



**LG** Electronics Monterrey, México S.A. de C.V.

PART NUMBER: MFL69667403

DATE: July 2nd, 2019

<b>DESCRIPTION: OWNER'S MANUAL</b>		Part No. MFL69667403	
<b>MODEL DESCRIPTION:</b>			
Product: <b>Gas (Freestanding)</b>		Project: <b>CANCUN</b>	
Brand: <b>LG</b>		Customer: <b>LGEPR</b>	
<b>PRINTING SPECIFICATION:</b>			
1. Trim Size (mm): <b>182 (W), 257 (H)</b>	2. Printing Color: <b>Black</b>	4. Printing Method: <b>Off Set</b>	
		5. Bindery Type: <b>Saddle Stitch</b>	
3. Paper Type: - Cover: <b>Revolucion (Wood-Free Paper) 71 gr.</b> - Content: <b>Revolucion (Wood-Free Paper) 71 gr.</b>		6. Language: <b>Spanish</b> 7. Number of Pages: 44 8. Number of Sheets: 22	
<b>NOTES:</b>			
<p>1. This part should comply with the criteria of Level A-I (Pb, Cd, Hg, Cr6+, PBBs, PBDEs, BBP, DBP, DEHP, DIBP) restricted hazardous substances which refers to LGE standard LG(10)-A-9023 and the hazardous substance management manual for the supplier. Level A-II restricted substances such as HBCDD, TCEP, TDCPP should comply with hazardous substances inspection standard by division.</p>			



## MANUAL DEL USUARIO

# COCINA A GAS

Lea detenidamente el manual del usuario antes de poner el aparato en funcionamiento y consérvelo a mano en todo momento para su referencia.

### **ADVERTENCIA**

**SI NO SIGUE CON EXACTITUD LA INFORMACIÓN DE ESTE MANUAL, UN INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA PODRÍAN SER CAUSADOS, DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

- **NO ALMACENE NI USE GASOLINA, NI NINGÚN OTRO TIPO DE VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE APARATO NI DE NINGÚN OTRO APARATO.**
- **QUE HACER SI HUELE A GAS**
  - **NO INTENTE ENCENDER NINGÚN APARATO.**
  - **NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.**
  - **NO USE NINGÚN TELÉFONO EN SU EDIFICIO.**
  - **LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS DESDE EL TELÉFONO DE UN VECINO. SIGA LAS INSTRUCCIONES DE LA COMPAÑÍA DE GAS.**
  - **SI NO PUEDE COMUNICARSE CON SU COMPAÑÍA DE GAS, LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.**
- **LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO DEBEN SER REALIZADOS POR UN TÉCNICO CALIFICADO POR LG.**

RSG316T      RSG314M      RSG314S  
RSG315T      RSG313M



MFL69667403

(REV.03 190702)

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2018 - 2019 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

# ÍNDICE

## 3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

## 4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## 11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 11 Piezas
- 12 Accesorios

## 13 INSTALACIÓN

- 13 Antes de instalar la cocina
- 14 Instalación de la cocina
- 16 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
- 16 Sellado de aberturas
- 16 Conexión de la cocina al gas
- 17 Conexiones eléctricas
- 17 Otro método de conexión a tierra
- 18 Ensamblaje de los quemadores de superficie
- 18 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
- 19 Verificación de funcionamiento del quemador para hornear
- 20 Nivelación de la cocina

## 21 FUNCIONAMIENTO

- 21 Quemadores de Gas
- 22 Ubicación de los quemadores
- 22 Uso de los quemadores
- 22 Ajuste del tamaño de flama
- 23 En caso de apagón
- 23 Instrumentos de cocina para la superficie de la cocina
- 23 Uso de un wok
- 23 Uso de las parrillas en superficie
- 24 Uso del comal
- 25 El horno
- 26 Descripción general del panel de control

- 27 Modificar parámetros del Horno (Para los modelos : RSG316T)
- 27 Reloj
- 27 Luz del horno
- 27 Mínimo & Máximo Configuración inicial
- 27 Posición de Estantes
- 28 Uso del horno
- 28 Cómo ajustar el horno para hornear (Para los modelos : RSG316T)
- 29 Timer (Para los modelos : RSG316T)
- 29 Bloqueo (Para los modelos : RSG316T)
- 30 Uso de la parrilla en el horno (Para los modelos : RSG316T)
- 30 Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla
- 31 Uso del Cajón Calentador
- 31 Cómo usar el cajón calentador

## 32 MANTENIMIENTO

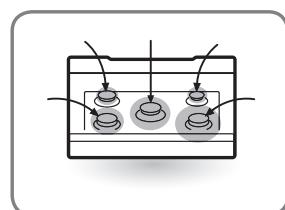
- 32 Retiro y Colocación de los quemadores
- 34 Limpieza del exterior
- 35 Instrucciones para el cuidado de la puerta
- 35 EasyClean™
- 38 Cambio de la luz del horno
- 39 Retirar y reemplazar la puerta removible del horno

## 40 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 40 PREGUNTAS FRECUENTES
- 42 Antes de llamar al servicio técnico

## 43 DIAGRAMA ELÉCTRICO

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



### Varios tamaños de quemadores de gas

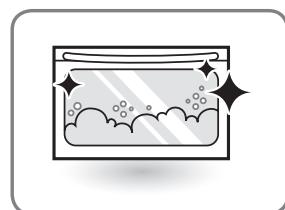
Elija un quemador que coincida con el tamaño de sus instrumentos de cocina.

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



### Cocina a gas segura y confiable

Brinda seguridad y confiabilidad para cocinar.



### EasyClean™

Útil para una limpieza sencilla.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la cocina para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que podrían ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.

El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:



### ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones graves o la muerte.



### PRECAUCIÓN

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

## AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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



### ADVERTENCIA

- NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE. HACERLO PODRÍA CAUSAR ENVENENAMIENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO Y SOBRECALENTAMIENTO DEL HORNO.
- NUNCA VISTA ROPA SUELTA O UNA PRENDA QUE CUELgue MIENTRAS USE ESTE APARATO. TENGA CUIDADO AL TOMAR OBJETOS UBICADOS EN LOS GABINETES SOBRE LA COCINA. LOS MATERIALES INFLAMABLES SE PODRÍAN ENCENDER SI TUVIERAN CONTACTO CON FLAMAS O SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO Y PODRÍAN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES.
- MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
- NO COLOQUE MATERIALES INFLAMABLES EN EL HORNO NI CERCA DE LA PLACA DE COCCIÓN.
- NO DEJE GRASA U OTROS MATERIALES INFLAMABLES DENTRO DE LA COCINA O CERCA DE ELLA.

**ADVERTENCIA**

- NO UTILICE AGUA PARA APAGAR INCENDIOS PROVOCADOS POR GRASA. NUNCA TOQUE UN SARTÉN EN LLAMAS. APAGUE LOS CONTROLES. USE UN EXTINTOR DE SUSTANCIA QUÍMICA SECA MULTIUSO O DE TIPO ESPUMA.  
LA GRASA EN LLAMAS FUERA DE UN SARTÉN SE PUEDE EXTINGUIR CUBRIÉNDOLA CON BICARBONATO DE SODIO O, SI ESTUVIERA DISPONIBLE, MEDIANTE UN EXTINTOR DE SUSTANCIA QUÍMICA SECA MULTIUSO O DE TIPO ESPUMA.  
LAS LLAMAS EN EL HORNO O CAJÓN DE ALMACENAMIENTO SE PUEDEN APAGAR POR COMPLETO SI SE CIERRA LA PUERTA DEL HORNO O CAJÓN DE ALMACENAMIENTO Y SE APAGA EL HORNO O SI SE USA UN EXTINTOR MULTIUSO DE SUSTANCIA QUÍMICA SECA O DE TIPO ESPUMA.
- NO UTILICE EL HORNO NI EL CAJÓN PARA ALMACENAR OBJETOS.
- DEJE QUE LAS PARRILLAS DE LOS QUEMADORES Y OTRAS SUPERFICIES SE ENFRÍEN ANTES DE TOCARLAS.
- NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO O ASADOR. NECESARIAS PARA QUE LA COCINA FUNCIONE ADECUADAMENTE CON UNA COMBUSTIÓN CORRECTA. LAS ABERTURAS DE AIRE ESTÁN UBICADAS EN LA PARTE POSTERIOR DE LA PLACA DE COCCIÓN, EN LA PARTE INFERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO Y EN EL FONDO DE LA COCINA.
- NUNCA OBSTRUYA EL FLUJO DEL AIRE DE COMBUSTIÓN Y DE VENTILACIÓN AL BLOQUEAR LA VENTILACIÓN DEL HORNO O LAS ENTRADAS DE AIRE. AL HACERLO, SE RESTRINGE LA ENTRADA DE AIRE AL QUEMADOR Y ESTO PUEDE PROVOCAR ENVENENAMIENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO.
- NUNCA CUBRA RANURAS, ABERTURAS NI CONDUCTOS DEL FONDO DEL HORNO NI UN ESTANTE CON MATERIALES COMO PAPEL DE ALUMINIO. AL HACERLO, SE BLOQUEA LA CORRIENTE DE AIRE A TRAVÉS DEL HORNO Y ESTO PUEDE PROVOCAR ENVENENAMIENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO. EL REVESTIMIENTO DE PAPEL METÁLICO TAMBIÉN PUEDE CONCENTRAR CALOR, GENERANDO UN PELIGRO DE INCENDIO.

**PRECAUCIÓN**

- NO GUARDE OBJETOS DE INTERÉS PARA LOS NIÑOS EN LOS GABINETES DE LA COCINETA QUE ESTÁN ARRIBA DE LA COCINA; SI LOS NIÑOS SUBIERAN A LA COCINA PARA ALCANZAR ALGO QUE BUSCAN, PODRÍAN SUFRIR LESIONES GRAVES.
- NO DEJE A LOS NIÑOS SOLOS O DESATENDIDOS DONDE HAYA UNA COCINA CALIENTE O EN OPERACIÓN. PUEDEN SUFRIR QUEMADURAS GRAVES.

### **PRECAUCIÓN**

- NO PERMITA QUE NADIE SE SUBA, SE PARE NI SE CUELgue DE LA PUERTA DEL HORNO, DEL CAJÓN CALENTADOR NI DE LA PLACA DE COCCIÓN. PODRÍAN CAUSAR DAÑOS A LA COCINA E INCLUSO VOLCARLA, LO QUE GENERARÍA LESIONES PERSONALES GRAVES.
- USE GUANTES AL LIMPIAR LA COCINA PARA EVITAR LESIONES O QUEMADURAS.
- NO UTILICE EL HORNO PARA GUARDAR ALIMENTOS O INSTRUMENTOS DE COCINA.
- NO APOYE NI COLOQUE PESO EXCESIVO SOBRE UNA PUERTA ABIERTA. ESTO PODRÍA INCLINAR LA COCINA, ROMPER LA PUERTA O LESIONAR AL USUARIO.

## **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN**

### **ADVERTENCIA**

- HAGA QUE UN INSTALADOR CALIFICADO INSTALE Y CONECTE A TIERRA SU COCINA DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. CUALQUIER AJUSTE O SERVICIO DEBE SER COMPLETADO SOLO POR TÉCNICOS CALIFICADOS POR LG.
- ASEGÚRESE DE QUE SU COCINA SEA AJUSTADA CORRECTAMENTE POR UN TÉCNICO DE SERVICIO O UN INSTALADOR CALIFICADO POR LG PARA EL TIPO DE GAS (NATURAL O LP) QUE SE USARÁ. SU COCINA SE PUEDE CONVERTIR PARA USAR CON CUALQUIER TIPO DE GAS. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.
- ESTOS AJUSTES DEBEN SER COMPLETADOS POR UN TÉCNICO DE SERVICIO CALIFICADO POR LG DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE Y TODOS LOS CÓDIGOS Y REQUISITOS DE LA AUTORIDAD QUE TIENE JURISDICCIÓN. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR LESIONES GRAVES O DAÑOS A LA PROPIEDAD. LA AGENCIA CALIFICADA QUE REALICE ESTE TRABAJO ASUME LA RESPONSABILIDAD DE LA CONVERSIÓN.
- DESCONECTE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE REALIZAR MANTENIMIENTO AL APARATO.
- NUNCA USE LA PUERTA DE LA COCINA COMO ESCALÓN O ASIENTO, YA QUE ESTO PUEDE INCLINAR LA COCINA Y PRODUCIR LESIONES GRAVES.

