, ni retire la punta con conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. Si lo hace podría causar lesiones graves, incendio o incluso la muerte a niños o adultos.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de encenderla para evitar un incendio o daños causados por el humo si se encendieran los materiales de empaque.
- Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la cocina. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la cocina.

- Cuando el horno está en funcionamiento, la parte superior de la cavidad del cajón se calienta y puede causar quemaduras. Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la superficie de cocción a gas.
- No ponga la mano dentro del cajón mientras el horno está en funcionamiento.
- El electrodoméstico debe ser manejado bajo la supervisión de una persona responsable.
- El uso de un electrodoméstico de cocción a gas implica la producción de calor, humedad y productos de combustión en la sala en la que se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando el electrodoméstico está en funcionamiento: mantenga abiertos orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). Un uso intensivo y prolongado del electrodoméstico podría hacer necesaria una ventilación adicional por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más efectiva para aumentar el nivel de ventilación mecánica que esté presente.
- Las piezas accesibles podrían estar calientes cuando la parrilla está en funcionamiento. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
- Este electrodoméstico sirve solo para fines de cocción. No debe ser utilizado para ningún otro propósito como, por ejemplo, la calefacción de salas.
- El electrodoméstico se calienta 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 cocina o sobre la protección trasera.

- Si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- Se debe eliminar los derrames excesivos y retirar los utensilios del interior del horno antes de la limpieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que se mencione específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser derivados a un técnico calificado.

Instrucciones de Conexión a Tierra

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

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la cocina. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la superficie de cocción a gas.
- No deje grasa de cocina u otros materiales inflamables dentro de la cocina o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén

con una tapa que quede ajustada, una placa para hornear o una bandeja plana. Use un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.

- La grasa en llamas se puede extinguir cubriendola 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.
- Si la carne está muy cerca de la llama durante la cocción, la grasa puede encenderse. Recorte el exceso de grasa para evitar más estallidos.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

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

Instalación

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

Funcionamiento

- No use el horno para guardar alimentos o utensilios de cocina. Los

elementos guardados en el horno pueden incendiarse.

- 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 una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee 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.

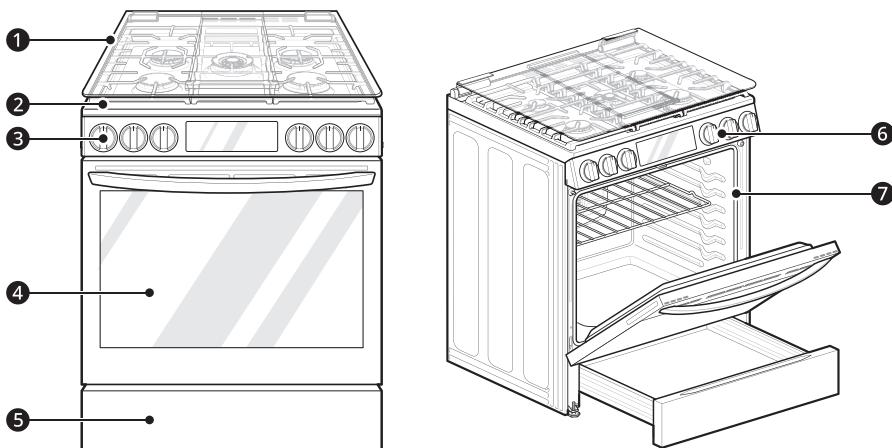
Mantenimiento

- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el electrodoméstico después de cada uso.
- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina especialmente durante la utilización del artefacto, garantizando la ventilación natural o instalando un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- **ATENCIÓN:** Este artefacto está destinado únicamente a la cocción. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo la calefacción de un local.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del Producto

Interior y exterior



① Capelo

② Superficie de cocción a gas

③ Perilla de la superficie de cocción a gas

④ Puerta del horno

⑤ Cajón de almacenamiento

⑥ Perilla de modo del horno

⑦ Junta

Especificaciones del producto

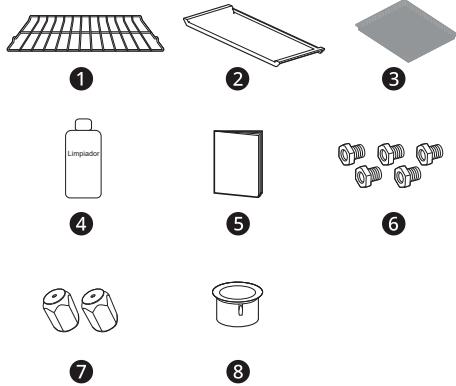
La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar debido a mejoras constantes en el producto.

Modelos de cocinas con horno	LRGL5847S
Descripción	Cocina con horno deslizante
Requisitos eléctricos	115 V~ 60 Hz 4,39 A
Dimensiones exteriores	758.8 mm (ancho) x 957.2 mm (alto) x 743.4 mm (profundidad) (profundidad con la puerta cerrada y sin la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	912.4 mm

Modelos de cocinas con horno	LRGL5847S
Capacidad total	164.2 L (5.8 cu. ft.)

Equipo Auxiliar

Componente	Temperatura (°C)
Válvulas control de gas (Quemadores)	149
Termo-válvula control de gas (Horno)	149
Regulador de presión	32
Interruptor de encendido	53
Elemento generador de chispa eléctrica	77

Accesorios**Accesos incluidos**

- ① Estante estándar (2 c/u)
- ② Comal (1 c/u)
- ③ Bandeja para freír con aire (1 c/u)
- ④ Limpiador para superficie de cocción a gas (1 c/u)
- ⑤ Manual del propietario (1 c/u)
- ⑥ Boquilla de superficie de cocción a gas (5 c/u)
- ⑦ Boquillas de horno (2 c/u)
- ⑧ Ahogador (1 c/u)

Accesos opcionales (se venden por separado)

- ① Bandeja para freír con aire
- ② Limpiador para superficie de cocción a gas

NOTA

- Contacte al Servicio de Atención al Cliente de LG si falta algún accesorio. Favor de consultar la etiqueta adjunta con información de contacto regional, ubicada en el lateral del producto.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.
- Use el limpiador proporcionado solo para limpiar la superficie de cocción a gas.

18 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

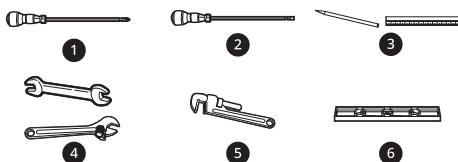
NOTA

- Si requiere limpiador adicional, puede comprarlo a través del centro de servicio.
-

INSTALACIÓN

Antes de la Instalación

Herramientas necesarias



- ① Destornillador Phillips
- ② Destornillador plano
- ③ Lápiz y regla
- ④ Llave de boca o ajustable
- ⑤ Llave de tubos (2 c/u) (uno para soporte)
- ⑥ Nivel

Piezas

Piezas que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de metal flexible al electrodoméstico
 - 19,1 mm (3/4") o 12,7 mm (1/2") NPT x 12,7 mm (1/2") D.I.
 - Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión acampanada para conexión a la línea de suministro de gas
 - 19,1 mm (3/4") o 12,7 mm (1/2") NPT x 12,7 mm (1/2") D.I.
- Enchufe adaptador de unión acampanada para conexión al regulador de presión de la cocina
 - 12,7 mm (1/2") NPT x 12,7 mm (1/2") D.I.
- Detector de líquido de fugas o agua jabonosa
- Tira fondo o casquillo de anclaje de 12,7 mm (1/2") D.E (solo para pisos de hormigón)

Desembalaje y traslado de la cocina

ADVERTENCIA

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

NOTA

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



- Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporal de la cocina, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, del modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte trasera de la cocina.

NOTA

- Para remover cualquier cinta adhesiva o goma restante frote enérgicamente el área con su pulgar. La cinta adhesiva o residuos de goma pueden ser fácilmente removidos frotando una pequeña cantidad de jabón líquido para platos con sus dedos. Limpie con agua caliente y seque.
- No utilice instrumentos puntiagudos, alcohol para frotar, fluidos inflamables o limpiadores abrasivos para remover cinta adhesiva o goma. Estos productos pueden dañar la superficie de la cocina.

Elección de la ubicación adecuada

Ventilación

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

Suelo

- Su cocina, al igual que muchos otros electrodomésticos, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos.
- Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más arriba que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para

tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

- Asegúrese de que el revestimiento del piso pueda resistir temperaturas de 75 °C como mínimo. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

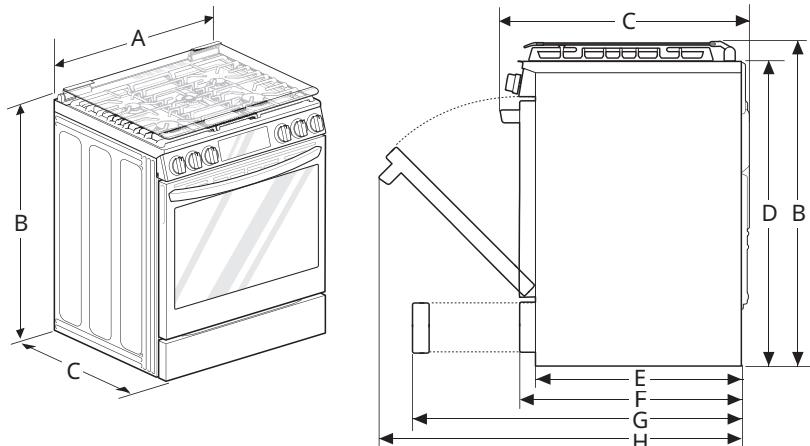
Temperatura ambiente

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

Dimensiones y Espacios

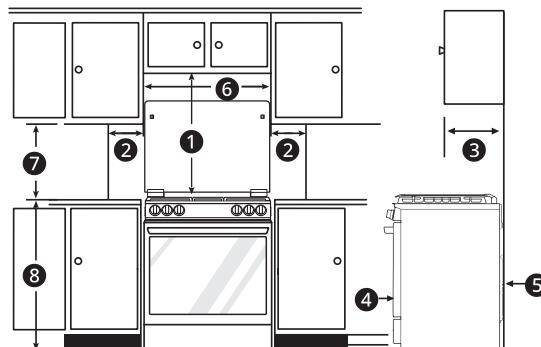
- Deje suficiente espacio entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes.
- Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su cocina.
- Se debe modificar la ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte "Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico"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

