



Escanee el código QR para ver el manual.



MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA DE GAS



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

ESPAÑOL

LRGL5843S, LRGL5841S, LRGL5840S



MFL69503609
Rev.06_071526

www.lg.com

Copyright © 2022-2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

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

Este manual está sujeto a revisión por parte del fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR	5
Seguridad para una estufa de gas	5
Mensajes de Seguridad	6
ADVERTENCIA	6
ADVERTENCIA.....	7
Instalación.....	7
Funcionamiento	8
Mantenimiento	11
Instrucciones de Conexión a Tierra	12
Riesgo de incendio y materiales inflamables	12
PRECAUCIÓN	13
Instalación.....	13
Funcionamiento	13
Mantenimiento	14

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características del producto.....	15
Interior y exterior	15
Especificaciones del producto	16
Accesorios	16

INSTALACIÓN

Antes de la Instalación	18
Herramientas necesarias	18
Piezas	18
Desembalaje y traslado de la estufa.....	18
Elección de la ubicación adecuada	19
Ventilación.....	19
Suelo	19
Temperatura ambiente	19
Dimensiones y Espacios	19
Nivelando	22

Nivelación de la estufa	22
Conexión de gas	23
Cómo brindar el suministro adecuado de gas	23
Conexión de la estufa al gas.....	23
Conexión de electricidad	24
Características Eléctricas.....	24
Conexión a tierra.....	24
Quemadores de superficie	25
Ensamblaje de los quemadores de superficie.....	25
Verificación de encendido de los quemadores de superficie.....	25
Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento).....	26
Prueba de funcionamiento	27
Pruebe la estufa antes de usarla.....	27

FUNCIONAMIENTO

Panel de control.....	28
Funciones del panel de control	28
Quemadores de superficie de gas.....	29
Antes de usar los quemadores de superficie a gas	29
Limpieza de la superficie de cocción a gas por primera vez	31
Ubicaciones de los quemadores	32
Uso de los quemadores de gas de superficie.....	33
Ajuste del tamaño de la llama	34
Uso de los utensilios de cocina adecuados.....	34
Uso de un wok	34
Uso de las parrillas en superficie	35
Uso del comal	35
En caso de corte de energía eléctrica	36
Horno	36
Antes de usar el horno	36
En caso de corte de energía eléctrica.....	37
Ventilación del horno.....	38
Uso de los estantes del horno	38
Hornear	38
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar	39

MANTENIMIENTO

Limpieza	41
Consejos Generales de Limpieza	41

Exterior	41
Quemadores de superficie de gas	43
EasyClean	45
Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno	47
Extracción y colocación del cajón.....	49
Extracción/Colocación del capelo.....	49
Mantenimiento periódico	50
Cambio de la luz del horno	50

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes.....	51
Preguntas frecuentes	51
Antes de solicitar asistencia técnica.....	52
Cocción	52
Partes y Características	54
Ruidos	55

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

Seguridad para una estufa de gas

- **MANTENGA LAS INMEDIACIONES DEL ELECTRODOMÉSTICO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES.**
- **NO OBSTRUYA LA SALIDA DEL DUCTO DE GAS DEL HORNO O LA PARRILLA.**
- **NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACCIÓN DE LA SALA.**
- **SI HUELE A GAS:**
 - **ABRA LAS VENTANAS.**
 - **NO HAGA FUNCIONAR INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.**
 - **APAGUE TODAS LAS LLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA DE DETENCIÓN GENERAL.**
 - **LLAMA AL SERVICIO DE ELIMINACIÓN DE FUGAS O A SU SUMINISTRADOR DE GAS INMEDIATAMENTE.**

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

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

ADVERTENCIA

- Un niño o adulto pueden volcar la estufa y morir.



- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La estufa podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.

- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.

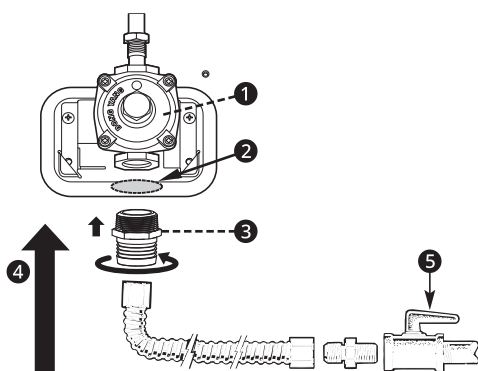
ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación

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



- ① Regulador de presión
- ② Retire el precinto
- ③ Adaptador (1/2"-14 NPT)
- ④ Flujo de gas a la estufa
- ⑤ Válvula de corte de gas de la estufa

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del electrodoméstico son compatibles.
- Las condiciones de ajuste para este electrodoméstico están indicadas en la etiqueta.

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

Funcionamiento

- NUNCA cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno, ni cubra un estante completo con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, se bloqueará la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de

carbón. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.