**⚠ ADVERTENCIA**

- ENCHUFE SU COCINA A UNA TOMA DE CORRIENTE DE PARED CONECTADA A TIERRA DE 220 VOLTIOS. NO QUITE LA PUNTA REDONDA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE. SI EXISTEN DUDAS ACERCA DE LA CONEXIÓN DE TIERRA DEL SISTEMA ELÉCTRICO DE LA CASA, ES SU RESPONSABILIDAD PERSONAL Y SU OBLIGACIÓN REEMPLAZARLA POR UN TOMACORRIENTE ADECUADO PARA TRES PUNTAS CON CONEXIÓN A TIERRA DE ACUERDO CON EL CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL. NO USE UN CABLE DE EXTENSIÓN NI UN ADAPTADOR CON ESTA COCINA.
- PARA PREVENIR RIESGOS DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, NO USE UN ADAPTADOR NI RETIRE LA PUNTA CON CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE ELÉCTRICO. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS PODRÍA CAUSAR LESIONES, INCENDIO O INCLUSO LA MUERTE.
- SITÚE LA COCINA FUERA DE LAS ÁREAS MUY TRANSITADAS DE LA COCINA Y FUERA DE LUGARES VENTILADOS PARA EVITAR CIRCULACIÓN DE AIRE INADECUADA.
- NO INTENTE REPARAR NI REEMPLAZAR NINGUNA PIEZA DE SU COCINA, EXCEPTO EN CASO DE QUE ESTE MANUAL LO MENCIONE ESPECÍFICAMENTE. UN TÉCNICO CALIFICADO DEBE ESTAR A CARGO DE TODAS LAS DEMÁS TAREAS DE MANTENIMIENTO.
- ASEGÚRESE DE QUITAR TODOS LOS MATERIALES DE EMPAQUE DE LA COCINA ANTES DE OPERARLA PARA EVITAR INCENDIO O DAÑOS DEL HUMO SI LOS MATERIALES DE EMPAQUE SE INCENDIARAN.
- 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.

**QUEMADORES DE SUPERFICIE****⚠ ADVERTENCIA**

- INCLUSO SI LA FLAMA DEL QUEMADOR SUPERIOR SE APAGA, EL GAS SIGUE SALIENDO HACIA EL QUEMADOR HASTA QUE LA PERILLA SE COLOQUE EN LA POSICIÓN **DE APAGADO (●)**. SI HUELE A GAS, ABRA LAS VENTANAS DE INMEDIATO Y VENTILE EL ÁREA DURANTE CINCO MINUTOS ANTES DE VOLVER A USAR EL QUEMADOR. NO DEJE LOS QUEMADORES ENCENDIDOS SIN SUPERVISIÓN.

**ADVERTENCIA**

- **USE EL TAMAÑO ADECUADO DE SARTÉN.** NO USE SARTENES INESTABLES O QUE PUEDAN VOLCARSE CON FACILIDAD. SELECCIONE OLLAS CON FONDO PLANO DEL TAMAÑO SUFICIENTE PARA CUBRIR LAS PARRILLAS DEL QUEMADOR. PARA EVITAR DERRAMES, ASEGÚRESE DE QUE LA OLLA TENGA EL TAMAÑO SUFICIENTE PARA CONTENER LOS ALIMENTOS DE MANERA ADECUADA. ESTO AHORRARÁ TIEMPO DE LIMPIEZA Y EVITARÁ LA ACUMULACIÓN RIESGOSA DE ALIMENTOS, YA QUE LAS SALPICADURAS O LOS DERRAMES QUE QUEDAN EN LA COCINA PUEDEN ENCENDERSE. USE SARTENES CON MANGOS QUE SE PUEDAN SOSTENER CON FACILIDAD Y QUE PERMANEZCAN FRÍOS.

**PRECAUCIÓN**

- ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS CONTROLES DE SUPERFICIE ESTÉN EN LA POSICIÓN **DE APAGADO (●)** ANTES DE SUMINISTRAR GAS A LA COCINA.
- NUNCA DEJE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE SIN SUPERVISIÓN EN AJUSTES DE ALTAS TEMPERATURAS. LAS SALPICADURAS O LOS DERRAMES DEJADOS SOBRE LA COCINA PUEDEN ARDER.
- SIEMPRE COLOQUE LAS PERILLAS EN LA POSICIÓN DE ENCENDIDO (☆). PARA ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES Y ASEGÚRESE DE QUE SE HAYAN ENCENDIDO.
- AJUSTE EL TAMAÑO DE LA FLAMA DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE PARA QUE NO SE EXTIENDA SOBRE EL BORDE DE LA OLLA. LAS FLAMAS EXCESIVAS SON PELIGROSAS.
- USE SOLO AGARRADERAS SECAS, LAS AGARRADERAS HÚMEDAS O MOJADAS SOBRE SUPERFICIES CALIENTES PODRÍAN PRODUCIR QUEMADURAS POR VAPOR. NO DEJE QUE LAS AGARRADERAS SE ACERQUEN A LAS FLAMAS AL LEVANTAR UNA OLLA U OTRA PIEZA DE LOS INSTRUMENTOS DE COCINA. NO USE UNA TOALLA U OTRO PAÑO ABULTADO. USE SIEMPRE AGARRADERAS.
- AL USAR RECIPIENTES DE VIDRIO, ASEGÚRESE DE QUE ESTÉN DISEÑADOS PARA LA COCCIÓN SOBRE LA COCINA.
- PARA MINIMIZAR LA POSIBILIDAD DE INCENDIO DE MATERIALES INFLAMABLES Y DERRAMES, COLOQUE LOS MANGOS DE LAS OLLAS HACIA LA PARTE DE ATRÁS DE LA COCINA SIN QUE SE EXTIENDAN SOBRE LOS QUEMADORES ADYACENTES.
- NUNCA DEJE OBJETOS SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN. EL AIRE CALIENTE DE LA VENTILACIÓN PUEDE HACER QUE LOS OBJETOS INFLAMABLES ARDAN Y AUMENTE LA PRESIÓN DE LOS RECIPIENTES CERRADOS, LO QUE PUEDE HACER QUE ESTALLEN.
- VIGILE CON ATENCIÓN LOS ALIMENTOS QUE SE FRÍAN EN FLAMA ALTA.
- SIEMPRE CALIENTE LA GRASA LENTAMENTE Y VIGILE MIENTRAS AUMENTA LA TEMPERATURA.
- SI FREIRÁ UNA COMBINACIÓN DE ACEITES Y GRASAS, MÉZCLELOS ANTES DE CALENTARLOS.

 **PRECAUCIÓN**

- SI ES POSIBLE, UTILICE UN TERMÓMETRO PARA FRITURAS PARA EVITAR QUE LA GRASA SE CALIENTE POR ENCIMA DEL PUNTO DE HUMEO.
- UTILICE LA MENOR CANTIDAD POSIBLE DE GRASA PARA FRITURA PROFUNDA. LLENAR EL SARTÉN CON DEMASIADA GRASA PODRÍA CAUSAR DERRAMES AL AGREGAR LOS ALIMENTOS.
- NO COCINE LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE FLAMA ABIERTA EN LA PLACA DE COCCIÓN.
- NO USE OLLAS METÁLICAS (TIPO "WOK") EN LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE SI LA OLLA METÁLICA TIENE UN ANILLO QUE SE COLOCA SOBRE LA PARRILLA DEL QUEMADOR PARA SOSTENER EL WOK. ESTE ANILLO ACTÚA COMO TRAMPA DE CALOR, EL CUAL PUEDE DAÑAR LA PARRILLA DEL QUEMADOR Y EL CABEZAL DEL QUEMADOR. TAMBIÉN PODRÍA HACER QUE EL QUEMADOR NO FUNCIONE CORRECTAMENTE. ESTO PUEDE CAUSAR QUE EL NIVEL DE MONÓXIDO DE CARBONO SEA SUPERIOR A LOS ESTÁNDARES ACTUALES PERMITIDOS, LO QUE GENERARÍA UN PELIGRO PARA LA SALUD.
- LOS ALIMENTOS PARA FREÍR DEBEN ESTAR TAN SECOS COMO SEA POSIBLE. LA ESCARCHA O LA HUMEDAD SOBRE LOS ALIMENTOS PUEDE HACER QUE LA GRASA CALIENTE BURBUJEE Y SE DERRAME POR LOS COSTADOS DEL RECIPIENTE.
- NUNCA TRATE DE MOVER UN SARTÉN DE GRASA CALIENTE, EN ESPECIAL UNA FREIDORA PROFUNDA. ESPERE HASTA QUE LA GRASA SE ENFRÍE.
- NO DEJE ARTÍCULOS DE PLÁSTICO SOBRE LA SUPERFICIE, SE PUEDEN DERRETIR SI SE DEJAN MUY CERCA DE LA VENTILACIÓN.
- ALEJE TODOS LOS ARTÍCULOS PLÁSTICOS DE LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE.
- PARA PREVENIR QUEMADURAS, SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE LOS CONTROLES PARA TODOS LOS QUEMADORES ESTÉN EN LA POSICIÓN **DE APAGADO (●)** Y QUE TODAS LAS PARRILLAS ESTÉN FRÍAS ANTES DE TRATAR DE QUITARLAS.
- SI HUELE A GAS, APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO Y LLAME A UN TÉCNICO CALIFICADO. NUNCA USE UNA FLAMA VIVA PARA ENCONTRAR UNA FUGA.
- COLOQUE SIEMPRE LAS PERILLAS EN POSICIÓN **DE APAGADO (●)** ANTES DE QUITAR LAS OLLAS DE LA COCINA.
- NO LEVANTE LA PLACA DE COCCIÓN. ESTO PUEDE PROVOCAR DAÑOS Y UN FUNCIONAMIENTO INADECUADO DE LA COCINA.
- SI LA COCINA ESTÁ LOCALIZADA CERCA DE UNA VENTANA, NO CUELgue CORTINAS LARGAS QUE PUDIERAN LEVANTARSE SOBRE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE Y ENCENDERSE.
- LIMPIE LA PLACA DE COCCIÓN CON CUIDADO. LOS EXTREMOS DE METAL PUNTIAGUDOS DE LOS ELECTRODOS DE CHISPA PUEDEN PRODUCIR LESIONES.

## HORNO

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.



### ADVERTENCIA

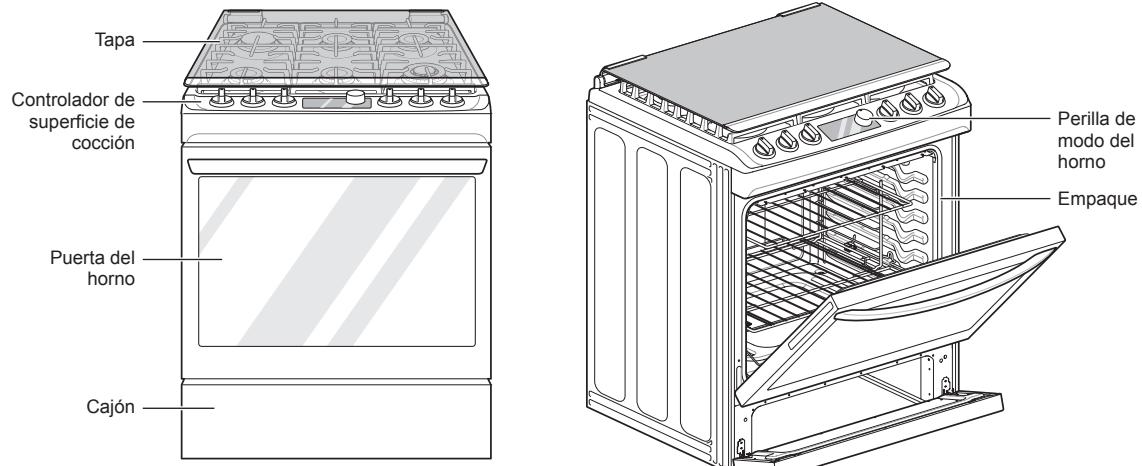
- NUNCA CUBRA RANURAS, ABERTURAS, CONDUCTOS DEL FONDO DEL HORNO NI UNA BANDEJA COMPLETA CON MATERIALES COMO PAPEL DE ALUMINIO. AL HACERLO, SE BLOQUEA LA CORRIENTE DE AIRE A TRAVÉS DEL HORNO Y ESTO PUEDE PROVOCAR ENVENENAMIENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO. EL REVESTIMIENTO DE PAPEL METÁLICO PUEDE CONCENTRAR CALOR, GENERANDO PELIGRO DE INCENDIO.
- NO CALIENTE ALIMENTOS EN RECIPIENTES CERRADOS. LA PRESIÓN DENTRO DEL RECIPIENTE PODRÍA AUMENTAR Y PODRÍA HACERLO ESTALLAR CAUSANDO LESIONES.
- 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.
- NO UTILICE EL HORNO PARA GUARDAR OBJETOS. LOS OBJETOS ALMACENADOS PODRÍAN INCENDIARSE.
- MANTENGA EL HORNO LIBRE DE ACUMULACIÓN DE GRASA.
- ACOMODE LOS ESTANTES DEL HORNO EN LA POSICIÓN DESEADA SOLO CUANDO EL HORNO ESTÉ FRÍO.
- PARA PREVENIR QUEMADURAS AL RETIRAR ALIMENTOS, DESLICE LOS ESTANTES HACIA AFUERA HASTA QUE EL TOPE SE TRABE, LUEGO RETIRE LOS ALIMENTOS. ESTO PODRÍA PROTEGERLO DE QUEMARSE AL TOCAR SUPERFICIES CALIENTES DE LA PUERTA O LAS PAREDES DEL HORNO.
- AL COLOCAR O RETIRAR 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.
- CUANDO HAYA CORTO DE ELECTRICIDAD, LAS FUNCIONES DEL HORNO SE APAGARÁN. [RSG316T]

**Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.**  
**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

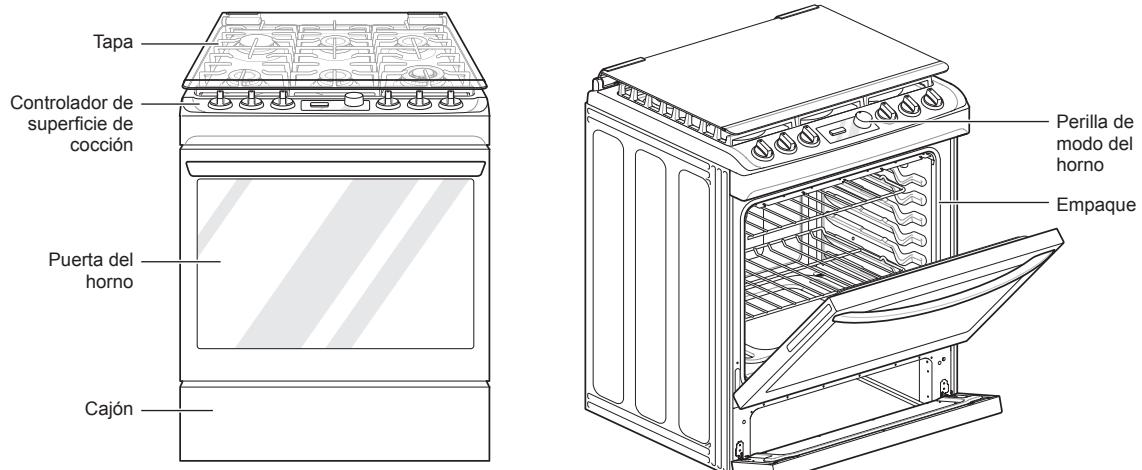
# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Piezas

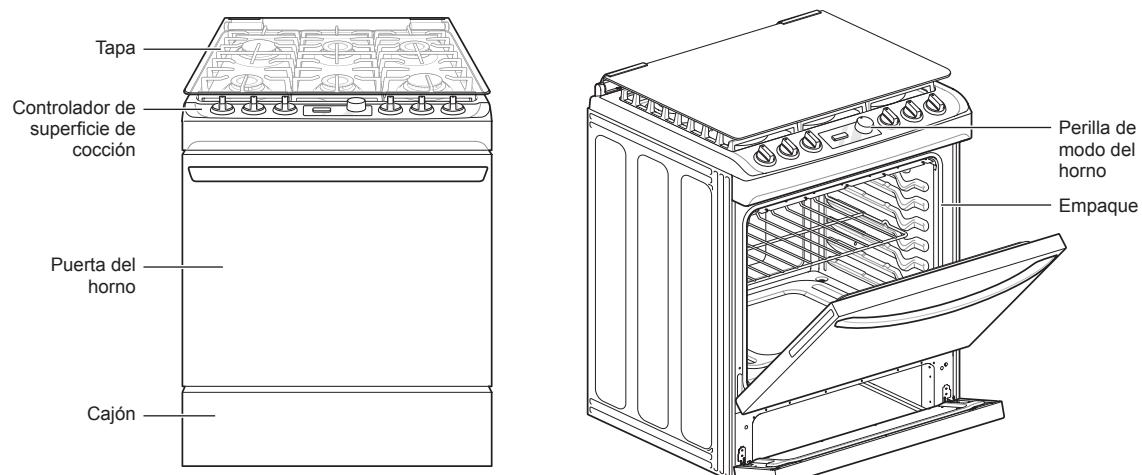
Para los modelos : RSG316T



Para los modelos : RSG315T

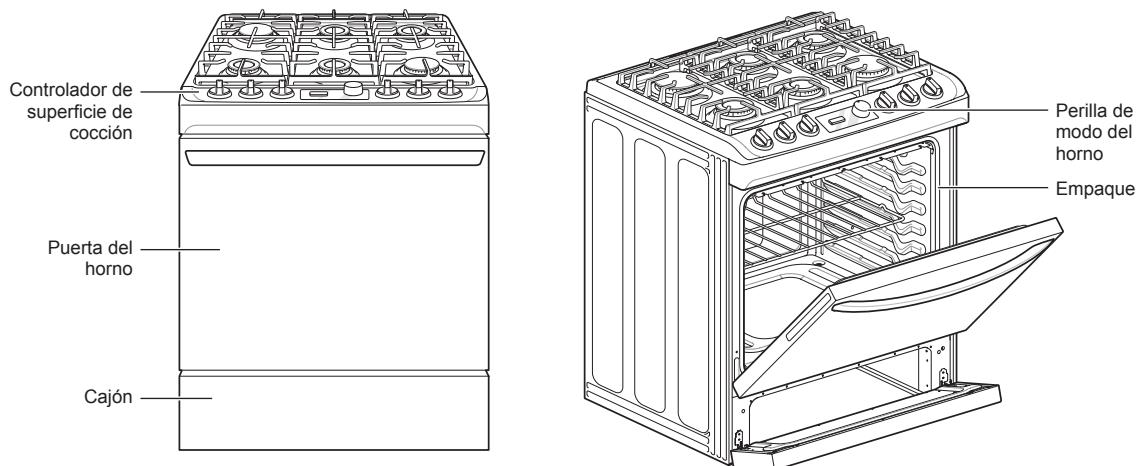


Para los modelos : RSG314M, RSG314S



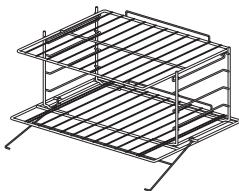
## 12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Para los modelos : RSG313M



## Accesorios

Accesorios incluidos



Estante estandar  
(RSG316T)



Estante estandar  
(RSG315T : 2 c/u)  
(RSG314M : 1 c/u)  
(RSG314S : 1 c/u)  
(RSG313M : 1 c/u)



Manual del usuario (1 c/u)



Comal (1 c/u)  
(RSG316T, RSG315T,  
RSG314M)



3/8" Conector de escuadra  
(1 c/u)

### NOTA

- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

# INSTALACIÓN

## Antes de instalar la cocina

Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por técnicos de servicio calificados por LG.

### Preparación para instalación

#### Herramientas necesarias



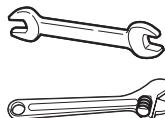
Destornillador phillips



Destornillador plano



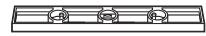
Lápiz y regla



Llave de boca o ajustable



Llave de tubos (2)  
(uno para soporte)



Nivel

#### Accesorios necesarios para la conexión de gas

- Válvula de paso manual de 3/8"
- Sellador de empaques de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Cople-Niple de 3/8" NPT a 3/8" campana
- Tubo de cobre con tuercas campana de 3/8"
- Tubo de cobre con tuercas campana de 3/8" de longitud necesaria para llegar al gas
- Cople-Niple de 3/8" NPT
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa

## Instalación de la cocina

### Desempaque y traslado de la cocina

#### **PRECAUCIÓN**

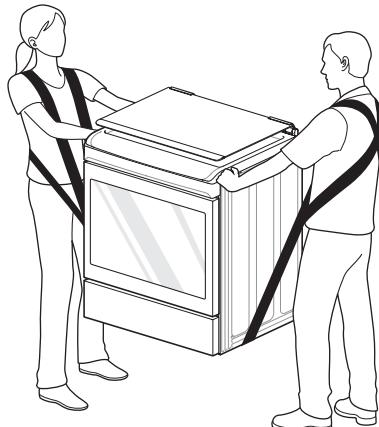
- SE NECESITAN DOS O MÁS PERSONAS PARA MOVER E INSTALAR LA COCINA (PELIGRO DE PESO EXCESIVO). SI NO SE CUMPLE CON ESTO, SE PUEDEN PRODUCIR LESIONES EN LA ESPALDA U OTRAS LESIONES.**
- NO UTILICE LAS MANIJAS DE LA PUERTA PARA EMPUJAR NI PARA TIRAR DE LA COCINA DURANTE LA INSTALACIÓN O AL MOVER LA COCINA PARA TAREAS DE LIMPIEZA O REPARACIONES.**  
HACERLO PODRÍA CAUSAR DAÑOS GRAVES A LA PUERTA DE LA COCINA.

Retire el material de empaque, la cinta y cualquier etiqueta temporal de la cocina, antes de usarla.

Para quitar la cinta o el pegamento restante, frote el área con fuerza utilizando el dedo pulgar. También es sencillo retirar el residuo de cinta o pegamento frotando una pequeña cantidad de detergente para vajilla sobre el adhesivo con los dedos. Enjuague con agua tibia y seque.

No utilice instrumentos filosos, alcohol para frotar, líquidos inflamables ni limpiadores abrasivos para quitar cinta o pegamento. Estos productos pueden dañar la superficie de la cocina.

Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina. Utilice una correa al mover la cocina, para evitar dañar el piso. O deslice la cocina sobre un cartón o madera triplay para evitar dañar el revestimiento del piso.



### Elección de la ubicación adecuada

No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire. Debe sellar todas las aberturas del piso o de la pared 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.

La cocina, como otras unidades del hogar, es pesada y nunca puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado.

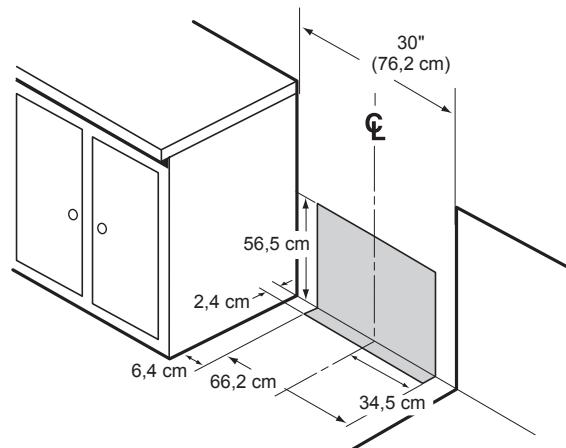
Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la cocina. Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera triplay al mismo nivel o más elevada 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.

Además, asegúrese de que el revestimiento del piso resista temperaturas mínimas de 90 °C.

Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodeen su cocina puedan resistir el calor de hasta 95 °C generado por la cocina. Consulte la sección de Precauciones de Seguridad para la Instalación incluidas en este manual.

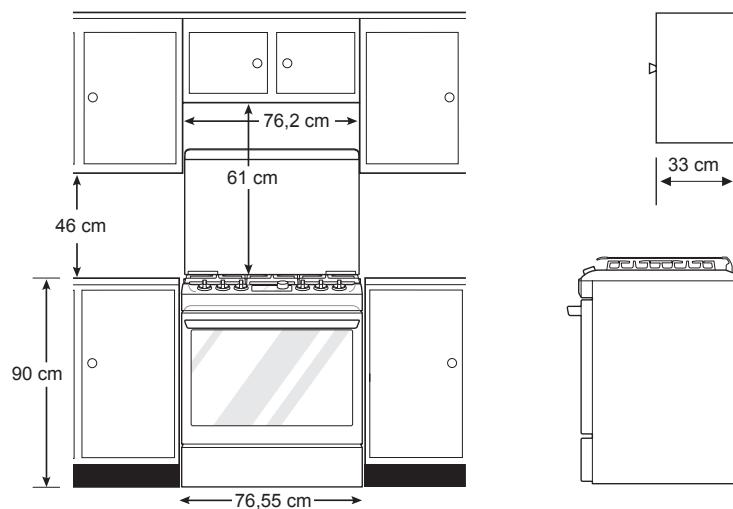
### Ubicaciones de la tubería de gas y el tomacorriente eléctrico



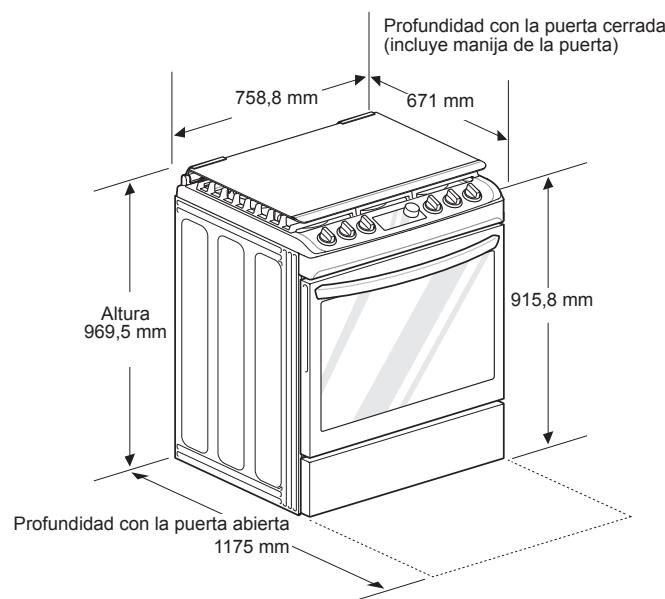
## Dimensiones y espacios libres

Deje suficiente espacio entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su cocina. La ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico) se deben ajustar para cumplir los requisitos específicos.