Dimensiones



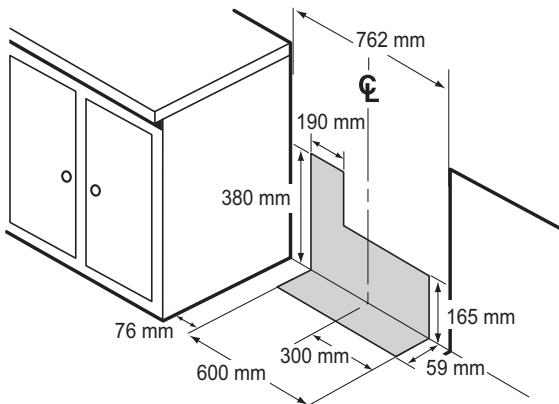
-	Dimensiones	LRGL5847S
A	Ancho	758.8 mm
B	Alto	Cerrado: 957,2 mm Abierto: 1534,2 mm
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	743.4 mm
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	912.4 mm
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	628.5 mm
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	Puerta: 682.8 mm Cajón 680.8 mm
G	Profundidad cuando el cajón está totalmente abierto	977.8 mm
H	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	1233.4 mm

Espacios libres



①	Distancia mínima desde la parte superior de la cocina 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 cocina delante del gabinete	6 mm
⑤	Para gabinetes debajo de la superficie de cocción a gas y en la parte posterior de la cocina	20 mm
⑥	Abertura mínima en los gabinetes elevados	762 mm
⑦	Distancia mínima desde la encimera hasta los gabinetes elevados laterales	457 mm
⑧	Altura de la encimera	914 mm

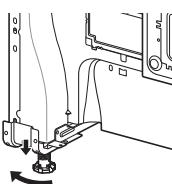
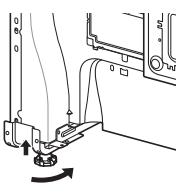
Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico



Nivelando

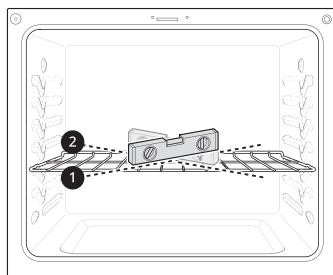
Nivelación de la cocina

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



Verificación de los ajustes

- Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el horno y verifique en todas direcciones para nivelar.
 - Primero verifique la dirección ①. Luego verifique la dirección ②.



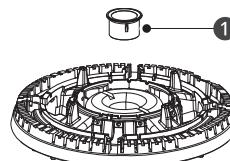
- Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave.

Conexión de gas

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

- Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 2.0 kPa con gas natural o 2.9 kPa con LP.
- Asegúrese de suministrarle a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

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



① Ahogador

- Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe ser de 2.0 kPa.
- Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe ser de 2.9 kPa. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 0.25 kPa más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.
- El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente del tipo de gas que se utilice.
- Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de 15.9 mm (5/8") y una longitud máxima de 1.5 m.

Conexión de la cocina al gas

ADVERTENCIA

- Aíslle la cocina del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 3.5 kPa.
- El electrodoméstico y su válvula de corte individual deben estar desconectados del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión que se realice a presiones de prueba superiores a 3.5 kPa.

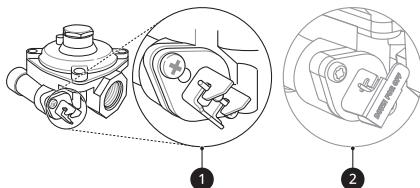
24 INSTALACIÓN

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

1 Instale un adaptador de unión acampanada macho de 12.7 mm (1/2") o 19.1 mm (3/4") a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.

2 Instale un adaptador de unión acampanada macho de 12.7 mm (1/2") a la rosca interna de 12.7 mm (1/2") NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.

- Compruebe que el regulador de la válvula de gas se encuentre en posición abierta.



1 Posición abierta de la palanca

2 Posición cerrada de la palanca

NOTA

- El regulador de presión de gas está en posición abierta desde fábrica. Si la cocina no funciona bien después de la instalación, asegúrese que el regulador de la válvula esté en posición abierta.

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

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

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

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

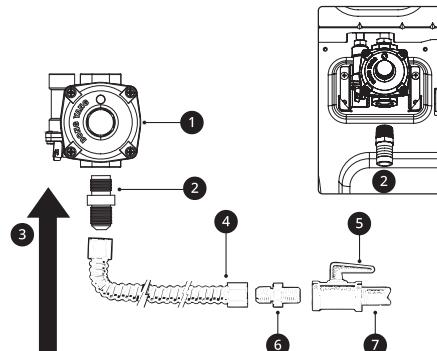
- Instale y utilice de acuerdo con las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA

- No use una llama para detectar fugas de gas.

Montaje del conector flexible

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



1 Regulador de presión

2 Adaptador de 12.7 mm (1/2")

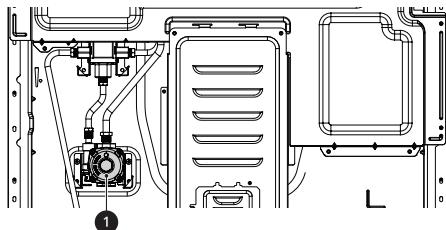
3 Flujo de gas a la cocina

4 Conector flexible (6 pies máx.)

5 Válvula de corte de gas

- ⑥ Adaptador de 12.7 mm (1/2")
- ⑦ Tubería de gas de 12.7 (1/2") o 19.1 mm (3/4")

Posición del regulador de presión



① Regulador de presión

Ajuste de los obstructores de aire (Para conversiones)

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

Conexión de electricidad

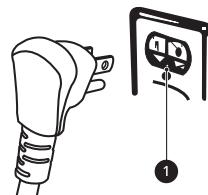
Requisitos eléctricos

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

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

- 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 ① 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.
- La instalación debe cumplir los códigos locales o, en ausencia de estos, con lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54.

NOTA

- Interruptores de circuito por falla a tierra
 - No se requieren ni se recomiendan los GFCI para receptáculos de cocina de gas.

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.

NOTA

- 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 cocina 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**

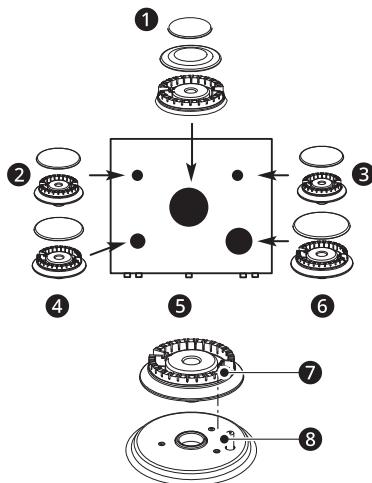
- No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

1 Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la superficie de cocción a gas.

- Hay dos tapas y cabezales de quemadores de tamaño pequeño, una mediana, una grande y una extragrande.

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

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



- ① Cabezal y tapa del quemador central grande
- ② Cabezal y tapa del quemador pequeño
- ③ Cabezal y tapa del quemador pequeño
- ④ Cabezal y tapa del quemador mediano
- ⑤ Frente de la cocina
- ⑥ Cabezal y tapa del quemador extra grande
- ⑦ Orificio
- ⑧ 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 \star . Escuchará un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición \star . Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

Calidad de las llamas

Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.

Llamas amarillas

Solicite mantenimiento.



Puntas amarillas en conos externos

Esto es normal para el gas LP.



Llamas azul claro

Esto es normal para el gas natural.



NOTA

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

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

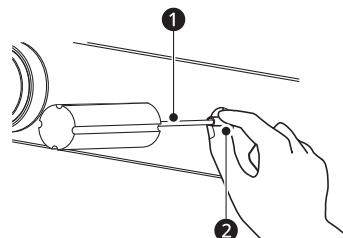
1 Encienda todos los quemadores de superficie.

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

Icono Bajo	
-------------------	--

3 Retire la perilla.

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



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

Icono Alto	
Icono Bajo	

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

Prueba de funcionamiento

Pruebe la cocina antes de usarla

NOTA

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

Verificación del funcionamiento de los quemadores para hornear

Para verificar el encendido 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 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Horno**. Aparece 180 °C en la pantalla.
 - Asegúrese de que la puerta esté cerrada.

3 Presione INICIO.

NOTA

- El quemador podría demorar entre 30 y 90 segundos para comenzar a calentar.

Verificación del funcionamiento de los quemadores para asar

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

- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Asar**. H aparece en la pantalla.

- Asegúrese de que la puerta esté cerrada.