- NUNCA utilice este electrodoméstico como un calentador para calefaccionar una habitación. Si lo hace, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y un recalentamiento del horno.
- Los aparatos a gas causan una exposición mínima a cuatro sustancias potencialmente peligrosas: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP. Los quemadores ajustados de manera correcta, cuya indicación es una llama azul en lugar de amarilla, minimizarán la combustión incompleta.
 - La exposición a estas sustancias puede minimizarse con una ventana abierta, el uso de un ventilador o una campana de ventilación.
- Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione adecuadamente con una combustión correcta.
 - Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la superficie de cocción a gas, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la estufa.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Si lo hace, restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta estufa podría causar lesiones personales graves y daños a la estufa. No permita que los niños trepen a la estufa o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la estufa se incline, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra de la puerta y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con

resortes. Si se golpea por accidente, la bisagra se cerrará de pronto contra el marco delantero y se lesionaría los dedos.

- No deje a los niños solos o sin supervisión donde haya una estufa caliente o en funcionamiento. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón ni de la superficie de cocción a gas. Podrían causar daños a la estufa e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre la puerta del horno abierta. Esto podría inclinar la estufa, romper la puerta o lesionar al usuario.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador o cable de extensión, ni retire la punta con conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. Si lo hace podría causar lesiones graves, incendio o incluso la muerte a niños o adultos.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la estufa antes de encenderla para evitar un incendio o daños causados por el humo si se encendieran los materiales de empaque.
- Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la estufa. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la estufa.
- Cuando el horno está en funcionamiento, la parte superior de la cavidad del cajón se calienta y puede causar quemaduras. Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la superficie de cocción a gas.
- No ponga la mano dentro del cajón mientras el horno está en funcionamiento.
- El electrodoméstico debe ser manejado bajo la supervisión de una persona responsable.

- El uso de un electrodoméstico de cocción a gas implica la producción de calor, humedad y productos de combustión en la sala en la que se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando el electrodoméstico está en funcionamiento: mantenga abiertos orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). Un uso intensivo y prolongado del electrodoméstico podría necesitar una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más efectiva para aumentar el nivel de ventilación mecánica que esté presente.
- Las piezas accesibles podrían estar calientes cuando la parrilla está en funcionamiento. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
- Este electrodoméstico sirve solo para fines de cocción. No debe ser utilizado para ningún otro propósito como, por ejemplo, la calefacción de salas.
- El electrodoméstico se calienta durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar que se toquen elementos calentadores del interior del horno.
- Las piezas accesibles podrían calentarse durante el funcionamiento. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.

Mantenimiento

- Las rayas grandes o los golpes en las puertas de vidrio pueden romper o hacer estallar el vidrio.
- No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la estufa o sobre la protección trasera.
 - Si los niños subieran a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- Se debe eliminar los derrames excesivos y retirar los utensilios del interior del horno antes de la limpieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.

- No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de la estufa, a menos que se mencione específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser derivados a un técnico calificado.

Instrucciones de Conexión a Tierra

- **ENCHUFE SU ESTUFA A UN TOMACORRIENTE DE PARED CONECTADA A TIERRA DE 127 VOLTIOS SOLAMENTE. NO quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca de la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el código eléctrico nacional. No use un cable de extensión ni un adaptador con esta estufa.**

Riesgo de incendio y materiales inflamables

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

- La grasa en llamas se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, mediante un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
- Las llamas en el horno o el cajón de almacenamiento se pueden extinguir por completo si se cierra la puerta del horno o cajón de almacenamiento y se apaga el horno o si se usa un extintor multiuso de sustancia química seca o de tipo espuma.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Es posible que no se detecten fugas de gas solo con el olfato. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

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

Instalación

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

Funcionamiento

- No use el horno para guardar alimentos o utensilios de cocina. Los elementos guardados en el horno pueden incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes en el horno según la posición deseada mientras el horno esté frío.

- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabe, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee con la puerta del horno cerrada. Hornear con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas. No deje la puerta abierta durante la cocción o mientras el horno se esté enfriando.

Mantenimiento

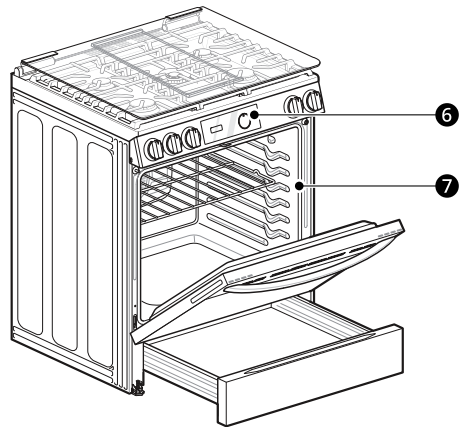
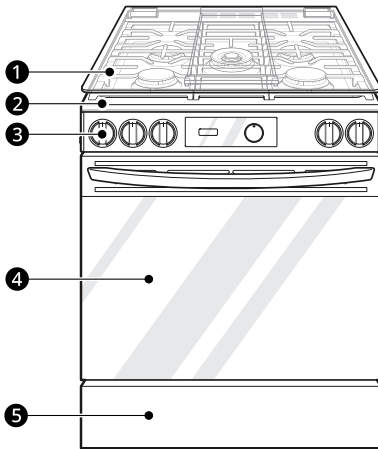
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el electrodoméstico después de cada uso.
- Use guantes al limpiar la estufa para evitar lesiones o quemaduras.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