### Espacios libres de instalación



### Dimensiones



## Cómo brindar el suministro adecuado de gas

Su cocina está diseñada y preparada para funcionar con una presión de 2,75 kPa en gas LP.

Asegúrese de suministrar a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Para operar esta cocina en gas natural asegure una presión de 1,76 kPa, un instalador de gas natural calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.

- GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN  
2,75 kPa (2750 Pa) ó 27,5 mbar ó 28 cm H2O
- GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN  
1,76 kPa (1760 Pa) ó 17,6 mbar ó 18 cm H2O

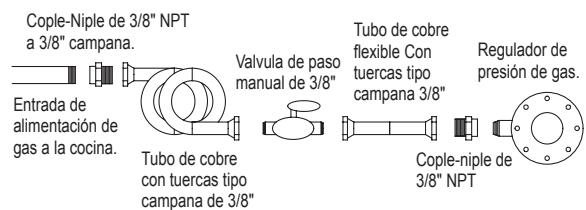
## Sellado de aberturas

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

### Características eléctricas nominales

- **Modelo RSG316T :** 220 V~ 60 Hz 1500 W 7,2 A
- **Modelo RSG315T, RSG314M, RSG314S, RSG313M :**  
220 V~ 60 Hz 0,29 A

## Conexión de la cocina al gas



- 1 Asegúrese de que su instalación de gas cuente con un regulador de presión, si no cuenta con uno, es necesario instalar uno en la línea principal.
- 2 Posterior al regulador de presión conecte una tubería de cobre de 3/8" diámetro, con campanas de 3/8" en cada extremo de la tubería.
- 3 Instale una válvula de paso manual, después de la tubería de cobre, en un lugar de fácil acceso.
- 4 Proceda a conectar una tubería flexible de cobre de 3/8" con conectores campana de 3/8" en cada extremo y haga de uno a tres espirales de aproximadamente 30 cm de diámetro como se muestra en la ilustración para la conexión de la cocina.
- 5 Coloque el electrodoméstico en el lugar donde será instalado finalmente y conecte a la tubería flexible, proveniente de la valvula de paso.
- 6 Conecte el lado hembra del Cople-Niple NPT de 3/8" a la entrada de gas de la cocina y el lado hembra al conector campana de 3/8" al tubo flexible.

### ADVERTENCIA

- **NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LAS CONEXIONES DE SU COCINA A GAS DEBIDO A QUE PUEDEN GENERARSE FUGAS. SE RECOMIENDA USAR UNA MANGUERA FLEXIBLE DE METAL PARA ELECTRODOMÉSTICOS.**

## Conexiones eléctricas

### Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 220 V CA y 60 Hz protegido por interruptor de circuito de 15 A o fusibles 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 éstos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional.

### Conexión a tierra

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

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

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

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

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

#### Método preferido



#### PRECAUCIÓN

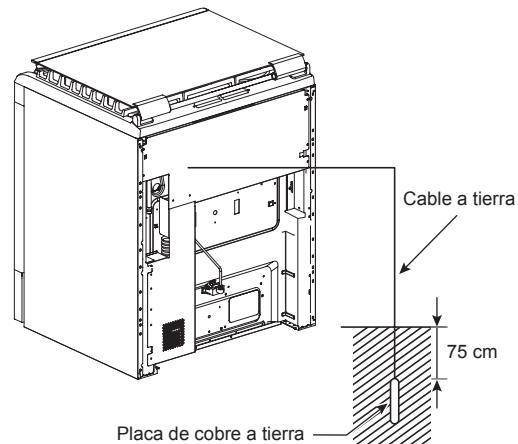
EL CLIENTE DEBE SOLICITAR QUE UN ELECTRICISTA CALIFICADO VERIFIQUE EL CIRCUITO PARA ASEGURARSE DE QUE EL RECEPTÁCULO TENGA LA CONEXIÓN A TIERRA ADECUADA.

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

### Otro método de conexión a tierra

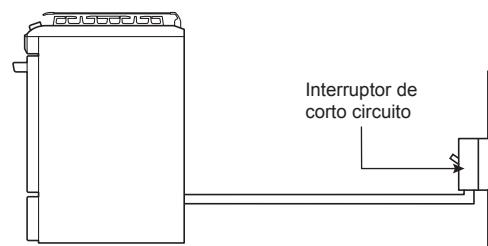
#### Placa de cobre a tierra (copper wire)

Conecte el cable de tierra a una placa de cobre a tierra y entírela a más de 75 cm en el suelo.



#### Interruptor de corto circuito

En el caso de instalación en un área donde no se pueda hacer conexión a tierra, compre un interruptor de corto circuito de la medida adecuada y cóncéctelo al enchufe.



#### PRECAUCIÓN

- NO CONECTE A TIERRA A TRAVÉS DE LAS TUBERÍAS DE GAS, EXISTE RIESGO DE EXPLOSIÓN.
- NO CONECTE A TIERRA A TRAVÉS DE LOS ALAMBRES DEL TELÉFONO NI DE UN PARARRAYOS; ES PELIGROSO EN CASO DE TORMENTAS ELÉCTRICAS.
- NO CONECTE A TIERRA A TRAVÉS DE TUBERÍAS PLÁSTICAS DE AGUA.
- LOS CABLES A TIERRA DEBEN SER CONECTADOS CUANDO SE USE UNA EXTENSIÓN ELÉCTRICA.

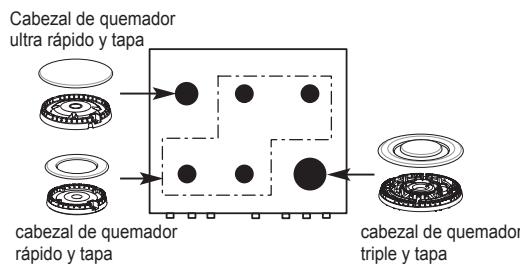
## Ensamblaje de los quemadores de superficie

### **PRECAUCIÓN**

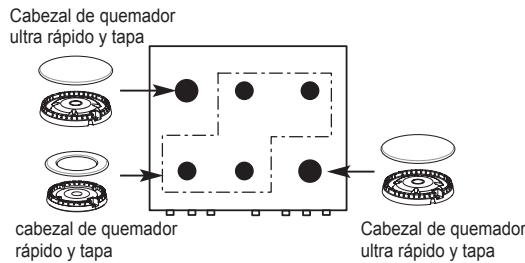
**NO HAGA FUNCIONAR LOS QUEMADORES SIN TODAS LAS PIEZAS COLOCADAS.**

Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la superficie de cocción. Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas. Hay cuatro tapas y cabezales de quemadores de tamaño mediano, uno grande y uno doble.

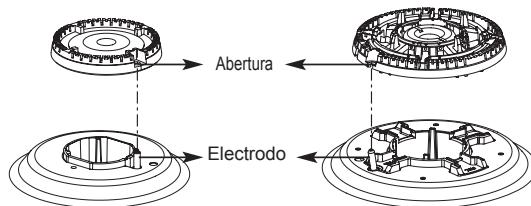
**Para los modelos : RSG316T, RSG315T**



**Para los modelos : RSG314M, RSG314S, RSG313M**



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



### **NOTA**

El electrodo del quemador triple está ligeramente inclinado. Esto es normal.

## Verificación de encendido de los quemadores de superficie

### Encendido eléctrico

Coloque las perillas en la posición de **encendido** (☆) al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido. Oirá un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

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

### Calidad de las flamas

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



**A Flamas amarillas**- Solicite mantenimiento.



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



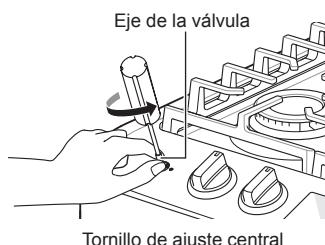
**C Flamas azul claro**- Esto es normal para gas natural.

### **NOTA**

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

## Ajuste del tamaño de la llama en la posición mínima. (Fuego lento)

- 1 Encienda todos los quemadores de superficie.
- 2 Gire la perilla del quemador que está ajustando hasta la posición (Mín).
- 3 Retire la perilla.
- 4 Inserte un desatornillador de punta plana con un largo mínimo de 3" (76,2 mm) y un diámetro de 3/32" (2,4 mm) en el eje de la válvula.



### **NOTA**

Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira al contrario de las manecillas el tornillo para ajustar con la otra.

- 5 Vuelva a colocar la perilla.
- 6 Pruebe la estabilidad de la llama.
 

Prueba 1: Gire la perilla de (Máx) a (Mín) 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 (Mín), abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada por el movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
- 7 Repita los pasos del 1 al 6 para cada quemador de superficie.

## Verificación de funcionamiento del quemador para hornear

### Sistema de encendido automático

Para verificar el encendido automático del quemador para hornear, siga los siguientes pasos:

- 1 Retire todos los materiales de empaque del interior de la cavidad del horno.
- 2 Empuje y gire la perilla del horno en contra de las manecillas del reloj, se debe escuchar un sonido de clic indicando el funcionamiento correcto del módulo de chispa.
- 3 Revise visualmente que haya encendido el quemador del horno.

### Sistema de encendido manual (En caso de corte de electricidad)

Para verificar el encendido del quemador para hornear, siga los siguientes pasos:

- 1 Retire todos los materiales de empaque del interior de la cavidad del horno.
- 2 Presione y gire la perilla del horno en contra de las manecillas del reloj.
- 3 **Aplique llama con un encendedor manual o cerillo, directamente en el orificio ubicado en la base del horno.**
- 4 Revise visualmente que haya encendido el quemador del horno.

## Ajuste de los obstructores de aire (para conversiones)

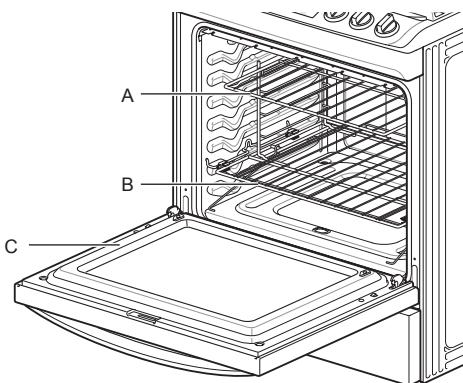
La cocina viene de fábrica con los obstructores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas LP. Si la cocina se convierte a gas natural, se debe realizar por un técnico calificado.

## Gliding Rack (Estante Deslizable)

El estante superior (A) puede ser colocado en 4 maneras diferentes arriba del estante inferior (B). Para cambiar la posición del estante superior (A), siga los siguientes pasos:

### NOTA

- El estante deslizable se debe instalar con las barras de conexión hacia el frente de la cocina, asegúrese que la posición es correcta antes de cerrar la puerta.



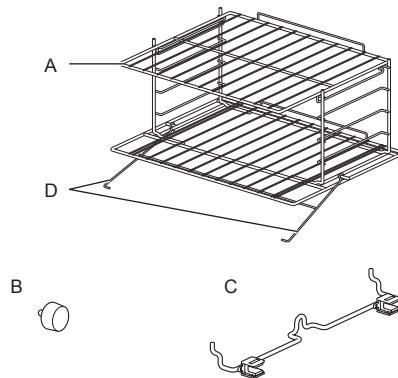
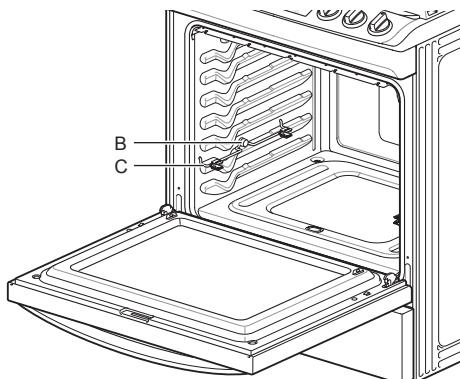
A : Estante superior  
B : Estante Inferior  
C : Puerta del horno

- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Levante el estante superior (A) y sepárelo del estante inferior (B).
- 3 Identifique la nueva altura para el estante superior (A) y coloque en la posición deseada.  
(Ensamble con el estante inferior (B))
- 4 Cierre la puerta del horno (C).