3 Presione INICIO.

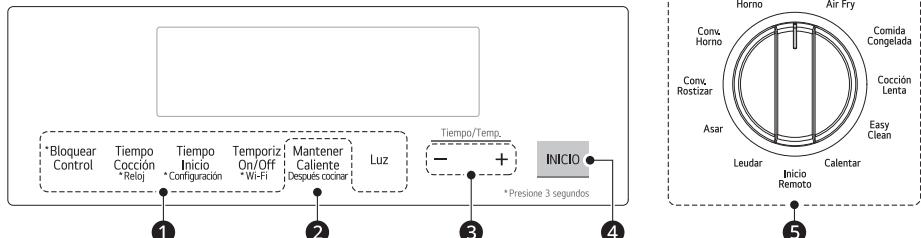
NOTA

- El quemador podría demorar entre 30 y 90 segundos para comenzar a calentar.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Funciones del panel de control



1	Características	2	Mantener Caliente	3	Botones +/-
4	INICIO	5	Control del horno		

NOTA

- **Reloj intermitente**

- Si el signo de dos puntos parpadea en la pantalla del reloj, presione Reloj y restablezca la hora, o presione cualquier tecla para detener el parpadeo.
- Para obtener mejores resultados, presione los botones del centro, incluso cuando active la función secundaria de un botón. Es posible que los botones no funcionen de forma adecuada si se presiona demasiado lejos del centro.

2 Presione **Tiempo Cocción** durante 3 segundos. Aparece **CLO** en la pantalla.

3 Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar la hora deseada.

4 Presione **INICIO**.

NOTA

- La hora del día no puede modificarse durante un horneado con temporizador.
- Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 25 segundos después de presionar el botón **Reloj** la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si puede verse una hora parpadeando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.

Cambio de configuración del horno

Reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen correctamente.

- 1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**.

Luz del horno

La luz interior del horno se enciende de forma automática cuando se abre la puerta.

- Presione **Luz** o golpee dos veces sobre el vidrio para encender/apagar la luz del horno manualmente.

NOTA

- La luz del horno se apaga automáticamente luego de 90 segundos.

Temporizador encendido/ apagado

El Temporizador sirve de temporizador adicional en la cocina 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.

- Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●).
- Presione **Temporiz On/Off** para ajustar las horas: minutos. En la pantalla aparece 0:00 con las letras HR en su interior y parpadea el temporizador. Presione **Temporiz On/Off** dos veces para establecer los minutos:segundos.
- Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar la hora deseada.
- Presione **Temporiz On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

- Si no se presiona **Temporiz On/Off**, el temporizador vuelve a mostrar la hora del día.

- Cuando el tiempo establecido se agota, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **Temporiz On/Off**.

NOTA

- Si en la pantalla no aparece el tiempo restante, recuérdelo presionando **Temporiz On/Off**.

Cancelación del temporizador

- Presione **Temporiz On/Off** una vez. La pantalla vuelve a mostrar la hora del día.

Wi-Fi

El botón **Wi-Fi** se usa para conectar el electrodoméstico a una red de Wi-Fi doméstica.

- Gire la perilla de modo a la posición **APAGADO** (●).
- Mantenga presionado **Temporiz On/Off** durante 3 segundos.
- Siga las instrucciones de la aplicación **LG ThinQ** para conectar el electrodoméstico.

NOTA

- Consulte la sección de Funciones Inteligentes en el manual del usuario para obtener más detalles.

Configuración

Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●). Mantenga presionado **Tiempo Inicio** durante 3 segundos. A continuación, presione la tecla **Tiempo Inicio** varias veces para alternar entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

El botón **Configuración** permite:

- Configurar el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- Ajustar el termostato del horno
- Activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- Configurar el volumen del indicador sonoro
- Cambiar la escala de temperatura entre Celsius y Fahrenheit

Configuración del modo de la hora

El control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si desea restablecer el reloj al modo de 24 horas, siga los pasos a continuación.

- 1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**. Mantenga presionado **Tiempo Inicio** durante 3 segundos.
- 2 Presione **+/-** para ir cambiando entre un reloj de 12 horas y uno de 24 horas.
- 3 Presione **INICIO** para aceptar el cambio.

Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Conv. Horno** y **Conv. Rostizar**, la función Conversión automática a convección convierte de manera automática la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al restar 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, si selecciona **Conv. Horno** e ingresa 180 °C, en la pantalla aparecerá 166 °C después de precalentar.

La función Conversión automática a convección está habilitada de forma predeterminada. Para cambiar la configuración, siga estas instrucciones.

- 1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**.
- 2 Mantenga presionado **Tiempo Inicio** por 3 segundos. A continuación, presione el botón

Tiempo Inicio repetidamente hasta que aparezca **Auto** en la pantalla.

- 3 Presione **más (+)** o **menos (-)** para activar o desactivar la función.
- 4 Presione **INICIO** para aceptar el cambio.

Ajuste del termostato del horno

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si, después de familiarizarse con el horno nuevo, sigue pensando que la temperatura está demasiada elevada o baja, puede ajustar el termostato del horno.

• Para comenzar, suba o baje el termostato 8 °C. Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita un ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 5 °C. Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 12 °C. Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

- 1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**. Mantenga presionado **Tiempo Inicio** durante 3 segundos. A continuación, presione **Tiempo Inicio** varias veces hasta que aparezca **AdjU** en la pantalla.
- 2 Establezca la cantidad de grados que desea ajustar:
Presione o mantenga presionados los botones **+/-** hasta que aparezca la cantidad deseada de grados en la pantalla.
- 3 Presione **INICIO** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a la temperatura de asado. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura del horno hasta 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que la misma se vuelva a ajustar.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento titila 5 veces o hasta que se abra la puerta del horno.

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**. Mantenga presionado **Tiempo Inicio** durante 3 segundos. A continuación, presione **Tiempo Inicio** varias veces hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.

2 Presione +/- para encender o apagar la luz.

3 Presione **INICIO** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**. Mantenga presionado **Tiempo Inicio** por 3 segundos. A continuación, presione el botón **Tiempo Inicio** repetidamente hasta que aparezca **BEEP** en la pantalla.

2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar el volumen deseado.

3 Presione **INICIO** para aceptar el cambio.

Selección de Celsius o Fahrenheit

Configure la visualización de la temperatura del horno para que muestre unidades Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). El ajuste predeterminado del horno es en unidades Celsius, a menos que lo cambie el usuario.

1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**. Mantenga presionado **Tiempo Inicio** durante 3 segundos. A continuación, presione **Tiempo Inicio** varias veces hasta que aparezca **Unit** en la pantalla.

2 Presione +/- para seleccionar C (Celsius) o F (Fahrenheit).

3 Presione **INICIO** para aceptar el cambio.

Bloqueo de control

La función **Bloquear Control** bloquea el panel de control y la perilla de modo del horno.

1 Gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**.

2 Mantenga presionado **Bloquear Control** durante 3 segundos.

3 Suena la melodía de bloqueo. El ícono **Loc** y de candado  aparecen en la pantalla.

4 Para desactivar la función **Bloquear Control**, mantenga presionado el botón **Bloquear Control** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y se destrabán los controles.

NOTA

- Al girar la perilla se enciende la luz indicadora **Burner On** (Hornalla encendida) aunque el

elemento de la superficie de cocción a gas no esté en funcionamiento.

Hora de inicio (Cocción programada retrasada)

El temporizador automático de la función Cocción programada retrasada enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse junto con los modos **Horno**, **Conv. Horno** y **Conv. Rostizar**.

! PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado con las funciones de Cocción programada retrasada. Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando estén fríos, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse inmediatamente cuando finalice la cocción. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.
- Comer alimentos en mal estado puede desencadenar enfermedades por intoxicación alimentaria.

Configuración de la Cocción programada retrasada

Por ejemplo, para hornear a 80 °C y retrasar el inicio del proceso de horneado hasta las 4:30, primero debe configurar el reloj para la hora correcta del día.

- Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Horno** 180 °C aparece en la pantalla.
- Ajuste la temperatura. Para ello, presione **menos (-)** hasta que aparezca 80 °C en la pantalla.

3 Presione **Tiempo Cocción** y ajuste el tiempo de cocción.

4 Presione **Tiempo Inicio**.

5 Ajuste la hora de inicio. Para ello, presione **más (+)** hasta que aparezca 4:30 en la pantalla.

6 Presione **INICIO**. Suena un tono corto y **Retard** y la hora de inicio aparecen en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Cocción programada retrasada, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)** en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **INICIO**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 24 horas.

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

- End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que la perilla del modo de horno gira a la posición **APAGADO (●)**.

Tiempo de cocción (Cocción programada)

Utilice la función Tiempo de cocción (Cocción programada) para que el horno realice la cocción durante un período específico. Esta función solo puede usarse junto con los modos **Horno**, **Leudar**, **Cocción Lenta** y **Air Fry** (Freír con aire).

34 FUNCIONAMIENTO

Configuración de la Cocción cronometrada

Por ejemplo, para hornear a 80 °C durante 30 minutos, primero debe configurar el reloj para la hora correcta del día.

- 1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Horno** 180 °C aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura. Para este ejemplo, presione **menos** (-) hasta que aparezca 80 °C en la pantalla.
- 3 Presione **Tiempo Cocción. Crono** parpadea en la pantalla. **Horno**, 0:00 y 80 °C aparece en la pantalla.
- 4 Ajuste el tiempo de horneado. Para ello, presione más (+) hasta que aparezca 30:00 en la pantalla.
 - El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos

5 Presione INICIO.

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que la perilla del modo de horno gira a la posición **APAGADO** (●).

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

- 1 Presione **Tiempo Cocción.**
- 2 Cambie el tiempo de horneado. Para ello, presione **más** (+) hasta que aparezca 1 hora y 30 minutos en la pantalla.
- 3 Presione **INICIO** para aceptar el cambio.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

Todas las funciones detalladas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura que puede ingresarse en el control. Cada vez que se presiona un botón de control, suena un pitido.

Suena un tono de error de la entrada (dos tonos cortos) si la entrada de la temperatura o tiempo está por debajo de la configuración mínima o por encima de la máxima para esa función.