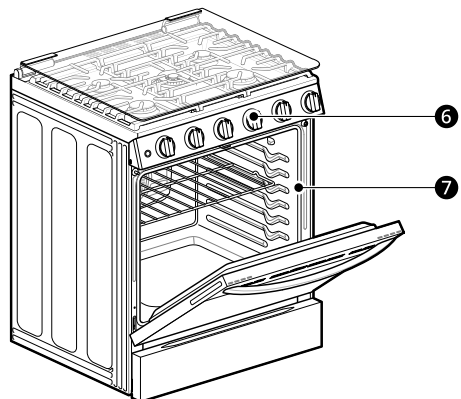
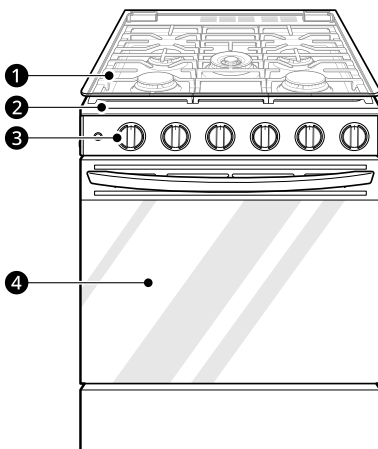
Características del producto

Interior y exterior

Modelo: LRGL5843S, LRGL5841S



Modelo: LRGL5840S



1 Capelo

2 Superficie de cocción a gas

16 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 3 Perilla de la superficie de cocción a gas
- 4 Puerta del horno
- 5 Cajón de almacenamiento (LRGL5843S, LRGL5841S)
- 6 Perilla del horno
- 7 Junta

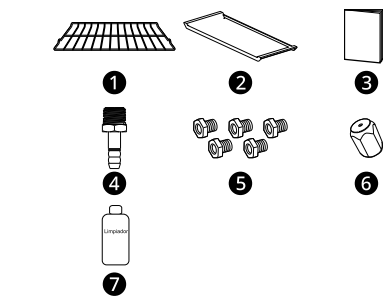
Especificaciones del producto

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

Modelos de estufas con horno	LRGL5843S, LRGL5841S, LRGL5840S
Descripción	Estufa de Gas
Características Eléctricas	43 W 127 VCA 0,34 A
Dimensiones exteriores	758,8 mm (ancho) x 957,2 mm (alto) x 743,4 mm (profundidad) (profundidad con la puerta cerrada y sin la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	912,4 mm
Capacidad total	164,2 L (5,8 cu. ft.)

Accesorios

Accesorios incluidos



- 1 Estante estándar
Modelo: LRGL5843S (2 c/u)
Modelo: LRGL5841S (1 c/u)
Modelo: LRGL5840S (1 c/u)
- 2 Comal (1 c/u)
Modelo: LRGL5843S

- 3 Manual del propietario (1 c/u)
- 4 Conector recto de 1/2" (1 c/u)
- 5 Boquilla para superficie de cocción a gas (5 c/u)
- 6 Boquillas de horno (1 c/u)
- 7 Limpiador para superficie de cocción a gas

Accesorios opcionales (se vende por separado)



- 1 Limpiador para superficie de cocción a gas

NOTA

- Contacte al Servicio de Atención al Cliente de LG si falta algún accesorio. Favor de consultar la

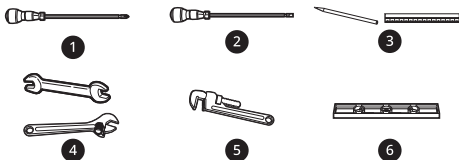
etiqueta adjunta con información de contacto regional, ubicada en el lateral del producto.

- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
 - El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
 - Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.
 - Use el limpiador proporcionado solo para limpiar la superficie de cocción a gas.
 - Si requiere limpiador adicional, puede comprarlo a través del centro de servicio.
-

INSTALACIÓN

Antes de la Instalación

Herramientas necesarias



- ❶ Destornillador de Cruz
- ❷ Destornillador plano
- ❸ Lápiz y regla
- ❹ Llave de boca o ajustable
- ❺ Llave Stilson (2 c/u) (uno para soporte)
- ❻ Nivel

Piezas

Piezas que podría necesitar

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

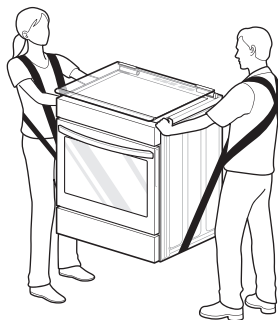
Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA

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



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

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

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

mínimo. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Temperatura ambiente

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

Elección de la ubicación adecuada

Ventilación

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

Dimensiones y Espacios

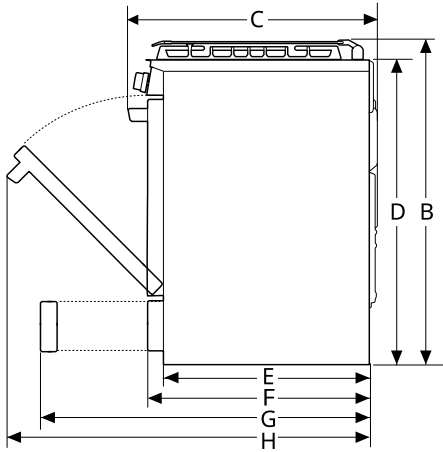
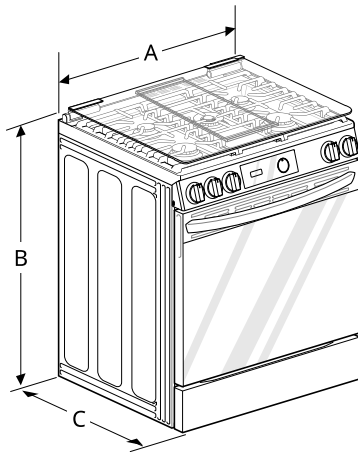
- Deje suficiente espacio entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.
- Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su estufa.
- Se debe modificar la ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte "Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico"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