## 20 INSTALACIÓN

Si su horno tiene estantes deslizantes, puede quitar ambos estantes y soportes para poder hacer una mejor limpieza de estos accesorios. Siga los siguientes pasos para remover y colocar nuevamente los estantes:

**Abra la puerta del horno y retire los estantes, los soportes de los estantes se quitan por separado.**



A : Ensamble de Estantes

B : Tornillo

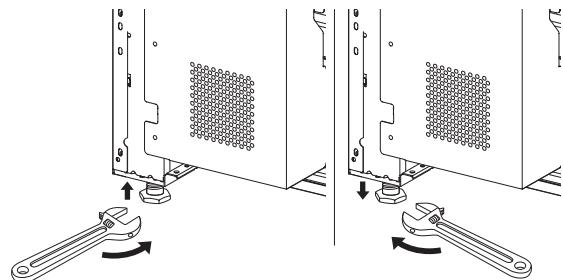
C : Barra

D: Barras de conexión

- 1 Abra la puerta del horno, desconecte la barras de conexión (D) jalando levemente hacia afuera y retire todos los estantes (A)
- 2 Retire los tornillos (B) de la cavidad de ambos lados.
- 3 Retire la barra (C) de soporte del ensamble de estantes.
- 4 Si quiere volver a instalar el ensamble de estantes (A), inténtelo de la misma manera al revés.
- 5 Asegúrese de que las barras de conexión (D) estén bien colocadas.
- 6 Cierre la puerta del horno, los estantes deberán deslizar suavemente sin interferencia.

## Nivelación de la cocina

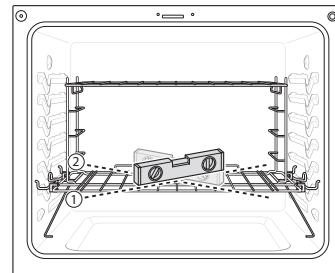
Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación.



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

Primero verifique la dirección ①.

Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave de boca o ajustable.



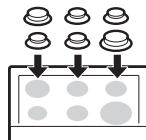
# FUNCIONAMIENTO

## Quemadores de Gas

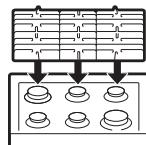
### Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

**Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.**



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



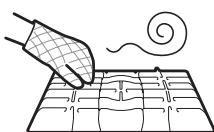
### PRECAUCIÓN

**NO HAGA FUNCIONAR EL QUEMADOR DURANTE MUCHO TIEMPO SIN UNA OLLA EN LA PARRILLA.**

**EL ACABADO DE LA PARRILLA PUEDE DESCARAPELARSE CUANDO NO HAY UNA OLLA QUE ABSORBA EL CALOR.**

**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.**

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



### PRECAUCIÓN

#### QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- ABRA LAS VENTANAS.
- NO INTENTE ENCENDER NINGÚN APARATO.
- NO TOQUE NINGÚN INTERRUPTOR ELÉCTRICO.
- NO USE NINGÚN TELÉFONO EN SU EDIFICIO.
- LLAME A SU COMPAÑÍA DE GAS INMEDIATAMENTE DESDE EL TELÉFONO DE UN VECINO. SIGA LAS INSTRUCCIONES DE LA COMPAÑÍA DE GAS.
- SI NO PUEDE COMUNICARSE CON SU COMPAÑÍA DE GAS, LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

### NOTA

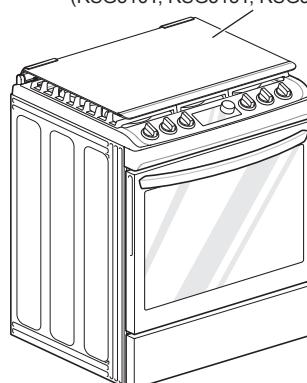
Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores causan un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la superficie de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.



### ADVERTENCIA

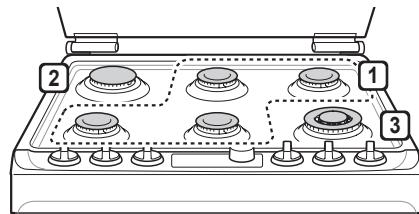
- CUANDO USE UN QUEMADOR SUPERIOR, LA TAPA DEBE ESTAR ABIERTA. LA TAPA ESTÁ HECHA DE VIDRIO PARA RESISTIR TEMPERATURAS ALTAS PERO DEBE SER MANEJADA CON CUIDADO PARA EVITAR ALGÚN DAÑO.

TAPA  
(RSG316T, RSG315T, RSG314M, RSG314S)



## Ubicación de los quemadores

La superficie de cocción de su cocina a gas tiene seis quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



### 1 Quemador rápido

El quemador rápido es el quemador principal para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores de uso general pueden regularse para ajustarse a una amplia variedad de necesidades culinarias.

### 2 Quemador ultra rápido

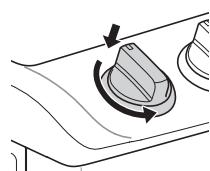
### 3 Quemador triple

El quemador extra grande es el quemador con mayor salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, puede ser regulado para una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido en poco tiempo.

- Quemador triple : RSG316T, RSG315T
- Quemador ultra rápido : RSG314M, RSG314S, RSG313M

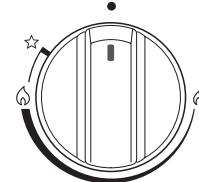
## Uso de los quemadores

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores y las parrillas estén colocados en las posiciones adecuadas.
- 2 Coloque los instrumentos de cocina sobre la parrilla.
- 3 Empuje la perilla de control y gire hasta la posición de encendido (☆).



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

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

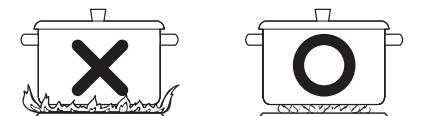


## PRECAUCIÓN

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 DE ENCENDIDO (☆). UNA DESCARGA ELÉCTRICA PODRÍA HACER QUE USTED PUEDA ENTRAR EN CONTACTO REPENTINAMENTE CON UN UTENSILIO CALIENTE.

## Ajuste del tamaño de llama

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



## PRECAUCIÓN

NUNCA PERMITA QUE LAS FLAMAS SE EXTIENDAN HACIA ARRIBA SOBRE LOS COSTADOS DE LA OLLA.

## NOTA

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

## En caso de apagón

En el modelo RSG316T si el horno estaba en uso, éste se apagará en caso de un corte de energía o apagón y el suministro de gas será interrumpido hasta que se reestablezca la energía eléctrica. Asegúrese de colocar la perilla en la posición de apagado (●).

En los modelos RSG315T, RSG314M, RSG314S y RSG313M si el horno estaba en uso, éste seguirá funcionando normalmente cuando haya un apagón o corto de energía. Consultar las instrucciones de Sistema de encendido manual (En caso de corte de electricidad) en la página 19 de este manual.



### PRECAUCIÓN

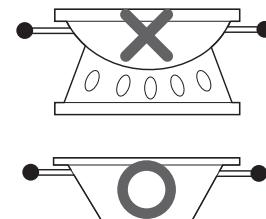
**TENGA MUCHO CUIDADO AL ENCENDER LOS QUEMADORES Y EL HORNO CON UN CERILLO. ESTO PUEDE CAUSAR QUEMADURAS U OTROS DAÑOS.**

## Instrumentos de cocina para la superficie de la cocina

Aluminio	Se recomienda el uso de instrumentos de cocina de peso medio porque se calienta más rápido y de manera pareja. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en un sartén de aluminio. Use sartenes con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
Hierro fundido	Si se calienta lentamente, la mayoría de los sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Los sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
Instrumentos de cocina esmaltada	En ciertas condiciones, el esmalte de los instrumentos de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de los instrumentos de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
Vidrio	Hay dos tipos de instrumentos de cocina de vidrio. Para uso en horno y para usar en la superficie de la cocina.
Vitrocáermica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfriá del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de los instrumentos de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las cocinas a gas.

## Uso de un wok

Si utiliza un wok, use uno de 14 pulgadas o menos con fondo plano. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la rejilla.



Use ollas con fondo plano

### PRECAUCIÓN

**NO UTILICE UN ANILLO DE SOPORTE PARA EL WOK. SI COLOCA EL ANILLO SOBRE EL QUEMADOR O LA PARRILLA, EL QUEMADOR PODRÍA FUNCIONAR MAL, LO QUE GENERARÍA NIVELES DE MONÓXIDO DE CARBONO SUPERIORES A LOS ESTÁNDARES PERMITIDOS. ESTO PUEDE SER RIESGOSO PARA SU SALUD.**

## Uso de las parrillas en superficie

No coloque parrillas sobre 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 antiadherente brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

### NOTA

- Es normal que el comal se decolore con el tiempo.
- Para cerrar la tapa, es necesario remover el comal antes de cerrar. Fallar en esto puede dañar o romper la tapa.

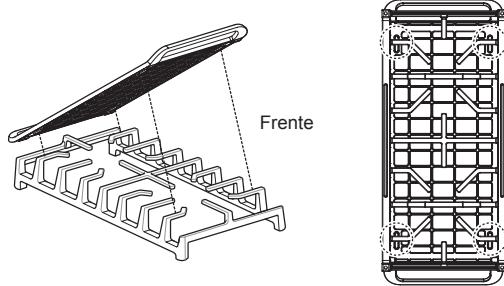
Precaliente el comal según la guía a continuación y ajuste para lograr la configuración deseada.

Tipo de Comida	Uso de Aceite	Precalentado	Config. Cocinado
Huevo Freído	O	↓ (Máx) 3 min	↓ (Máx) - MED
Panqueque	O	MED 3 min	↓ (Mín)
Tocino	X	↓ (Máx) 3 min	↓ (Máx)
Hamburguesa	X	MED 3 min	MED - ↓ (Mín)
Calentado de Tortillas	X	↓ (Máx) 3 min	MED
Salchicha	X	MED 3 min	↓ (Mín)
Sandwiches Calientes	X	-	MED

### NOTA

Después de utilizar el comal durante mucho tiempo, ajuste el tamaño de la llama, ya que el comal retiene calor.

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



### NOTAS IMPORTANTES

- Evite cocinar alimentos demasiado grasosos, ya que podría producirse un derrame de grasa.
- El comal puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No sobrecalente 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.



### PRECAUCIÓN

- **NO RETIRE LA PARRILLA CENTRAL CUANDO USE EL COMAL.**
- **NO RETIRE EL COMAL HASTA QUE LAS PARRILLAS, LOS QUEMADORES Y EL COMAL ESTÉN TOTALMENTE FRÍOS.**
- **EL COMAL PUEDE CALENTARSE MUCHO AL USAR LA SUPERFICIE DE COCCIÓN, EL HORNO O LOS SISTEMAS PARA ASAR. USE SIEMPRE GUANTES PARA HORNO AL COLOCAR O RETIRAR EL COMAL.**

## El horno

### Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén bien conectados.

**Confirme el uso correcto de la 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.



### PRECAUCIÓN

#### QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- ABRA LAS VENTANAS.
- NO INTENTE ENCENDER NINGÚN APARATO.
- NO TOQUE NINGÚN INTERRUPTOR ELÉCTRICO.
- NO USE NINGÚN TELÉFONO EN SU EDIFICIO.
- LLAME A SU COMPAÑÍA DE GAS INMEDIATAMENTE DESDE EL TELÉFONO DE UN VECINO. SIGA LAS INSTRUCCIONES DE LA COMPAÑÍA DE GAS.
- SI NO PUEDE COMUNICARSE CON SU COMPAÑÍA DE GAS, LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

### Encender el horno

Para encender el horno, presione la perilla y gire hasta la temperatura deseada. Mantenga presionada la perilla por 5 segundos y suelte.



### PRECAUCIÓN

- POR SEGURIDAD VERIFIQUE QUE LA FLAMA DEL HORNO ESTE ENCENDIDA. SI NO ESTÁ ENCENDIDO GIRAR LA PERILLA EN LA POSICIÓN DE "APAGADO (●)".