* Usa la conversión automática

Característica	Mínimo	Máximo	Predeterminado
Temporizador	10 s	11 horas 59 min.	-
Tiempo Cocción	1 min.	11 horas 59 min.	-
* Conv. Horno	80 °C	250 °C	180 °C/ 12 horas
* Conv. Rostizar	80 °C	250 °C	180 °C/ 12 horas

Característica	Mínimo	Máximo	Predeterminado
Asar	Bajo	Alto	Alto / 3 horas
Horno	80 °C	250 °C	180 °C / 12 horas
Comida Congelada	150 °C	250 °C	200 °C / 12 horas
Air Fry	150 °C	250 °C	200 °C / 12 horas
Cocción Lenta	Bajo	Alto	Alto / 12 horas
Leudar	-	-	12 horas
Calentar	-	-	3 horas
EasyClean®	-	-	10 min.

NOTA

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se habilitan si no se configura un tiempo de cocción.

Quemadores de superficie de gas

Antes de usar los quemadores de superficie a gas

Lea todas las instrucciones antes de usar.

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

⚠ ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se gire a la posición

APAGADO (●). Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.

- Use el tamaño adecuado de olla. No use ollas inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las parrillas del quemador. A fin de evitar derrames, asegúrese

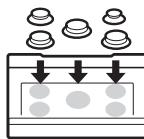
⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin colocar utensilios de cocina en la parrilla.
- El acabado de la parrilla puede saltarse si no hay utensilios de cocina que absorban el calor.
- Tocar las parrillas antes de que se enfrién puede causar quemaduras.
- Qué hacer si huele gas
 - Abra las ventanas.

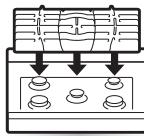
! PRECAUCIÓN

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en posición **APAGADO** (●) antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de llama alta. Las salpicaduras o los derrames pueden provocar humo y encenderse.
- Coloque siempre las perillas en la posición ☆ al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Controle el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde del utensilio de cocina. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una pieza de los utensilios de cocina. No use toallas ni otros paños abultados. Use siempre agarraderas.
- Al usar utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de los utensilios hacia la parte trasera de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la superficie de cocción a gas. El aire caliente de la ventilación puede encender objetos inflamables y aumentar la presión de los recipientes cerrados, lo que puede provocar su estallido.
- Vigile con atención los alimentos que se frían con llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la superficie de cocción a gas.
- No use woks sobre los quemadores de superficie si tienen anillos de metal que se colocan sobre la parrilla del quemador para sostenerlos. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla y el cabezal del quemador. También puede hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede provocar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, en especial una freidora. Espere hasta que la grasa se enfrie.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie de cocción a gas. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **APAGADO** (●) y que todas las parrillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Siempre coloque las perillas en posición **APAGADO** (●) antes de quitar los utensilios de la cocina.

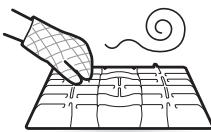
- No levante la superficie de cocción a gas. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
 - Si la cocina está ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que puedan volarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
 - Limpie la superficie de cocción a gas con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en las posiciones adecuadas.



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

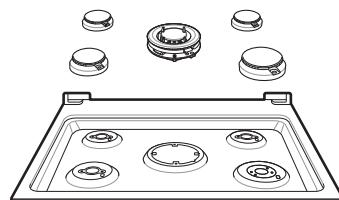


- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.



Limpieza de la superficie de cocción a gas por primera vez

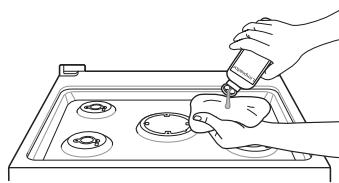
- 1 Primero retire los quemadores.



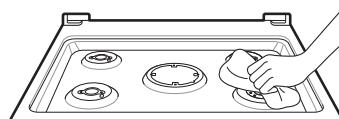
- 2 Agite el limpiador incluido en el electrodoméstico.



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



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



NOTA

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

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



⚠ PRECAUCIÓN

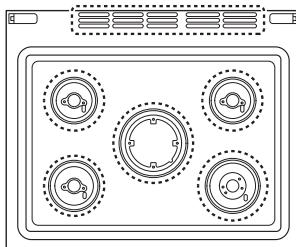
- Tenga cuidado de no tocar el limpiador directamente con la piel sin protección.

⚠ PRECAUCIÓN

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

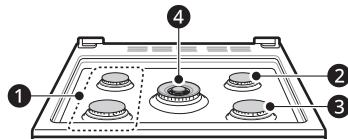
NOTA

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



Ubicaciones de los quemadores

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



① Quemadores pequeño y mediano

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

Icono Alto	
Icono Bajo	

② Quemador pequeño

El quemador más pequeño se utiliza para alimentos delicados como salsas o los que requieren calor bajo durante un período prolongado de tiempo de cocción.

③ Quemador extra grande

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

Icono Alto	
Icono Bajo	

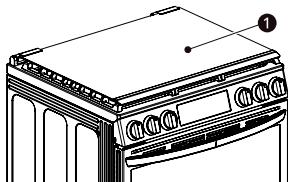
④ Quemador central, grande

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

Uso de los quemadores de gas de superficie

⚠ ADVERTENCIA

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



① Capelo

- No cierre el capelo cuando los quemadores estén encendidos.



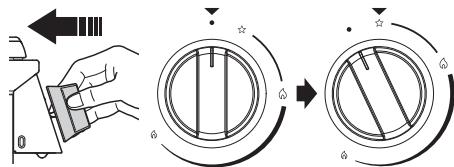
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

2 Coloque el utensilio de cocina sobre la parrilla.

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



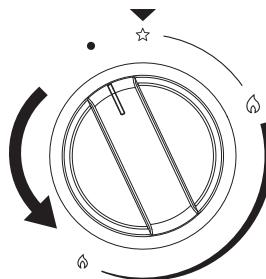
NOTA

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición Una descarga eléctrica podría hacerlo volcar una olla caliente.

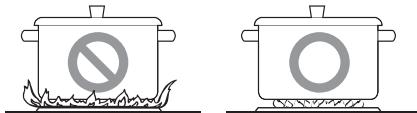


Ajuste del tamaño de la llama

Mire la llama, y no la perilla, mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.



NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad; por ejemplo, si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Luego de la conversión a gas, las llamas pueden ser más grandes o más pequeñas de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

Uso de los utensilios de cocina adecuados

• Aluminio

- Se recomienda el uso de utensilios de cocina de peso medio porque se calientan más rápido y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use ollas con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

• Hierro fundido

- Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.

• Acero inoxidable

- Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.

• Utensilios de cocina esmaltados

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

• Vidrio

- Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio: para usar en el horno y en la superficie de la cocina.

• Vitrócerámica refractaria

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

NOTA

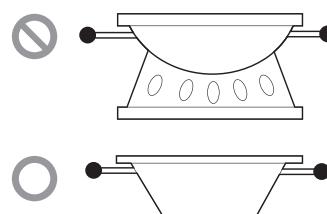
- Haga coincidir el tamaño de los utensilios de cocina con la cantidad de comida que cocine para ahorrar energía al calentar. Calentar 470 ml de agua requiere más energía en una olla de 2.840 ml que en una de 950 ml.

Uso de un wok

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la parrilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

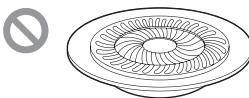


Uso de las parrillas en superficie

No coloque parrillas en el quemador.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use parrillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una parrilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

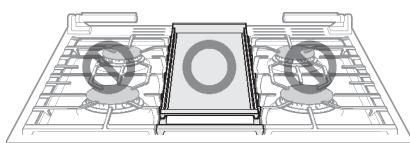


Uso del comal

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



NOTA

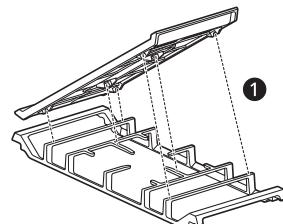
- Es normal que el comal se decolore con el tiempo.

Cómo colocar el comal

El comal solo puede usarse con el quemador central. El comal se debe ubicar correctamente en la parrilla central, como se muestra.

⚠ PRECAUCIÓN

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



① Frente

Guía de precalentamiento

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

Icono Alto	
Icono Bajo	

- Tipo de alimentos: calentar tortillas
 - Ajuste de cocción: Entre **Alto** y **Bajo**
- Tipo de alimentos: panqueques
 - Condiciones de precalentamiento: **Alto** 5 min.
 - Ajuste de cocción: **Alto**

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

NOTA

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

En caso de corte de energía eléctrica

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Icono Bajo	
------------	--

Horno**Antes de usar el horno**

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- Qué hacer si huele gas
 - Abra las ventanas.
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
 - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la superficie de cocción a gas. Se pueden derretir o encender si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la superficie de cocción a gas. Podría aumentar la presión en los recipientes cerrados y hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán demasiado si los deja sobre la cocina y podrían causar quemaduras.
- Las manijas de las ollas y sartenes sobre la superficie de cocción a gas podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

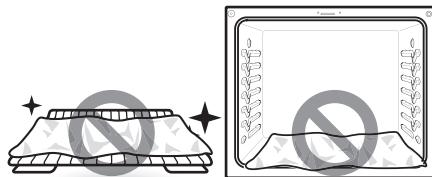
- 1** Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, y luego empuje la perilla.

- Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén conectados correctamente.
- Confirme el uso correcto de la cocina para el tipo de alimento que desee cocinar.
 - Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.

NOTA

- Si usa un termómetro en la cavidad del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.
- En caso de corte de energía, no utilice el horno.

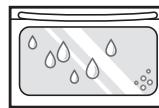
- No cubra los estantes ni el fondo del horno con papel de aluminio.



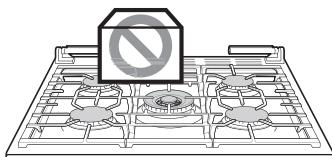
⚠ PRECAUCIÓN

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

- 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.