Suelo

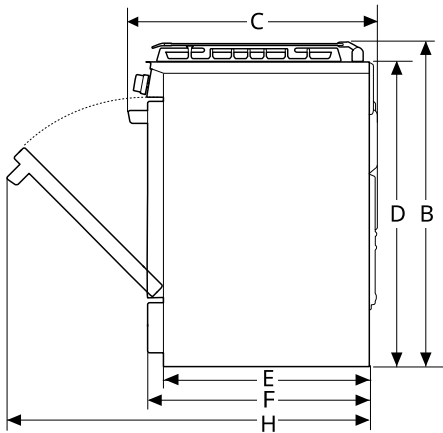
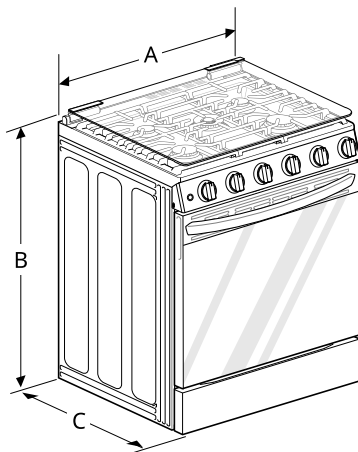
- Su estufa, al igual que muchos otros electrodomésticos, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufa sobre este tipo de pisos.
- Cuando el revestimiento del piso termine frente a la estufa, el área donde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

Dimensiones

Modelo: LRGL5843S, LRGL5841S



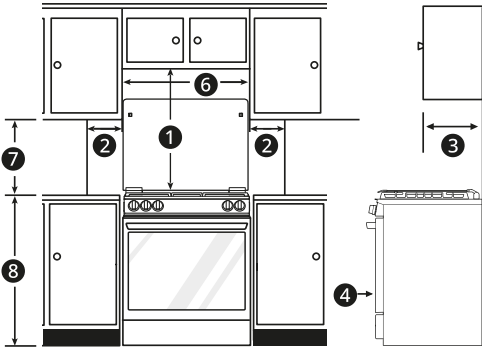
Modelo: LRGL5840S



-	Dimensiones	LRGL5843S	LRGL5841S	LRGL5840S
A	Ancho	758,8 mm	758,8 mm	758,8 mm
B	Alto	Cerrado: 957,2 mm Abierto: 1522,7 mm	Cerrado: 957,2 mm Abierto: 1522,7 mm	Cerrado: 957,2 mm Abierto: 1522,7 mm

-	Dimensiones	LRGL5843S	LRGL5841S	LRGL5840S
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	743,4 mm	743,4 mm	743,4 mm
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	912,4 mm	912,4 mm	912,4 mm
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	628,5 mm	628,5 mm	628,5 mm
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	Puerta: 682,8 mm Cajón 680,8 mm	Puerta: 682,8 mm Cajón 680,8 mm	Puerta: 682,8 mm Cajón 680,8 mm
G	Profundidad cuando el cajón está totalmente abierto	977,8 mm	977,8 mm	-
H	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	1233,4 mm	1233,1 mm	1233,1 mm

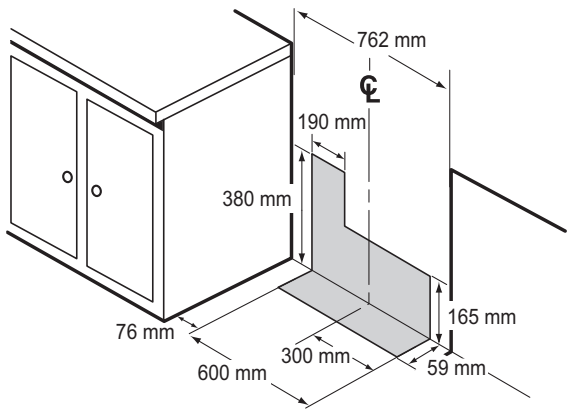
Espacios libres



1	Distancia mínima desde la parte superior de la estufa a la superficie combustible elevada	762 mm
2	Espacio mínimo a la izquierda/derecha de la pared	127 mm
3	Profundidad máxima para gabinetes ubicados sobre la mesada	330 mm
4	Borde frontal del panel lateral de la estufa delante del gabinete	6 mm
5	Para gabinetes debajo de la superficie de cocción a gas y en la parte posterior de la estufa	0 mm

6	Abertura mínima en los gabinetes elevados	762 mm
7	Distancia mínima desde la encimera hasta los gabinetes elevados laterales	457 mm
8	Altura de la encimera	914 mm