### En caso de apagón, no utilice el asador (Para el Modelo RSG316T)

El asador no se puede usar durante un apagón. Si el asador está en uso cuando se produce un apagón, el quemador del asador se apaga y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando se haya restaurado la energía, deberá restablecer la función de Grill (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 la parte de atrás de la superficie de cocción. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ubicadas detrás de la superficie de cocción ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocinado.



### PRECAUCIÓN

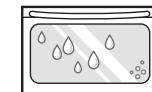
- **NO COLOQUE OBJETOS PLÁSTICOS NI INFLAMABLES SOBRE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN. SE PUEDEN DERRETIR SI SE DEJAN MUY CERCA DE LA VENTILACIÓN.**
- **NO COLOQUE RECIPIENTES CERRADOS SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN. LA PRESIÓN EN LOS RECIPIENTES CERRADOS PODRÍA AUMENTAR, LO QUE PODRÍA HACERLOS EXPLOTAR.**
- **LOS MANGOS DE LAS OLLAS Y LAS SARTENES PODRÍAN CALENTARSE SI SE DEJAN MUY CERCA DE LA VENTILACIÓN.**

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



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

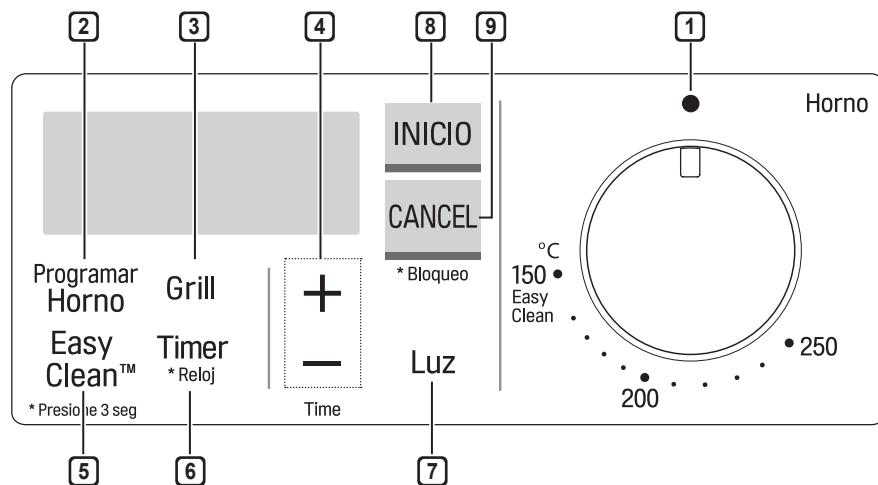
A medida que el horno se calienta, el aire caliente del horno puede hacer que aparezca condensación en el vidrio de la puerta del horno. Estas gotas de agua son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.



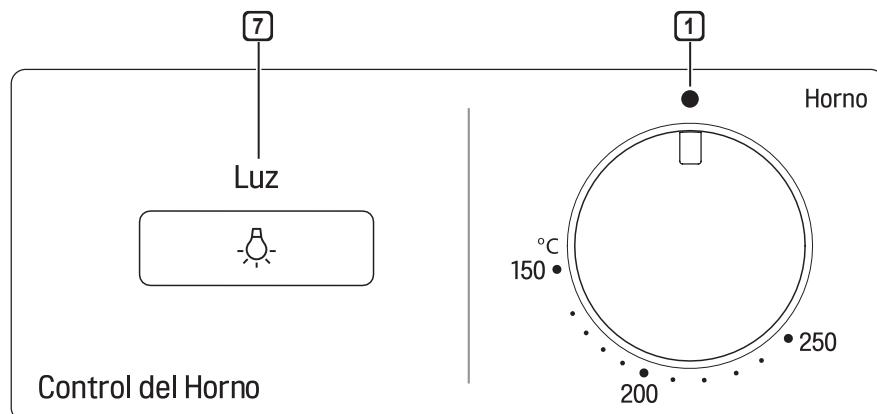
## Descripción general del panel de control

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar en su modelo.

Para los modelos : RSG316T



Para los modelos : RSG315T, RSG314M, RSG314S, RSG313M



### 1 APAGADO (●)

Apaga el horno.

### 2 Programar Horno

Presione y use los botones de + y - para configurar la cantidad de tiempo para cocinar la comida. El horno se apagará cuando el tiempo de cocinado haya terminado.

### 3 Grill (Parrilla)

Presione el botón para utilizar la función de Grill (Parrilla).

### 4 + / -

Presione los botones para cambiar el tiempo.

### 5 EasyClean™

Limpia un horno no tan sucio. Hacer referencia a 'Easy clean' en la sección de "Mantenimiento".

### 6 Timer/Reloj

- Presione para elegir la opción de temporizador.
- Mantenga presionado el botón por 3 segundos y después use + y - para ajustar el tiempo.

### 7 Luz

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

### 8 INICIO

Presione para iniciar todas las funciones del horno.

### 9 CANCEL/Bloqueo

- Presione una vez para elegir la opción de Temporizador (Timer).
- Mantenga presionado 3 segundos para la opción de Reloj y use +/- para ajustar el tiempo.

#### NOTA

- Al operar la función de Programar Horno, Grill (Parrilla) o EasyClean™, presione el botón de 'CANCEL' y la función se apagará.

## Modificar parámetros del Horno (Para los modelos : RSG316T)

### NOTA

- El tiempo esta configurado en minutos al presionar los botones de "+" o "-".
- Cuando se presiona "+" o "-" más de 2 segundos el tiempo se programa en 10 minutos.

### Reloj

El reloj se debe configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de manera adecuada.

- Presione **Timer** por 3 segundos.
- El LED de RELOJ se encenderá con un pitido y la pantalla principal mostrará las 12:00.
- Presione los botones de ajuste + o - hasta que configure la hora.
- Presione **INICIO**.

### NOTA

- Cuando conecte la cocina la pantalla mostrará las 12:00 y podrá configurar la hora con los botones de + o -.
- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador.
- Si no presiona otras teclas dentro de los 25 segundos de haber presionado **Reloj**, la pantalla regresa a la configuración original.
- Si +/- en pantalla parpadea, podría haber ocurrido una falla en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

### Luz del horno

La luz interior del horno se enciende manualmente al presionar el botón de **Luz**.

Presione el mismo botón "Luz" y se apagará la luz.

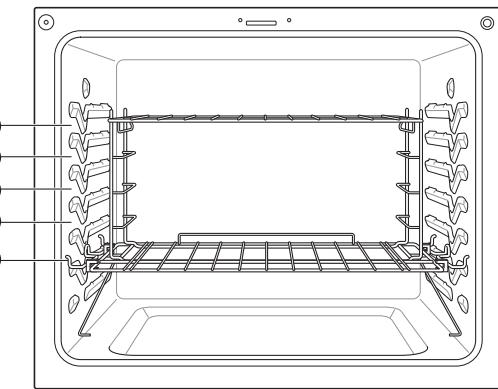
### Mínimo & Máximo Configuración inicial

Todas las características enumeradas tienen un tiempo mínimo y un máximo que se puede introducir en el control. Un pitido suena cada vez que se presiona una opción.

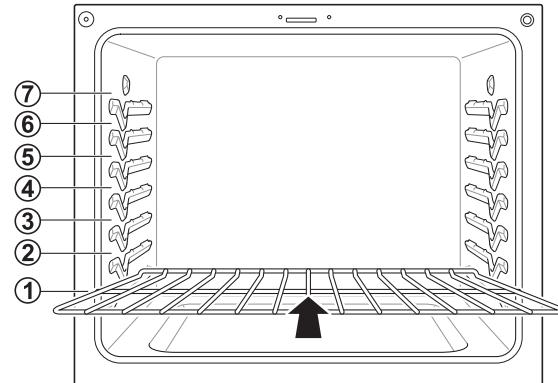
Opción	Tiempo Mín.	Tiempo Máx.
Reloj	1:00 hr / min	12:59 hr / min
Timer	1:00 min / s	11:59 hr / min
Programar horno	1:00 min / s	2:59 hr / min
Grill	1:00 min / s	2:59 hr / min
Easy Clean	20:00 min / s	20:00 min / s

### Posición de Estantes

Para los modelos: RSG316T



Para los modelos: RSG315T, RSG314M, RSG314S, RSG313M



## Uso del horno

Para evitar posibles quemaduras, introduzca los estantes en la posición que desee antes de prender el horno.

### Cómo ajustar el horno para hornear (Para los modelos : RSG316T)

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

- Presione y gire la perilla del horno en contra de las manecillas del reloj hasta la temperatura en lo que quiera ajustar y mantenga oprimida la perilla 5 seg. y revise que el horno haya encendido.
  - Para precalentar el Horno hasta 200 °C espere 12 min
  - Para precalentar el Horno más de 200 °C hasta 230 °C espere 15 min



#### ADVERTENCIA

- SIEMPRE DEBE REVISAR QUE EL QUEMADOR DEL HORNO TENGA FLAMA EN LA PARTE INFERIOR. SI NO HAY FLAMA, GIRE LA PERILLA DE NUEVO.

- Presione el botón **Programar Horno**. La señal **Horno** aparecerá en la pantalla.

- Seleccione el tiempo de cocción.

- Presione el botón + para incrementar el tiempo de cocción
- Presione el botón – para disminuir el tiempo de cocción

- Presione el botón **INICIO**.

- Cuando termine el tiempo, sonará un pitido y en seguida el quemador se apagará automáticamente.

- Después de usar el horno, gire la perilla del horno a favor de las manecillas del reloj hasta la posición de **apagado** (●).

#### NOTA

Cuando el usuario presione Cancel mientras esté funcionando Programar Horno el horno se apagará por seguridad.

#### ADVERTENCIA

- CUANDO SUENE EL PITIDO, SE DEBE APAGAR EL QUEMADOR DEL HORNO. Y USTED DEBE GIRAR LA PERILLA A LA POSICIÓN DE APAGADO (●) EN SEGUIDA.

#### Guía para Honear/Rostizar

Categoría	Tipo de comida	Accesorio	Nivel	Temp.	Precalentado (minutos)	Tiempo de Cocción (minutos)	Comentarios
			RSG316T (RSG315T, RSG314M, RSG314S, RSG313M)				
Horneado	Pastel	Molde para hornear	3 (4)	180 °C	10	32 - 36	
	Galletas	Charola para galletas	3 (4)	180 °C	10	18 - 22	
	Pizza Congelada	Estante	4 (5)	200 °C	-	20 - 30	
Rostizado	Pollo Entero (1,5 kg)	Parrilla y charola	1 (2)	200 °C - 220 °C	10	75 - 85	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sal, Pimienta, Aceite</li> <li>Para mejor resultado, extienda en pedazos las verduras tales como la zanahoria, cebolla, papas en la Charola.</li> </ul>
	Asado de Res (2 kg)	Parrilla y charola	1 (2)	200 °C	10	95 - 105	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sal, Pimienta, Aceite</li> </ul>
	Asado de Puerco (2 kg)	Parrilla y charola	1 (2)	220 °C	10	145 - 155	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sal, Pimienta</li> </ul>

## Timer (Para los modelos : RSG316T)

El Timer [Temporizador] sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando el tiempo se ha agotado.

No inicia o detiene el cocinado o el control de las operaciones del horno. El Timer [temporizador] se puede utilizar mientras se están usando otras funciones del control del horno.

- 1 Pulse **Timer** una vez para ajustar el tiempo en horas y minutos, o pulse la opción dos veces para ajustar el tiempo en minutos y segundos. +/- parpadeará en la pantalla.
- 2 Presiones los botones de + o – hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
- 3 Presione **INICIO** para iniciar la cuenta regresiva. El tiempo aparecerá en la pantalla.
- 4 Cuando el temporizador llegue a :00, End [terminado] aparecerá en la pantalla. El reloj sonará con 3 pitidos cada 15 segundos hasta que sea presionado Timer [temporizador].

## Bloqueo (Para los modelos : RSG316T)

- 1 Presione y mantenga presionado el botón Cancel por tres segundos. Sonará un tono, en la pantalla.
- 2 Para desactivar la característica de bloqueo, presione y mantenga presionado el botón Cancel por tres segundos.
- 3 Durante la característica de Bloqueo: Luz y Timer pueden ser operadas.

## Uso de la parrilla en el horno (Para los modelos : RSG316T)

### Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla

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

- 1 Coloque la comida en el horno.
- 2 Presione el botón **Grill** (parrilla).
- 3 Seleccione el tiempo de cocción.
  - Presione el botón + para incrementar el tiempo de cocción
  - Presione el botón – para disminuir el tiempo de cocción
- 4 Presione el botón de **INICIO**.

#### Manual de Parrillado

Para el menú descrito a continuación, es necesario precalentar el horno antes de cocinar.