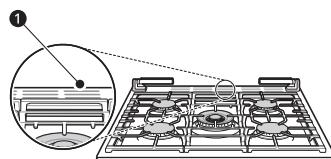
- El horno y el asador no se pueden usar durante un corte de energía. Si el horno está en uso cuando se produce el corte, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando vuelva la energía, deberá reiniciar el horno (o la función Asar).
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.
 - Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocina.



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.

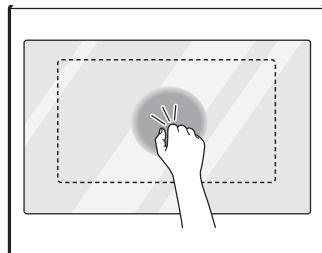


① Ventilación del horno

⚠ PRECAUCIÓN

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

Golpee suavemente dos veces el centro del panel de vidrio para revelar el contenido del horno sin abrir la puerta.



Uso de los estantes del horno

Los estantes tienen un borde posterior hacia arriba que evita que salgan de la cavidad 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.

Extracción de los estantes

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

Reemplazo de los estantes

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

InstaView

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No golpee el panel de la puerta de vidrio con una fuerza desmedida. No se debe golpear el panel de la puerta de vidrio con objetos duros, como utensilios de cocina o botellas de vidrio. El vidrio podría romperse y provocar riesgo de lesiones personales.

NOTA

- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La luz se apaga automáticamente luego de 90 segundos.
- La función InstaView está deshabilitada cuando la puerta del horno está abierta y durante un segundo después de cerrarla.
- La función InstaView está deshabilitada durante Bloqueo y la entrada de potencia inicial.
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función InstaView.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función InstaView.

Hornear

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

Es posible programar el horno para horneado a cualquier temperatura entre 80 °C y 250 °C. La temperatura predeterminada es 180 °C.

Configuración de la función Hornear (Por ejemplo, hornear a 250 °C).

- 1** Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Horno**.
- 2** Ajuste la temperatura del horno. Para ello, presione **más (+)** hasta que aparezca 250 °C en la pantalla.
- 3** Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.

NOTA

- A medida que el horno se precalienta, aparece la temperatura en pantalla y aumenta en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono, y la luz del horno se enciende y se apaga.

- 4** Cuando termine de cocinar, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**.
- 5** Retire los alimentos del horno.

NOTA

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado. Esto sucede para asegurar resultados uniformes de horneado.

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.

Modo de convección

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

Configuración de la función Cocción por Convección

(Por ejemplo, cocinar a 250 °C).

- 1** Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Conv. Horno** o **Conv. Rostizar**. En la pantalla aparece 180 °C.
- 2** Ajuste la temperatura del horno. Para ello, presione **más (+)** hasta que aparezca 250 °C en la pantalla.
- 3** Presione **INICIO**. La pantalla muestra **Conv. Horno** o **Conv. Rostizar**.
 - A medida que el horno se precalienta, se muestran incrementos de temperatura cada 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, suena un tono y la luz

del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 180 °C y el ícono de ventilador.

- 4** Cuando termine de cocinar o para cancelar el procedimiento, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO (●)**.

NOTA

- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Si usa el Horneado por convección, coloque los estantes del horno en las posiciones sugeridas en las tablas que se muestran en este manual.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

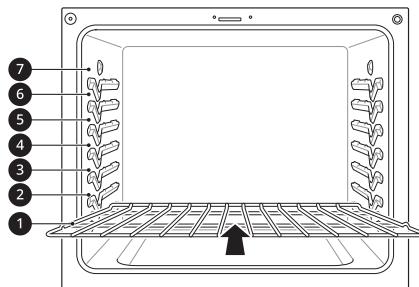
La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos y los sabores. Los alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera, y jugosos por dentro. El rostizado por convección es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.

Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

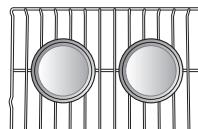
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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 estandar

Guía para horneado en estantes

Comida		Posición del estante
Pasteles	Pasteles en capas	4
	Pasteles en savarín	4
	Pastel de ángel	4
Galletas	Galletas azucaradas	4
	Con chispas de chocolate	4
	Con chocolate y nueces	4

Comida		Posición del estante
Pizza	Fresca Congelada	4 4
Masa de hojaldre	Casera Refrigerada	4 4
Panes	Bizcochos, enlatados Bizcochos, caseros Madalenas	4 4 4
Postres	Frutas azucaradas y crujientes, caseras Pasteles caseros con frutas de doble corteza	4 4
Cremas	Cheesecake, crème brûlée	4
Suflés	Dulces o salados	4
Cazuela	Lasaña congelada	4

Comida		Posición del estante
Cerdo	Costilla	2
	Con hueso, solomillo	2
	Jamón, cocido	2
Aves	Pollo entero	2
	Presas de pollo	2
	Pavo	2

Asar

La función Asar utiliza calor intenso del elemento calentador superior para cocinar los alimentos. La función Asar funciona mejor cuando se asan cortes de carne, pescado y vegetales tiernos y finos.

Algunos modelos pueden incluir un asador híbrido compuesto por un asador interior que utiliza un elemento calentador de carbón que proporciona calor instantáneo y un elemento asador exterior tradicional. Durante el funcionamiento normal del asador, cualquiera de los elementos se puede apagar de forma intermitente.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin parrilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la parrilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con parrilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
 - Mantener la puerta cerrada al asar
 - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

Guía para rostizado en estantes

Comida		Posición del estante
Carne de res	Costilla	Poco cocidos Término medio Bien cocidas
		2 2 2
	Costillas deshuesadas, solomillo superior	Poco cocidos Término medio Bien cocidas
		2 2 2
	Filete de lomo	Poco cocidos Término medio
		2 2

NOTA

- Su horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y aparece la palabra "door" (puerta) en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Abrir la puerta durante el proceso de asar, hace que se apague el quemador. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Configuración del horno para asar

- 1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Asar**. Presione +/- en el panel de control para cambiar entre **Hi (Alto)** y **Lo (Bajo)**.

Icono Hi (Alto)	
Icono Lo (Bajo)	

- 2 Presione **INICIO**. El horno comienza a calentar.
- 3 Si usa **Asar**, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
- 4 Coloque los alimentos en el horno.
- 5 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado.

- 6 Para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado, gire la perilla de modo horno hasta la posición **APAGADO (●)**.

Consejos para reducir el humo

Debido al intenso calor asociado con el asado, es normal experimentar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto secundario natural del proceso de dorado y no debe preocuparlo. Si hay más humo del esperado, siga estos consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

- No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- Siempre encienda el sistema de ventilación de la superficie de cocción a gas o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
 - Bajar el asador a la configuración **Lo (Bajo)**.
 - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
 - Utilice la configuración Asar **Hi (Alto)** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **Lo (Bajo)** o cambie a la función de Horneado.

Icono Hi (Alto)	
Icono Lo (Bajo)	

- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grisos producirán más humo que los más magros.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Hamburguesas	455 g (4 hamburguesas) 13 a 19 mm ($\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$) de espesor	6	5-7	3-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	25 mm (1") de espesor 455 a 680 g	Poco cocidos	6	7	5
		Término medio	6	12	5-6
		Bien cocidas	6	13	8-9
	40 mm ($1\frac{1}{2}$ ") de espesor 910 a 1100 g	Poco cocidos	4	10	6-7
		Término medio	4	12-15	10-12
		Bien cocidas	4	25	16-18
Tostadas	De 1 a 9 piezas	5	1-2	1-2	
Pollo	1 pollo entero de 910 a 1100g cortado a lo largo	2	35-40	25	Unte cada lado con manteca derretida. Ase con la piel hacia abajo.
	4 pechugas con hueso	2	25-30	10-15	
Filetes de pescado	6 a 13 mm ($\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ ") de espesor	5	7-8	6	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	25 mm (1") de espesor	3	10	5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 12.5 mm ($\frac{1}{2}$ ") o para jamón ahumado casero.
	12.5 mm ($\frac{1}{2}$ ") de espesor	4	7	4	

50 FUNCIONAMIENTO

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (12.5 mm o $1\frac{1}{2}$ " de espesor)		4	10	8	Corte la grasa.
	2 (25 mm o 1" de espesor) de alrededor de 455 g		4	13	8-9	
Chuletas de cordero	2 (25 mm o 1" de espesor) de alrededor de 285 a 340 g	Término medio	5	6	4-7	Corte la grasa.
		Bien cocidas	5	10	10	
	2 (40 mm o $1\frac{1}{2}$ " de espesor) de alrededor de 455 g	Término medio	5	10	4-6	
		Bien cocidas	5	17	12-14	
Tocino	225 g (aproximadamente 8 rebanadas finas)		4	8	3	Disponga los alimentos en una sola capa.
Colas de langostas	2 - 4 de 170 a 225g c/u		3	13-16	No lo gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

Consejos para asar

• Carne de res

- Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante 5 minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.
- En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.

• Mariscos

- Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar en **Bajo** y ase siempre por último el lado de la piel.

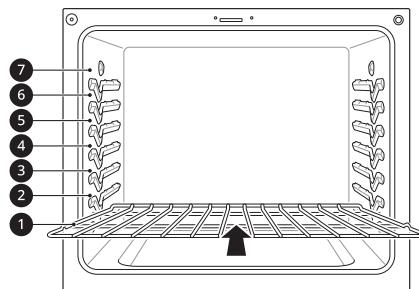
- Es mejor consumir mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
 - Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.
- **Vegetales**
- Mezcle las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Leudar

Esta función mantiene el horno caliente para leudar los productos con levadura antes de hornear.

Configuración de la función Leudar

- 1 Use el estante en la posición ② o ③ para realizar el leudado.



- 2 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Leudar**.
- 3 Presione **INICIO**.
- 4 Una vez que el leudado haya finalizado, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **APAGADO** (●).

NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.

- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener calientes los alimentos. La función Leudar no funciona si la temperatura es inferior a 65 °C. La pantalla mostrará la palabra **Hot**.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Calentar

Esta función mantiene una temperatura del horno de 80 °C. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra operación de cocción.

Configuración de la función Calentar

- 1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Calentar**.
- 2 Presione **INICIO**.
- 3 Para cancelar la función Calentar durante el uso, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●).

NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.

Mantener caliente

Esta función mantiene una temperatura del horno de 80 °C. La función Mantener caliente mantendrá caliente la comida cocida para servir hasta 3 horas después de realizada la cocción. La función Mantener caliente puede utilizarse con cualquier otra operación de cocción, excepto Asar y Leudar. La función Mantener caliente se puede usar después de que la cocción haya terminado con las funciones Cocción programada.

Configuración de la función Mantener caliente después de una cocción programada

- 1** Seleccione el modo de cocción.
- 2** Utilice los botones +/- para introducir la temperatura del horno.
- 3** Presione **Tiempo Cocción** e introduzca el tiempo de cocción utilizando los botones +/-.
- 4** Presione **Mantener Caliente**. Aparece **Calentar** en la pantalla.

NOTA

- Para cancelar la configuración Mantener caliente, presione **Mantener Caliente** de nuevo.

- 5** Presione **INICIO**.

- 6** Para cancelar la función Mantener caliente durante el funcionamiento, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●).

NOTA

- Con la función **Mantener Caliente**, los alimentos se mantienen calientes. No la utilice para bajar la temperatura de los alimentos.

- Es normal que el ventilador funcione durante la función **Mantener Caliente**.
- La función Mantener caliente se mantendrá hasta 3 horas, salvo que gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●).

Air Fry (Freír con aire)

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada para un rendimiento óptimo cuando se usa Air Fry (Freír con aire). La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

Configuración de la función Freír con aire

- 1** Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Air Fry** 200 °C aparece en la pantalla.
- 2** Ajuste la temperatura del horno. (Rango: de 150 °C a 250 °C)
- 3** Presione **INICIO**.
- 4** Cuando termine de cocinar, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●).

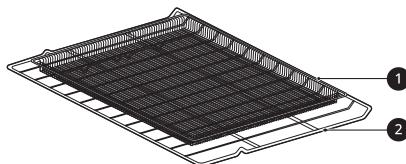
NOTA

- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.
- Si cocina varias tandas de comidas, las últimas tandas pueden tardar menos en cocinarse.
- Los batidos y recubrimientos húmedos no se doran ni se endurecen cuando se usa el modo Freír con aire.

Consejos para Air Fry (Freír con aire)

- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.

- La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



① Bandeja para freír con aire

② Estante estándar

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire opcional disponible de LG o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 2 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer

carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazonada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras de pollo.

Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos con alto contenido de grasa se ahumarán cuando se use el modo Freír con aire. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al freír alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, salchichas, muslos de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pechugas de pato o algunas proteínas de origen vegetal.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.
- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute el ciclo de limpieza del horno (EasyClean) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con Freír con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la

temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.

- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que

la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para que caigan las gotas. Si es necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

* Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de **Rostizado por convección**.

Puntos recomendados	Cantidad aprox. (g)	Temp. (°C)	Posición del estante	Hora (min.)	Guía
PAPAS - congeladas					
Papas fritas	2500	200	4	15-25	
Papas fritas rizadas	1000	200	4	20-30	
Batatas fritas	700	200	4	15-30	
Tater Tots	1500	230	4	15-25	
Hash Browns	1100	230	4	23-33	
PAPAS - frescas/caseras					
Papas fritas	710	230	4	30-40	Corte las papas y sumérjalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas	1700	230	4	30-40	
POLLO - congelado					
Nuggets crocantes de pollo	850	230	4	13-24	
Tiras de pollo	1000	230	4	22-32	
Alitas de pollo con hueso	1400	230	4	25-35	

Puntos recomendados	Cantidad aprox. (g)	Temp. (°C)	Posición del estante	Hora (min.)	Guía
POLLO - fresco con piel*					
Alitas	1100	230	4	20-30	<p>Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.</p> <p>*Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.</p>
Patitas	2000	230	4	35-45	
Muslos	1100	230	4	30-35	
Pechugas	1100	230	4	30-35	
OTRAS					
Aros de cebolla congelados y empanados	570	220	4	12-23	
Rollitos de primavera (de 20 g cada uno) congelados	1400	220	4	18-28	
Camarones con coco congelados	700	200	4	20-30	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones en su media concha congelados	1000	220	4	20-30	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de taza de queso parmesano rallado y condimento a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	1400	220	4	20-30	
Vegetales mixtos	1000	220	4	15-25	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

Puntos recomendados	Cantidad aprox. (g)	Temp. (°C)	Posición del estante	Hora (min.)	Guía
Salchicha fina* (70 g y 20 mm de diam. cada una)	2500	220	4	20-30	*Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

Comida congelada

La función Comida congelada está diseñada especialmente para cocinar comidas preparadas que están congeladas. Permite que los alimentos se calienten tanto desde arriba como desde abajo para dorarlos de manera más uniforme.

Este sistema está diseñado para brindar un rendimiento de cocción óptimo al seleccionar automáticamente una combinación de los sistemas de calentamiento para asar y hornear. Cuando se usa el modo Comida congelada, no se requiere precalentamiento. Para obtener mejores resultados con la pizza congelada, cocine los alimentos en un solo estante colocado en la posición 5 a 205 °C.

Configuración de la función Comida congelada

1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Comida Congelada**. **Congelada** aparece en la pantalla.

2 Utilice las teclas **+/-** para introducir la temperatura de cocción.

3 Presione **INICIO**. La función de comida congelada comienza a funcionar.

4 Cuando termine de cocinar, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●).

NOTA

- Para cancelar la función Comida congelada durante el uso, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●) en cualquier momento.

Cocción lenta

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

La función Cocción lenta está diseñada especialmente para asar carne de res, cerdo y aves. Es común que la superficie de los alimentos se oscurezca después de completar la cocción lenta. No se requiere precalentamiento cuando se usa el modo de cocción lenta.

Configuración de la función Cocción lenta

1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar el modo **Cocción Lenta**. **Lenta** aparece en la pantalla.

2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar **Alto** y **Bajo**.

3 Presione **INICIO**.

- La función Cocción lenta comienza a funcionar.
- 4 Cuando termine de cocinar, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●).

NOTA

- Para cancelar la cocción lenta durante el uso, gire la perilla de modo del horno a la posición **APAGADO** (●) en cualquier momento.
- Para obtener los mejores resultados, utilice un solo estante en la posición ① o ②.

Inicio remoto

Si el electrodoméstico está conectado a una red de Wi-Fi doméstica, esta función inicia el precalentamiento y luego mantiene la temperatura hasta 12 horas (incluido el tiempo de precalentado). Si el electrodoméstico no está conectado a la red, aparecerá **APAGADO** en la pantalla. Siga las instrucciones de la sección Funciones inteligentes para conectar el electrodoméstico a la red.

Configuración de Inicio remoto

- 1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. Cierre la puerta del horno.
- 2 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Inicio Remoto**.
- 3 Siga las instrucciones de la aplicación de su teléfono inteligente para establecer el modo de cocción, la temperatura y el tiempo de funcionamiento (tiempo de precalentado más tiempo de espera).

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

• Smart Diagnosis™

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

• Configuración

- Esta función le permite ajustar varias opciones en el horno y en la aplicación.

• Monitoreo

- Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.

• Notificaciones de productos

- Active las Alertas Push para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.

• Temporizador

- Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.

• Actualización de Firmware

- Mantiene el electrodoméstico actualizado.

NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

Modelos con código QR

Escanee el código QR que trae el producto con la cámara o una aplicación lectora de códigos QR en su teléfono inteligente.



Modelos sin código QR

1 Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.

2 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta LG para iniciar sesión.

3 Presione el botón agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación para completar el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal

funcionamiento o error causado por la conexión de red.

- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desenchufe el artefacto y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactivelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para reconnectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en la aplicación para conectar el electrodoméstico.

Módulo LAN Inalámbrico regulaciones

La operación de este equipo está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) es posible que este equipo o dispositivo no cause interferencia perjudicial y
- (2) este equipo o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la que pueda causar su operación no deseada.

Software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que tienen la obligación de divulgar el código fuente, que está contenido en este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos sobre derechos de autor y otros documentos relevantes, favor de visitar <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección opensource@lge.com.

Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información por un período de tres años luego de nuestro último envío de este producto.

Función Smart Diagnosis™

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

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

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.

- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

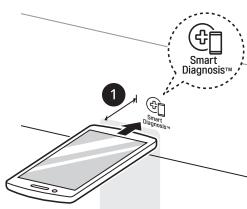
Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

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

- 1 Mantenga presionado el botón **INICIO** durante 3 segundos.

- Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.

- 2 Mantenga el micrófono de su teléfono frente al logo de Smart Diagnosis ubicado en el panel de control.



① Máx: 10 mm

- 3 Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La pantalla mostrará el recuento de tiempo. Una vez que haya finalizado el recuento de tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

NOTA

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

MANTENIMIENTO

Limpieza

PRECAUCIÓN

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

Consejos Generales de Limpieza

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.

Exterior

Panel de control

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

Perillas y panel del múltiple delantero

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

PRECAUCIÓN

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

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.

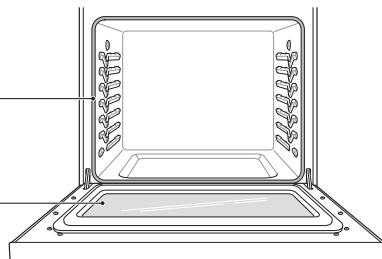
- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
- 2 Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
- 3 Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos 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.