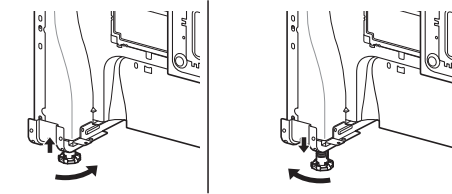
Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico



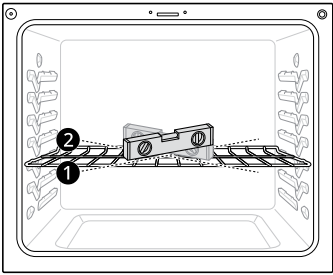
Nivelando

Nivelación de la estufa

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



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



Verificación de los ajustes

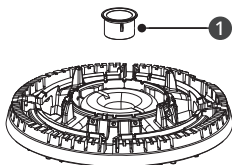
1 Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

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

Conexión de gas

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

- Su estufa está diseñada para funcionar con una presión de 1,2 kPa con gas natural o 2,5 kPa con LP.
- Asegúrese de suministrarle a su estufa el tipo de gas para el cual está configurada.
- Esta estufa es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la estufa con gas natural, un instalador de gas natural calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la estufa. Al convertir a gas natural, se debe retirar un ahogador. Al volver a convertir a gas LP, se debe insertar un ahogador.



1 Ahogador

- Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 1,2 kPa y 3,2 kPa.
- Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 2,5 kPa y 3,2 kPa. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 0,25 kPa más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.
- El regulador de presión ubicado en la entrada de la estufa debe permanecer en la línea de suministro, independientemente del tipo de gas que se utilice.
- Un conector metálico flexible utilizado para unir la estufa al suministro de gas debe tener un diámetro interior de 15,9 mm (5/8") y una longitud máxima de 1,5 m.

Conexión de la estufa al gas

⚠ ADVERTENCIA

- Aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,5 kPa.
 - El electrodoméstico y su válvula de corte individual deben estar desconectados del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión que se realice a presiones de prueba superiores a 3,5 kPa.
-
- Corte el suministro de gas a la estufa con la válvula antes de retirar la estufa anterior y déjela de ese modo hasta que se haya completado la nueva instalación.
 - Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la estufa con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.
 - Nunca reutilice un conector usado cuando instale una estufa nueva.
 - Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.
- 1 Instale un adaptador de unión acampanada macho de 12,7 mm (1/2") o 19,1 mm (3/4") a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual, con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.
 - 2 Instale un adaptador de unión acampanada macho de 12,7 mm (1/2") a la rosca interna de 12,7 mm (1/2") NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.
 - 3 Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la estufa. Ubique la estufa para permitir la conexión en la válvula de corte.

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

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

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

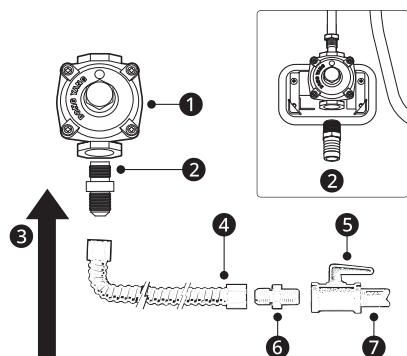
- Instale y utilice de acuerdo con las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA

- No use una llama para detectar fugas de gas.

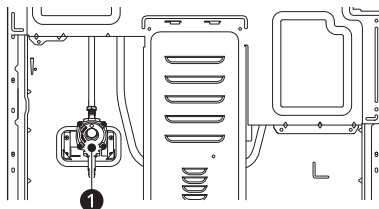
Montaje del conector flexible

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



- 1** Regulador de presión
- 2** Enchufe adaptador de 12,7 mm (1/2")
- 3** Flujo de gas a la estufa
- 4** Conector flexible (6 pies máx.)
- 5** Válvula de corte de gas
- 6** Enchufe adaptador de 12,7 mm (1/2")
- 7** Tubería de gas de 12,7 mm (1/2") o 19,1 mm (3/4")

Posición del regulador de presión



- 1** Regulador de presión

Conexión de electricidad

Características Eléctricas

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 127 voltios, 60 Hz protegido por un disyuntor de 15 o 20 A o fusible de fusión lenta.

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

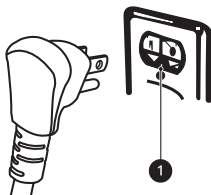
Conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

- Por razones de seguridad personal, este aparato debe contar con una conexión a tierra adecuada.
- Por ninguna razón debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación.
- El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo en la pared y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.
- El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas (conexión a tierra) que se conecta a un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, a fin de minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.
- Si se encuentra un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo

por uno con tres puntas con la conexión a tierra adecuada.

- Asegúrese de que haya una conexión a tierra ❶ adecuada antes del uso.