Categoría	Tipo de Comida	Accesorio	Nivel	Precalentado (minutos)	Tiempo de Cocción (minutos)
Parrillada	Tostado	Parrilla y Charola	5	5	6 - 12
	Queso derretido	Parrilla y Charola	5	5	4 - 10

#### Descongelamiento Manual

Para el menú descrito a continuación, no es necesario precalentar el horno para descongelar.

Categoría	Tipo de Comida	Accesorio	Nivel	Cantidad	Tiempo de Cocción
Descongelado	Pollo	Plato en el estante	1	250 g	30 min (Voltee la comida después de 15 min)
				1000 g	50 min (Voltee la comida después de 25 min)
	Carne	Plato en el estante	1	250 g	30 min (Voltee la comida después de 15 min)
				1000 g	60 min (Voltee la comida después de 30 min)
	Pescado	Plato en el estante	1	250 g	30 min (Voltee la comida después de 15 min)
				1000 g	60 min (Voltee la comida después de 30 min)

## Uso del Cajón Calentador

### Cómo usar el cajón calentador

El Cajón Calentador mantiene los alimentos preparados a temperatura caliente para servir. Toda comida colocada en el cajón de calentador, debe cubrirse con una tapa o papel aluminio para mantener la calidad. No coloque papel de aluminio en la parte inferior o en los lados del cajón. No utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse sobre el cajón y resultar muy difícil de limpiar. Utilice únicamente utensilios y recipientes de cocción recomendados para su uso en el Cajón Calentador.

### Guía de Uso del Cajón Calentador

Para el menú descrito a continuación, no es necesario precalentar el horno cuando se usa el cajón calentador.

Tipo de comida	Accesorio	Temperatura	Tiempo de Cocción
Mantener caliente la salsa	Tazón con tapa	180 °C	60 min
Tostado	Parrilla y Charola (Cubrir con papel aluminio)	200 °C	6~9 min
Queso Derretido	Parrilla y Charola (Cubrir con papel aluminio)	160 °C	16~24 min

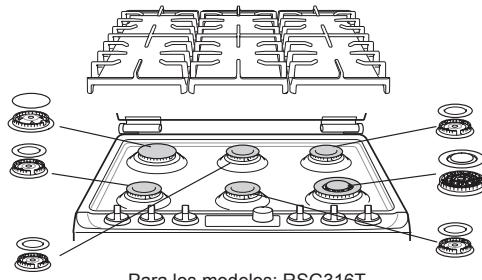
# MANTENIMIENTO

## **PRECAUCIÓN**

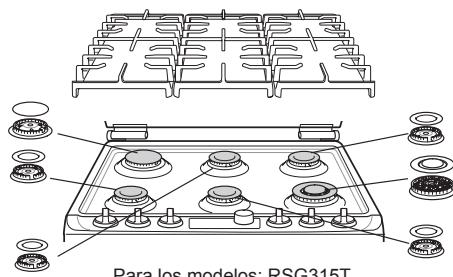
- **NO LIMPIE ESTE ELECTRODOMÉSTICO CON BLANQUEADOR.**
- **PARA EVITAR QUEMADURAS, ESPERE HASTA QUE LA PLACA DE COCCIÓN SE HAYA ENFRIADO ANTES DE TOCARLA.**
- **SIEMPRE UTILICE GUANTES PARA LIMPIAR LA PLACA DE COCCIÓN.**

## Retiro y Colocación de los quemadores

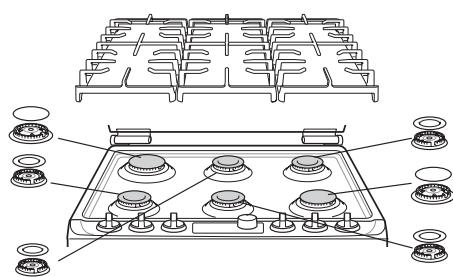
Es posible retirar las parrillas, las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.



Para los modelos: RSG316T



Para los modelos: RSG315T



Para los modelos: RSG314M, RSG314S, RSG313M

Quemador general	
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	

## Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador se pueden levantar.

- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Golpear un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de sacar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán bien si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, especialmente después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

## **PRECAUCIÓN**

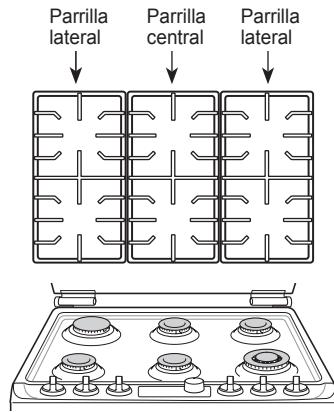
- **NO GOLPEE LOS ELECTRODOS CON NADA DURO. HACERLO PODRÍA DAÑARLOS.**
- **NO USE FIBRA DE ACERO NI POLVOS ABRASIVOS PARA LIMPIAR LOS QUEMADORES.**

## Después de la limpieza de las tapas, limpie los cabezales del quemador

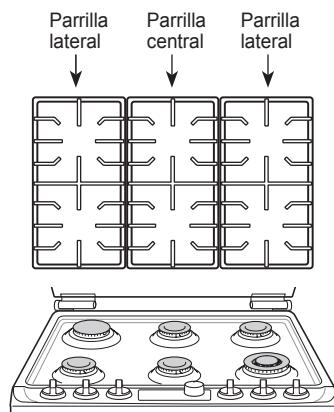
Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción, en el lugar correcto de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

## Parrillas de los quemadores

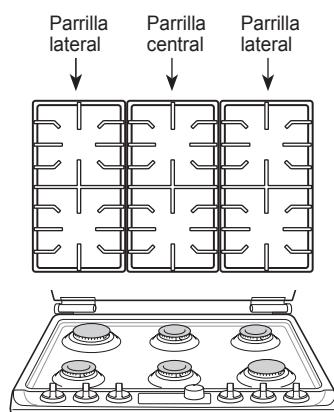
La cocina incluye tres parrillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas parrillas solo se deben usar en la posición correcta. Todas las parrillas se pueden intercambiar de izquierda a derecha y del frente a la parte posterior.



Para los modelos: RSG316T



Para los modelos: RSG315T



Para los modelos: RSG314M, RSG314SM RSG313M

### NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la parrilla. El acabado de la parrilla puede descarapelarse cuando no hay una olla que absorba 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 bien sobre los quemadores.

## Limpieza de la superficie de la placa de cocción

### ⚠ PRECAUCIÓN

- **PARA EVITAR QUEMADURAS, NO LIMPIE LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO.**
- **NO LEVANTE LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN. LEVANTAR LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN PUEDE DAÑAR LA COCINA O HACER QUE FUNCIONE DE FORMA INCORRECTA.**

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se asientan. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado.

Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

## Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desenchufe la cocina. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador para vidrios. Elimine la suciedad más difícil con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivo.

## Perillas y panel frontal

Es mejor limpiar el panel frontal cada vez después de usar el horno. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Para enjuagar, use agua limpia y lustre con un paño suave.

## PRECAUCIÓN

- NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS, LIMPIADORES LÍQUIDOS FUERTES, ESPONJAS ABRASIVAS PLÁSTICAS O LIMPIADORES PARA HORNO EN EL PANEL FRONTAL. HACERLO DAÑARÁ EL ACABADO.
- NO INTENTE DOBLAR LAS PERILLAS MOVIÉNDOLAS HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO Y NO CUELGE TOALLAS NI OTROS OBJETOS DE ELLAS. PUEDE DAÑAR EL EJE DE LA VÁLVULA DE GAS.
- LAS PERILLAS DE CONTROL SE PUEDEN QUITAR PARA LIMPIARLAS FÁCILMENTE.
- PARA LIMPIAR LAS PERILLAS, ASEGÚRESE DE QUE ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (●) Y SÁQUELAS DE LOS VÁSTAGOS.
- PARA VOLVER A COLOCARLAS, ASEGÚRESE DE QUE LA PERILLA ESTÉ COLOCADA EN LA POSICIÓN DE APAGADO (●) CENTRADA EN LA PARTE SUPERIOR Y DESLICE LA PERILLA DIRECTAMENTE SOBRE EL VÁSTAGO.

### NOTA

Para evitar los rayones, no use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

## Limpieza del exterior

### Reborde decorativo y pintado

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo reposar allí entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos.

### Superficies de acero inoxidable

Para evitar rayones, no use esponjas de fibra de acero.

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
- 2 Limpie un área pequeña y friegue.
- 3 Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel, secos y limpios.
- 4 Repita si fuera necesario.

### NOTA

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

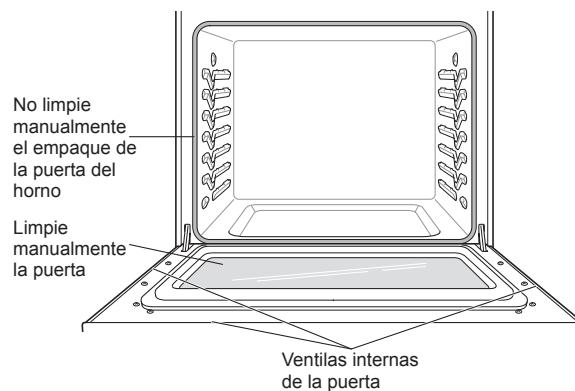
## Puerta del horno

- Con la puerta cerrada, 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 ventillas externas 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 el empaque de la puerta del horno. El empaque está hecho de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar este empaque.
- Evite derramar líquidos en las ventillas internas de la puerta, cuando este totalmente abierta, ya sea durante el uso del horno o durante la limpieza interna de la estufa.



### PRECAUCIÓN

- NO USE LIMPIADORES FUERTES NI MATERIALES ABRASIVOS DE LIMPIEZA EN EL INTERIOR Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO. SI LO HACE, PUEDE DAÑARLO.
- EVITE DERRAMAR LÍQUIDOS EN LAS VENTILAS INTERNAS DE LA PUERTA CUANDO HAGA LIMPIEZA GENERAL DE LA ESTUFA.



## Instrucciones para el cuidado de la puerta

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



### PRECAUCIÓN

- NO CIERRE LA PUERTA DEL HORNO HASTA QUE TODOS LOS ESTANTES ESTÉN BIEN COLOCADOS EN SU LUGAR.
- NO GOLPEE EL VIDRIO CON OLLAS, SARTENES NI CON NINGÚN OTRO OBJETO.
- SI SE RAYA, GOLPEA, HACE VIBRAR O FORZA EL VIDRIO, SE PUEDE DEBILITAR SU ESTRUCTURA, LO QUE AUMENTA EL RIESGO DE QUE SE DAÑE MÁS ADELANTE.

## Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de EasyClean™.

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

## EasyClean™

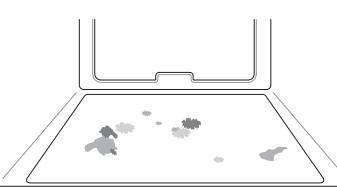
La tecnología esmaltada de LG EasyClean™ ofrece la opción de limpieza para el interior de la cocina. La función EasyClean™ se beneficia con el nuevo esmalte de LG, ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes, y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 20 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

Si bien la función EasyClean™ es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña.

### Beneficios de EasyClean™

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

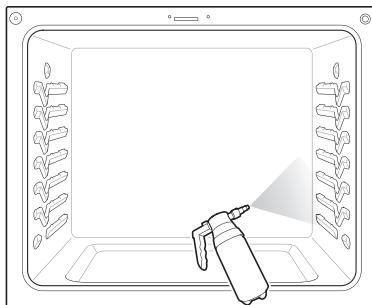
## ¿Cuándo usar EasyClean™?

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean™		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura

## Guía de instrucciones de EasyClean™

Para los modelos: RSG316T

- Quite los estantes y los accesorios del horno.
- Llene un envase rociador con 1 1/4 tazas (10 oz o 300 ml) de agua y utilícelo para rociar bien todas las superficies interiores del horno.
- Use, por lo menos, 1/4 de taza (2 oz o 60 ml) del agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



- Rocié o vierta la taza restante (8 oz o 250 ml) de agua 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

Use el ajuste de "niebla" del envase rociador para lograr una mayor cobertura. Se debe usar toda el agua (1 1/4 tazas, 10 oz o 300 ml). No rocie agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorrearía al piso.

- Cierre la puerta del horno. Presione y gire la perilla en contra de las manecillas del reloj hasta la posición de **EasyClean™** y manténgala oprimida por 5 seg. y revise que el horno haya encendido. Despues presione la función **EasyClean™** en el control.

### 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 SUFFICIENTE COMO PARA PROVOCAR QUEMADURAS. ESPERE HASTA QUE EL CICLO TERMINE ANTES DE LIMPIAR LA SUPERFICIE INTERNA DEL HORNO. SI NO ESPERA, PODRÍA QUEMARSE.**
- **EVITE APOYARSE O RECARGARSE EN EL VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO MIENTRAS LIMPIA LA CAVIDAD DEL HORNO.**

- Sonará un tono al final del ciclo de EasyClean™ (20 minutos). Gire la perilla a favor de las manecillas del reloj a la posición de **apagado (●)**.