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

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

Estantes del horno

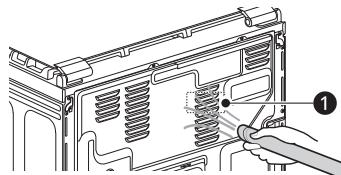
Retire los estantes del horno antes de realizar el proceso de limpieza **EasyClean**.

- 1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.
 - Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

Celosía de ventilación

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

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

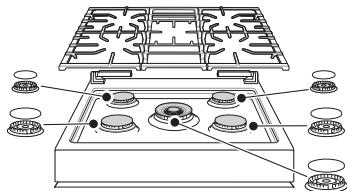


Quemadores de superficie de gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

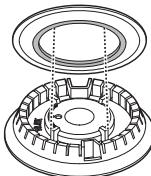
La ubicación y el tamaño de los quemadores pueden variar según el modelo.

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

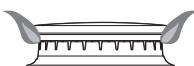


⚠ PRECAUCIÓN

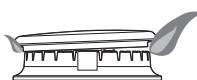
- Asegúrese de que los cabezales del quemador se reinstalen adecuadamente. Estarán estables y quedarán planos si están correctamente instalados.



- La tapa del quemador está bien colocada:



- La tapa del quemador no está bien colocada:



Limpieza de tapas/cabezales del quemador

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

⚠ PRECAUCIÓN

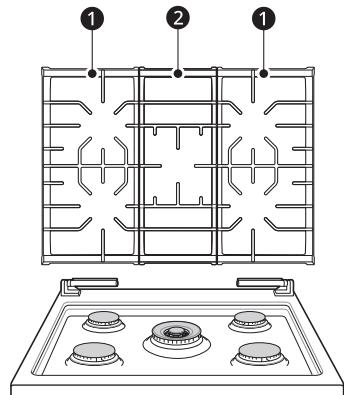
- No golpee los electrodos con nada duro. Si lo hace, podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la superficie de cocción a gas con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Si golpea un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de quitar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán correctamente si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, en especial después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

Después de la limpieza de tapas/cabezales del quemador

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

Parrillas de los quemadores

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



① Parrilla lateral

② Parrilla central

⚠ PRECAUCIÓN

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

Limpieza de las parrillas de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

- No levante las parrillas hasta que se hayan enfriado.
- Las parrillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las parrillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Las parrillas son aptas para lavavajillas.
- Después de limpiar las parrillas, deje que se sequen completamente y colóquelas de manera segura sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de cocción a gas

⚠ PRECAUCIÓN

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

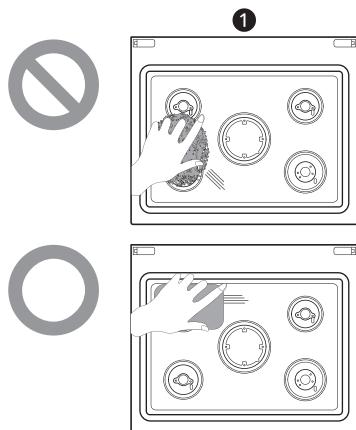
Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se dejan asentarse. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

- Retire las parrillas, los quemadores y las tapas de los quemadores de la superficie de cocción a gas.
- Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico o una tarjeta de crédito que ya no use.
- Limpie la superficie de cocción a gas con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen.

NOTA

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

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



① Dirección del grano

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

Caso 1

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

Caso 2

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

Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

- Permita que el horno se enfrie a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 65 °C, aparecerá "Hot" en la pantalla y el ciclo EasyClean no se activará hasta que la cavidad del horno se enfrie.
- La cocina debe estar nivelada para garantizar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

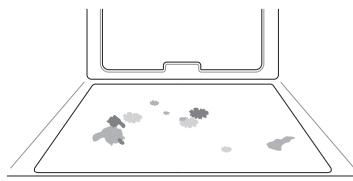
EasyClean

Beneficios de EasyClean

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

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

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

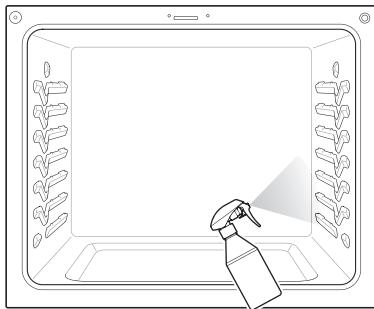


66 MANTENIMIENTO

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

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

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



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

NOTA

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

6 Cierre la puerta del horno.

- Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **EasyClean** o presione **EasyClean**. Presione **INICIO**.

PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo EasyClean. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo EasyClean, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o posarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

7 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos.

- Gire la perilla de modo de horno a la posición **APAGADO (●)** para borrar la pantalla y apagar el tono.

8 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

9 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean fregando con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado). Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que se encuentra debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



NOTA

- No use esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

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

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

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **APAGADO ●** para finalizar el ciclo. Espere que la cocina se enfrie a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno**Instrucciones para el cuidado de la puerta**

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

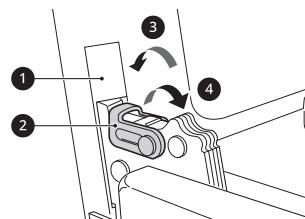
⚠ PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

Extracción de las puertas

1 Abra la puerta totalmente.

2 Desbloquee las trabas de las bisagras haciendo girar alejándolas todo lo posible del marco de la puerta abierta.



① Ranura

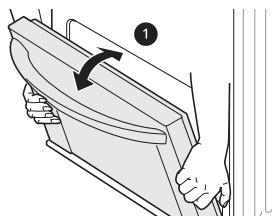
② Traba de la bisagra

③ 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.

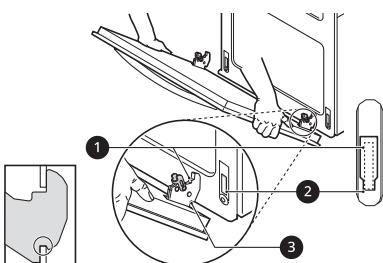


① Aproximadamente 5°

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

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.



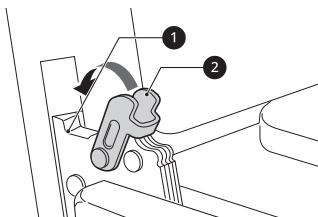
① Brazo de la bisagra

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.

Extracción y colocación del cajón

Extracción del cajón

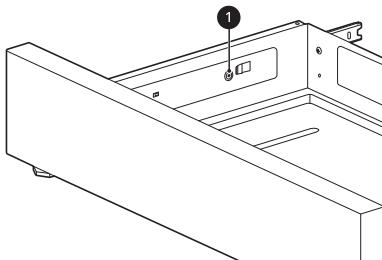
⚠ PRECAUCIÓN

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

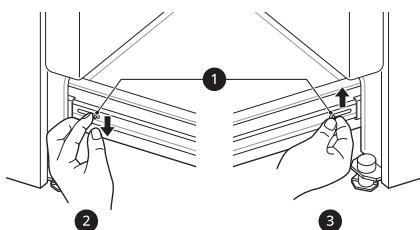
La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

- 1** Abra el cajón totalmente.

- 2** Desenrosque el tornillo ① de la parte posterior del cajón.



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



- ① Palanca
- ② Empuje hacia abajo con el dedo
- ③ Levante con el dedo

- 4** Retire el cajón de la cocina.

Colocación del cajón

- 1** Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de la corredera del chasis.
- 2** Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la cocina.
- 3** Empuje el cajón en la cocina hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 3 cm).

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

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

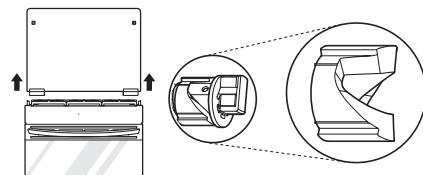
Extracción/Colocación del capelo

Extracción del capelo

- 1** Abrir el capelo 90°.
- 2** Tome firmemente ambos lados del capelo y levante para removerlo completamente.
- 3** Coloque de manera cuidadosa el capelo en una superficie segura, evitando dañar el acabado de la misma.

NOTA

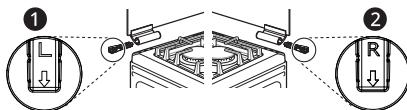
- Las bisagras se pueden salir debido al movimiento.
- La estructura interna de la bisagra es como se muestra en la ilustración, aunque parezca que está dañada su estructura así es diseñada.



Colocación del capelo

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

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



① L: Lado izquierdo

② R: Lado derecho

NOTA

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

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

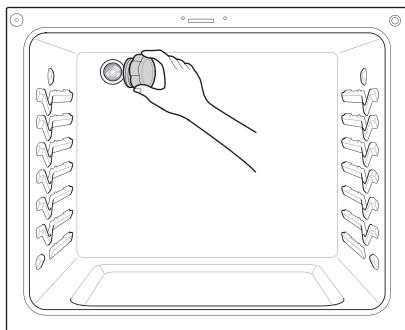
La luz del horno es una bombilla estándar halógena para electrodomésticos de 40 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione **Luz** o golpee dos veces sobre el vidrio de la puerta del horno para encenderla o apagarla.

⚠ ADVERTENCIA

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

- 1** Desenchufe la cocina o desconéctela de la corriente eléctrica.
- 2** Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.