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

Quemadores de superficie

Ensamblaje de los quemadores de superficie

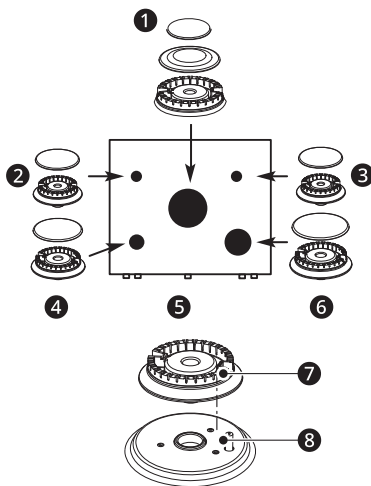
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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



- ❶ Cabezal y tapa del quemador central grande
- ❷ Cabezal y tapa del quemador pequeño
- ❸ Cabezal y tapa del quemador pequeño
- ❹ Cabezal y tapa del quemador mediano
- ❺ Frente de la estufa
- ❻ Cabezal y tapa del quemador extra grande
- ❼ Orificio
- ❽ Electrodo

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición ☆ Escuchará un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

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

Calidad de las llamas

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

Llamas amarillas

Solicite mantenimiento.



Puntas amarillas en conos externos

Esto es normal para el gas LP.



Llamas azul claro

Esto es normal para el gas natural.



NOTA

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

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

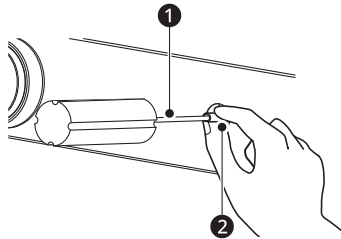
1 Encienda todos los quemadores de superficie.

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

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

3 Retire la perilla.

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



1 Destornillador de ajuste central

2 Eje de la válvula

5 Gire el destornillador para ajustar.

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

6 Vuelva a colocar la perilla.

7 Pruebe la estabilidad de la llama.

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

Icono Alto	
Icono Bajo	

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

Prueba de funcionamiento

Pruebe la estufa antes de usarla

Sistema de encendido automático

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

- 1** Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2** Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj. Oirá un sonido de clic que indica el funcionamiento adecuado del módulo de chispa.
- 3** Verifique visualmente que el quemador del horno se encendió.

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

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

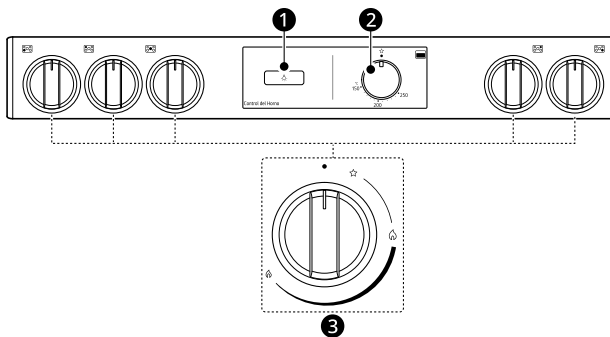
- 1** Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2** Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3** Coloque la llama de un encendedor o un cerillo encendido en el agujero ubicado en la parte inferior del horno.
- 4** Verifique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

FUNCIONAMIENTO

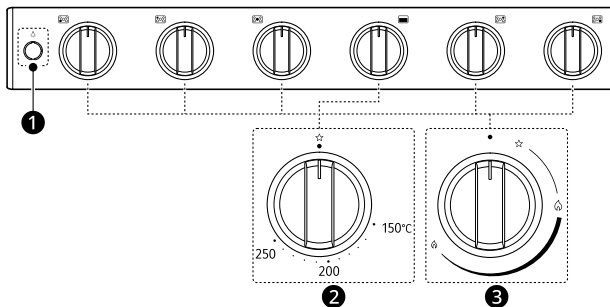
Panel de control

Funciones del panel de control

Modelo: LRGL5843S, LRGL5841S



Modelo: LRGL5840S



- 1** Luz del horno
Presione el botón para encender o apagar la luz del horno.
- 2** Control del horno
- 3** Perilla del horno

Uso del control del horno

- 1** Presione y gire la perilla del horno en sentido contrario a las manecillas de reloj para seleccionar la temperatura deseada. Mantenga presionada la perilla durante 5 segundos y el horno comenzará a calentarse.

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Quemadores de superficie de gas

Antes de usar los quemadores de superficie a gas

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ ADVERTENCIA

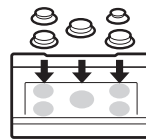
- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se gire a la posición **APAGADO (●)**. Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- Use el tamaño adecuado de olla. No use ollas inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las parrillas del quemador. A fin de evitar derrames, asegúrese de que el recipiente tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la estufa pueden encenderse. Use ollas con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.
- No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin colocar utensilios de cocina en la parrilla.
- El acabado de la parrilla puede saltarse si no hay utensilios de cocina que absorban el calor.
- Tocar las parrillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.
- Qué hacer si huele gas
 - Abra las ventanas.
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
 - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en posición **APAGADO (●)** antes de suministrar gas a la estufa.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de llama alta. Las salpicaduras o los derrames pueden provocar humo y encenderse.
- Coloque siempre las perillas en la posición ☆ al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Controle el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde del utensilio de estufa. Las llamas excesivas son peligrosas.

⚠ PRECAUCIÓN

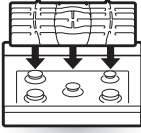
- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.