**7** Despues 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.

**8** Limpie la cavidad del horno inmediatamente despues del ciclo EasyClean™. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.)



#### NOTA

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

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

**10** Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde despues de varios ciclos EasyClean™, raspe y retire los residuos quemados con un raspador.

Para los modelos: RSG315T, RSG314M, RSG314S, RSG313M (Manual EasyClean™)

- 1 Siga las instrucciones del modelo RSG316T paso 1~4.
- 5 Cierre la puerta del horno y presionando la perilla del horno gire en sentido contrario de las manecillas del reloj hasta la posición máxima(250 °C), mantenga oprimida la perilla por 5 seg. y revise que la llama haya quedado encendida. Posteriormente gire la perilla a la posición correspondiente de 150 °C.
- 6 Despues de 3 minutos, gire la perilla hasta la posición de apagado (●) y deje que el horno se enfríe por 17 minutos.
- 7 Siga las instrucciones del modelo RSG316T paso 7, 8, 9, 10.

#### NOTA

- El empaque de la cavidad puede quedar mojado cuando termine el ciclo EasyClean™. Esto es normal. No limpie el empaque.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno despues de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Si no se tiene la función Auto Limpieza, raspe y quite las suciedades difíciles con un raspador y mientras use el raspador, tenga cuidado de no dañar la superficie del horno.

## Consejos de limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean™.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La cocina debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean™.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean™. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

## PRECAUCIÓN

**EVITE DERRAMAR EL REMANENTE DE AGUA DESPUÉS DEL CICLO EasyClean™ EN LAS VENTILAS INTERNAS DE LA PUERTA.**

## Cambio de la luz del horno

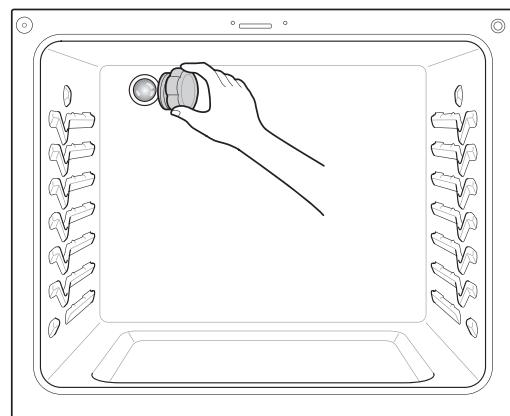
La luz del horno es un foco estándar para electrodomésticos de 40 watt. Para encender la luz del horno, presione el botón Luz, en el control del horno, para encenderla o apagarla.



### ADVERTENCIA

- **ASEGÚRESE DE QUE EL HORNO Y EL FOCO ESTÉN FRÍOS.**
- **DESCONECTE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DE LA COCINA DESDE EL FUSIBLE PRINCIPAL.** EL NO HACERLO PODRÍA CAUSAR LESIONES GRAVES, DESCARGAS ELÉCTRICAS O LA MUERTE.

- 1 Desenchufe la cocina o desconecte la electricidad.
- 2 Para quitar la tapa de vidrio del foco, que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
- 3 Gire el foco hacia la izquierda para quitarlo del receptáculo.
- 4 Inserte el foco nuevo y gírelo hacia la derecha.
- 5 Inserte la tapa de vidrio del foco y gírelo hacia la derecha.
- 6 Enchufe la cocina o vuelva a conectar la electricidad.



## Retirar y reemplazar la puerta removible del horno

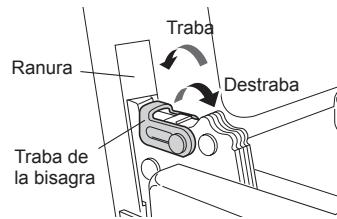


### PRECAUCIÓN

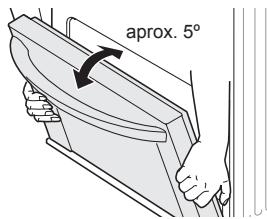
- **TENGA CUIDADO CUANDO QUITE Y LEVANTE LA PUERTA.**
- **NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANIJA. LA PUERTA ES MUY PESADA.**

### Retirar la puerta.

- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



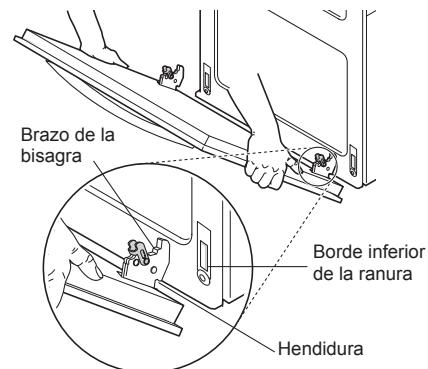
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de removido (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



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

### Colocación de la puerta

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



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



- 5 Cierre la puerta del horno.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS FRECUENTES

### ¿Qué tipo de instrumentos de cocina se recomienda para usar con la superficie de cocción?

- Los sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes gruesos.
- El tamaño del sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño del quemador.
- Use tapas herméticas.
- Use solamente woks de fondo plano.

### Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción.

### ¿Por qué la hora parpadea?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para borrar la hora que parpadea, presione cualquier botón y restablezca el reloj si es necesario.

### ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?

Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno o el cajón calentador. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas. (Si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

### ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

### PRECAUCIÓN

PUEDE UTILIZARSE PAPEL DE ALUMINIO PARA ENVOLVER LOS ALIMENTOS DENTRO DEL HORNO O EL CAJÓN DE CALENTAMIENTO, PERO NO PERMITA QUE EL PAPEL DE ALUMINIO ENTRE EN CONTACTO CON LOS ELEMENTOS CALENTADORES DEL HORNO EXPUESTOS. EL PAPEL DE ALUMINIO PODRÍA DERRETIRSE O PRENDERSE FUEGO, LO QUE OCASIONARÍA HUMO, UN INCENDIO O LESIONES.

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

Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un deslizamiento mejor.

### ¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la superficie de cocción?

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha con una esponja limpiadora que no raye mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del usuario para obtener más instrucciones.

**¿Por qué no funcionan los botones de función?**

Asegúrese de que la cocina no esté en modo Bloqueo. El **Bloqueo** aparecerá en la pantalla si el modo de bloqueo está activado. Para desactivarlo, presione el botón **CANCEL** y manténgalo presionado durante tres segundos.

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

El ciclo EasyClean™ solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la 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™.

**Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean™, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?**

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

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use un raspador.

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

La suciedad en las paredes laterales y traseras de su cocina puede resultar más difícil de empapar con agua. Intente repetir el proceso EasyClean™ con más de  $\frac{1}{4}$  de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

**¿EasyClean™ quita toda la suciedad y las manchas completamente?**

Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Si todavía quedan manchas rebeldes o de acumulación, use el raspador.

**¿Debo usar toda el agua (1  $\frac{1}{4}$  tazas [10 oz o 300 ml]) para realizar el ciclo de EasyClean™?**

Sí. Se recomienda enfáticamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y otro  $\frac{1}{4}$  de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad para un mejor resultado de la limpieza.

**Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante el ciclo de EasyClean™. ¿Es normal?**

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

**¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean™?**

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

**¿Qué se necesita para EasyClean™?**

Un envase rociador con 1  $\frac{1}{4}$  tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

**¿Es seguro derramar agua en las ventilaciones del fondo del horno durante la limpieza?**

No hay problema si se derrama un poco de agua en las ventilaciones del fondo del horno (cocina a gas). Sin embargo, se recomienda intentar evitar derramar demasiada agua en las ventilaciones.

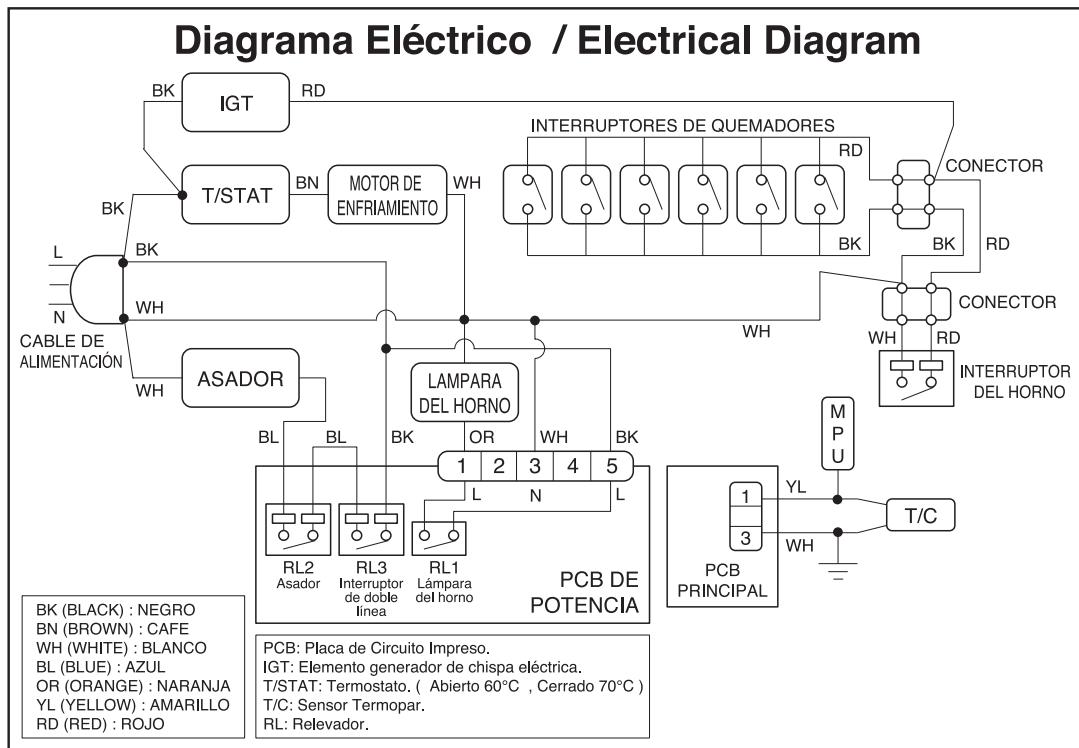
## Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este aparato.

Síntomas	Causas / soluciones posibles	
<b>Los quemadores superiores no se encienden o no arden de forma pareja.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.</li> <li>Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO.</li> <li>Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.</li> </ul>	
<b>Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.</b>	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.	
<b>La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los controles del horno están mal configurados. Consulte Uso del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.</li> <li>Los estantes están mal posicionados. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.</li> <li>El papel de aluminio se usa de forma incorrecta en el horno. Consulte El horno en la sección de FUNCIONAMIENTO.</li> </ul>	
<b>Los alimentos no se asan correctamente en el horno.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO.</li> </ul>	
<b>El reloj y el temporizador no funcionan.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de corriente.</li> <li>Los controles del horno están mal configurados. Consulte Modificar parámetros del Horno en la sección FUNCIONAMIENTO.</li> </ul>	
<b>La luz del horno no funciona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El foco de la luz está flojo o tiene algún defecto. Ajuste o reemplace el foco.</li> <li>El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.</li> </ul>	
<b>Sonido de "crujido"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es el sonido del metal que se calienta y se enfria durante las funciones de cocción y de limpieza. Esto es normal.</li> </ul>	
<b>El control del horno suena y muestra un código de error F.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desconecte la cocina durante cinco minutos y vuelva a conectarla. Si el código de error de función se repite, solicite servicio.</li> </ul>	<b>CÓDIGO</b>   <b>CAUSA</b> F-3   Error de presión
<b>El reloj parpadea.</b>	Apagón o sobrecarga eléctrica. Restablezca la hora. Si el horno estaba en uso, debe restablecerlo presionando la tecla <b>TIMER</b> por 3 segundos. Restablezca el reloj y cualquier función de cocción.	
<b>Olor fuerte.</b>	Sentir un olor fuerte del horno es normal las primeras veces que se usa.	
<b>Los quemadores no se encienden correctamente después de haber limpiado la superficie de la placa de cocción.</b>	Asegúrese de que las tapas y los cabezales de los quemadores estén bien secos y ubicados correctamente.	
<b>Cuando se enciende solo un quemador, se escucha un ruido de chasquido que proviene de todos los quemadores.</b>	Esto es normal. Los encendedores de chispa eléctricos de los quemadores provocan este ruido de chasquido. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.	

# DIAGRAMA ELÉCTRICO

Para los modelos : RSG316T



Para los modelos : RSG315T, RSG314M, RSG314S, RSG313M