- 3** Retire la bombilla halógena del enchufe.
- 4** Inserte la nueva bombilla halógena.
- 5** Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
- 6** Enchufe la cocina o reconecte la corriente eléctrica.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

- P:** **¿Qué tipo de utensilios cocina se recomienda usar con la superficie de cocción a gas?**
- R:**
- Las bandejas deben tener fondo plano y laterales rectos.
 - Use solamente bandejas gruesas.
 - El tamaño de la bandeja debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
 - Use tapas herméticas.
 - Use solamente woks o sartenes 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 enfriá demasiado, puede ajustar su temperatura 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:** **¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?**
- R:** Su nueva cocina está diseñada para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.
- P:** **¿Por qué parpadea el reloj?**
- R:** Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que hubo una interrupción del suministro eléctrico. Para eliminar el parpadeo del reloj, toque cualquier botón o reinicie el reloj si es necesario.
- P:** **Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?**
- R:** Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.
- P:** **¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?**
- R:** Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno. 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 superficie de cocción a gas?**

R: La superficie de cocción a gas debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha con una espátula mientras la superficie de cocción a gas todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del propietario para obtener más instrucciones.

P: **¿Por qué no se pueden operar los botones de función?**

R: Asegúrese de que la cocina no esté en modo Bloqueo de Control/Bloqueo. El icono del candado  aparecerá en la pantalla si el modo Bloqueo de Control/Bloqueo está activado. Para desactivarlo, consulte la sección Bloqueo de Control/Bloqueo. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

P: **Mi cocina todavía está sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean. ¿Qué más debo hacer?**

R: El ciclo EasyClean solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la cocina para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es posible que necesite fregar la cocina después de haber ejecutado el ciclo EasyClean.

P: **Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?**

R: La función EasyClean tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso EasyClean utilizando suficiente agua.

P: **La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes?**

R: La suciedad en las paredes laterales y traseras de su cocina con horno puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso EasyClean con más de $\frac{1}{4}$ de taza (60 ml) del producto recomendado.

P: ¿EasyClean quita toda la suciedad y las manchas por completo?

R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.

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: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?

R: Sí. Tanto el ventilador de convección como el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

P: ¿Debo usar toda el agua 1 $\frac{1}{4}$ taza (300 ml) para la función EasyClean?

R: Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (240 ml) de agua en la base y otro $\frac{1}{4}$ de taza (60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.

P: Veo humo que sale de las ventilaciones de la superficie de cocción a gas de la cocina durante la función EasyClean. ¿Es normal?

R: Esto es normal. No es humo. En realidad es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función EasyClean, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?

R: EasyClean se puede usar las veces que deseé. EasyClean funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean del manual del propietario para obtener más información.

P: ¿Qué se necesita para EasyClean?

R: Un envase rociador con 1 $\frac{1}{4}$ taza (300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su cocina nueva.

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

- R: Los niños deben estar bajo supervisión cuando estén alrededor de la cocina en uso y hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función de Bloqueo de Control/Bloqueo para evitar que los niños enciendan accidentalmente la superficie de cocción a gas o el horno. La función de Bloqueo de Control/Bloqueo desactiva la mayoría de los botones del panel de control y las perillas de control de la superficie de cocción a gas. Consulte la sección Bloqueo de Control/Bloqueo del manual del propietario para obtener más detalles.
- P: La tercera perilla desde la derecha no enciende. ¿Es normal? (En algunos modelos)**
- R: Es normal. Su cocina está diseñada para encender solo 5 perillas de quemadores.
- P: ¿Por qué no está funcionando Instaview? (En algunos modelos)**
- R: Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación con una llave.

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.
	Las piezas del quemador no están bien instaladas. <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 cocción a gas.	Los cabezales y tapas del quemador no están completamente secos ni ubicados de manera correcta. <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.	Puede ser debido a una mala instalación o configuración de la cocina. <ul style="list-style-type: none"> Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.

Síntomas	Causa posible y solución
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 cocina, 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 cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento. <p>El termostato del horno debe ajustarse.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Ajuste de temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento. <p>El reloj no está configurado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte "Cambio de configuración del 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.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<p>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de seleccionar el modo Asar correctamente. <p>Se está usando una posición de estante inadecuada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la Guía de asado. <p>Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Use la asadera y la parrilla. <p>La puerta del horno no está cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte "Asar" en el capítulo FUNCIONAMIENTO. <p>El papel metálico que se utiliza en la asadera y la parrilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	<p>Se debe ajustar el sensor del horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Ajuste de temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
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.

76 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntomas	Causa posible y solución
El horno no funciona	El enchufe de la cocina no está introducido completamente en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none">Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. <ul style="list-style-type: none">Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none">Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none">Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	Cocinar comidas muy húmedas produce vapor. <ul style="list-style-type: none">Esto es normal.
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado correctamente. <ul style="list-style-type: none">Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. <ul style="list-style-type: none">Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. <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.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	El control no está configurado correctamente. <ul style="list-style-type: none">Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. <ul style="list-style-type: none">Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
	No se ha preparado bien la carne. <ul style="list-style-type: none">Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrullen.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. <ul style="list-style-type: none">Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos. <ul style="list-style-type: none">Esto es normal.

Síntomas	Causa posible y solución
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	<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
El reloj y el temporizador no funcionan.	<p>El enchufe no está insertado completamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	<p>Configuración de control del horno inadecuada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte "Cambio de configuración del horno" en el capítulo "FUNCIONAMIENTO".
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 cocina 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.
Aparece "Loc" en pantalla cuando quiere cocinar (En algunos modelos)	<p>El horno está bloqueado por la función Bloqueo de Control/Bloqueo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desactive la función Bloqueo de Control/Bloqueo.
El control del horno suena y aparece un código de error F.	<p>El control electrónico detectó una condición de falla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la cocina de la corriente eléctrica durante cinco minutos y luego reconéctela. Si el código de error de la función se repite, solicite mantenimiento. • Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite mantenimiento.
Los dos puntos del reloj parpadean	<p>Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. Reinicie el reloj y cualquier función de cocción.
Se puede ver una luz a través de las ventilaciones de aire del horno.	<p>Al ejecutar la función Asar, es normal ver una luz entre las ventilaciones de aire del horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.

Síntomas	Causa posible y solución
La cocina no está nivelada.	Instalación deficiente. <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 cocina hasta que el estante del horno esté nivelado. Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente firme y estable para soportar la cocina de manera adecuada.
	La alineación del gabinete de la cocina puede hacer que la cocina parezca desnivelada. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la cocina.
No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.	Los gabinetes no son cuadrados o están instalados muy justos. <ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible.
	La alfombra interfiere con la cocina. <ul style="list-style-type: none"> Deje espacio suficiente para elevar la cocina sobre la alfombra.
El ventilador de convección se detiene. (Durante los modos: Horneado por convección, Leudar, Airfry, Comida congelada, Cocción Lenta)	El ventilador de convección tiene varios ciclos de encendido/apagado durante un solo ciclo de horneado. Eso sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo. <ul style="list-style-type: none"> No es una falla de la cocina y debe considerarse un funcionamiento normal. En caso que el ventilador permanezca apagado durante todo el ciclo de horneado. <ul style="list-style-type: none"> Esto no es normal. Su cocina requiere revisión por un técnico autorizado; contacte al Servicio de Atención al Cliente de LG, favor de consultar la etiqueta adjunta con información de contacto regional, ubicada en el lateral del producto.
Funcionamiento del ventilador (Durante el modo Horneado)	Esto se realiza para garantizar resultados uniformes de horneado. <ul style="list-style-type: none"> Es normal que el ventilador funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno.

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.
Ruido del ventilador	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.

Síntomas	Causa posible y solución
Al encender un solo quemador, se oye un sonido de clic en todos los quemadores.	<p>Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen el sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la superficie de cocción a gas se activarán cuando se encienda solo un quemador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.

Wi-Fi

Síntomas	Causa posible y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	<p>La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de registro nuevamente. <p>Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el electrodoméstico. <p>El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales) <p>La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador. <p>La distancia entre el electrodoméstico y el enrutador es muy grande.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.

CATEGORÍA Y CLASIFICACIÓN DEL GASODOMÉSTICO

Categoría II 2H3B/ P Clase 1 Tipo A

⚠ ADVERTENCIA

- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 2 640 metros sobre el nivel del mar.

Para los modelos : LRGL5847S



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

MODELO No. : LRGL5847S /00

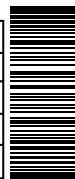
Product Code: LRGL5847S . FSTFLGC

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS: 115 V~ 60 Hz 4,39 A

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

No. de Serie :

COCINA DE PISO		Potencia Nominal		Hecho en México	
Quemador	GAS NATURAL (2,00 kPa)	GAS L.P. (2,90 kPa)	Quemador	GAS NATURAL (2,00 kPa)	GAS L.P. (2,90 kPa)
Izquierdo Trasero	5,760 MJ/h 1,60 kW	5,760 MJ/h 1,60 kW	Derecho Frontal	10,080 MJ/h 2,80 kW	9,720 MJ/h 2,70 kW
Izquierdo Frontal	9,000 MJ/h 2,50 kW	8,280 MJ/h 2,30 kW	Gratificador	13,320 MJ/h 3,70 kW	13,680 MJ/h 3,80 kW
Central	9,720 MJ/h 2,70 kW	9,720 MJ/h 2,70 kW	Horno	20,160 MJ/h 5,50 kW	19,080 MJ/h 5,30 kW
Derecho Trasero	5,760 MJ/h 1,60 kW	5,760 MJ/h 1,60 kW	CATEGORÍA II 2H3B/P Clase 1 Tipo A		



P/Nº : MEZ67412708

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

⚠ ADVERTENCIA : Éste artefacto No debe instalarse en baños ni dormitorios. Este gasodoméstico debe ser instalado por personal calificado.

- Este artefacto está ajustado para ser instalado de (0 a 2 640) metros sobre el nivel del mar.
- No instalar el gasodoméstico en locales que no dispongan de la ventilación suficiente.
- En el evento que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, gire la perilla a la posición de apagado y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un (1) minuto.



P/Nº : MEZ67507303

Notas

Notas

Notas