⚠ PRECAUCIÓN

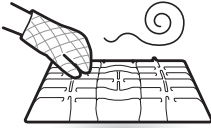
- Use solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una pieza de los utensilios de cocina. No use toallas ni otros paños abultados. Use siempre agarraderas.
- Al usar utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la estufa.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de los utensilios hacia la parte trasera de la estufa sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la superficie de cocción a gas. El aire caliente de la ventilación puede encender objetos inflamables y aumentar la presión de los recipientes cerrados, lo que puede provocar su estallido.
- Vigile con atención los alimentos que se frían con llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la superficie de cocción a gas.
- No use woks sobre los quemadores de superficie si tienen anillos de metal que se colocan sobre la parrilla del quemador para sostenerlos. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla y el cabezal del quemador. También puede hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede provocar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, en especial una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie de cocción a gas. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **APAGADO** (●) y que todas las parrillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Siempre coloque las perillas en posición **APAGADO** (●) antes de quitar los utensilios de la estufa.
- No levante la superficie de cocción a gas. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que puedan volarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la superficie de cocción a gas con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en las posiciones adecuadas.



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



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

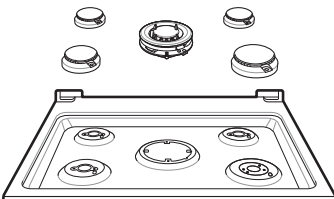


NOTA

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

Limpieza de la superficie de cocción a gas por primera vez

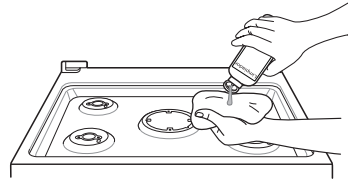
- 1 Primero retire los quemadores.



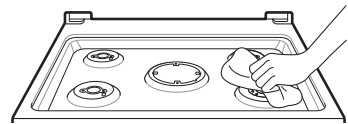
- 2 Agite el limpiador incluido en el electrodoméstico.



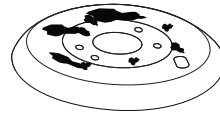
- 3 Coloque una pequeña cantidad de limpiador sobre un paño seco o una toalla de papel. Limpie las áreas de los quemadores frotando.



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



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



⚠ PRECAUCIÓN

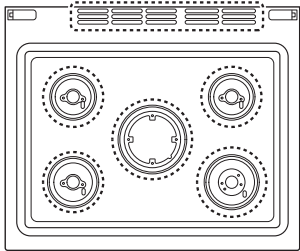
- Tenga cuidado de no tocar el limpiador directamente con la piel sin protección.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

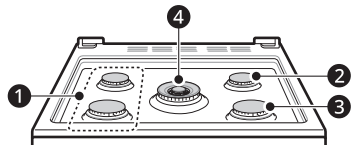
- Al utilizar la superficie de cocción a gas por primera vez, asegúrese de limpiar la superficie de cocción a gas antes de su uso. De lo contrario, las sustancias extrañas pueden causar manchas de color en la superior de la superficie de cocción a gas al quemarse por el calor durante el funcionamiento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



Ubicaciones de los quemadores

La superficie de cocción a gas de su estufa de gas tiene cinco quemadores a gas. Los cabezales y las

tapas se pueden ensamblar y quitar para limpiar. Siga la guía a continuación.



1 Quemadores pequeño y mediano

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

Icono Alto	
Icono Bajo	

2 Quemador pequeño

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

3 Quemador extra grande

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

Icono Alto	
Icono Bajo	

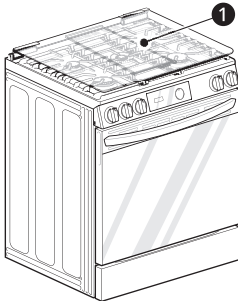
4 Quemador central, grande

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

Uso de los quemadores de gas de superficie

⚠ ADVERTENCIA

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



① Capelo

- No cierre la tapa cuando los quemadores estén encendidos.



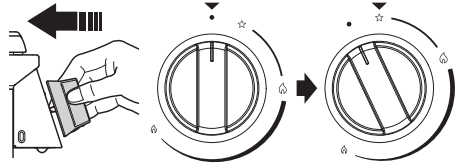
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

- 2 Coloque el utensilio de cocina sobre la parrilla.

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



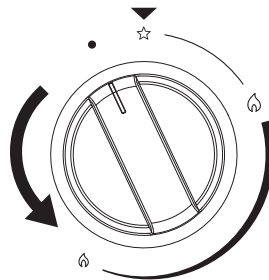
NOTA

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

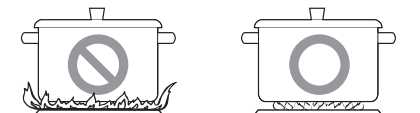


Ajuste del tamaño de la llama

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



NOTA

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

sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.

- Utensilios de cocina esmaltados
 - En ciertas condiciones, el esmalte de los utensilios de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
- Vidrio
 - Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio: para usar en el horno y en la superficie de la estufa.
- Vitrocerámica refractaria
 - Se puede usar para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de los utensilios de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las estufas de gas.

NOTA

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

Uso de los utensilios de cocina adecuados

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

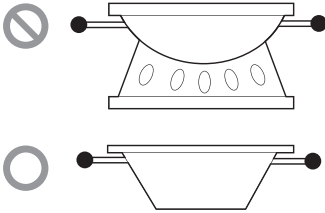
Uso de un wok

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la parrilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono

superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

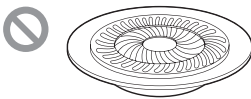


Uso de las parrillas en superficie

No coloque parrillas en el quemador.

⚠ PRECAUCIÓN

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



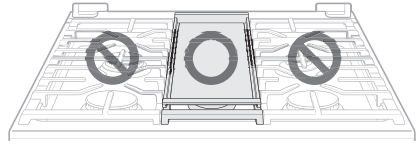
Uso del comal

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Evite cocinar alimentos demasiado grasos, ya que podría producirse un derrame de grasa.
- El comal puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No sobrecaliente el comal. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

- No use utensilios metálicos que puedan dañar la superficie. No utilice el comal como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos en el comal.



NOTA

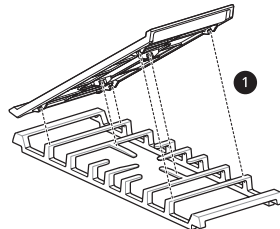
- Es normal que el comal se decolore con el tiempo.

Cómo colocar el comal

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



① Frente

Guía de precalentamiento

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

Icono Alto	
Icono Bajo	

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

NOTA

- Después de utilizar el comal durante un tiempo prolongado, ajuste el tamaño de la llama del quemador de forma que se mantenga el calor retenido en el comal.

En caso de corte de energía eléctrica

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de gas de superficie de su estufa con un cerillo.
Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

⚠ PRECAUCIÓN

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

- 1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, y luego empuje la perilla.
- 2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **Bajo**.

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

Horno

Antes de usar el horno

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ PRECAUCIÓN

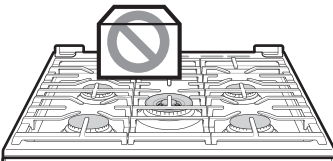
- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- Qué hacer si huele gas
 - Abra las ventanas.
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
 - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la superficie de cocción a gas. Se pueden derretir o encender si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la superficie de cocción a gas. Podría aumentar la presión en los recipientes cerrados y hacerlos explotar.

- Los objetos metálicos se calentarán demasiado si los deja sobre la estufa y podrían causar quemaduras.
- Las manijas de las ollas y sartenes sobre la superficie de cocción a gas podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.

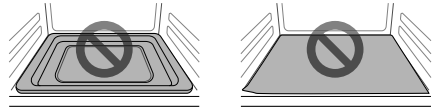
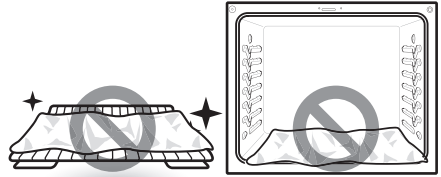
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén conectados correctamente.
- Confirme el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

NOTA

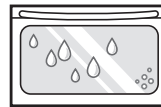
- Si usa un termómetro en el interior del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.
 - Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocina.



- No cubra las rejillas ni el fondo del horno con materiales como papel aluminio, tapetes para parrilla o bandejas para recoger grasa.



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



En caso de corte de energía eléctrica

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

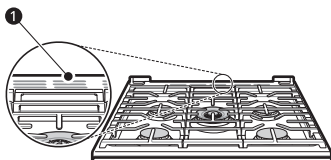
- Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con un encendedor o un cerillo. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

- 1 Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- 2 Coloque la llama de un encendedor o un cerillo encendido en el agujero ubicado en la parte inferior del horno.

Ventilación del horno

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

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



- 1 Ventilación del horno

⚠ PRECAUCIÓN

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

Uso de los estantes del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Extracción de los estantes

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

Reemplazo de los estantes

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

Hornear

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

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

Configuración de la función Hornear

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

Consejos de horneado

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

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

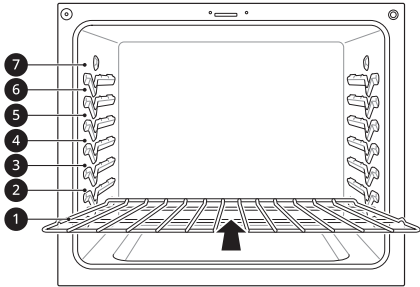
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno

todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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

Colocación de estantes y bandejas



Horneado en un solo estante

Diagrama de un estante estándar con dos bandejas para hornear galletas colocadas en el centro.

Estante estándar

Guía para horneado / rostizado en estantes

Comida		Temp.	Posición del estante	Tiempo de precalentamiento (min.)	Tiempo de cocción (min.)	Condimentos
Hornear	Pay	180 °C	4	10	40-45	-
	Galletas	180 °C	4	10	28-32	-
	Pizza congelada	200 °C	5	-	20-30	-

Comida		Temp.	Posición del estante	Tiempo de precalentamiento (min.)	Tiempo de cocción (min.)	Condimentos
Rostizar	Pollo entero *1	200~220 °C	2	10	70-80	Sal, pimienta, aceite
	Carne rostizada	200 °C	2	10	90-100	Sal, pimienta, aceite
	Cerdo rostizado	200 °C	2	10	135-145	Sal, pimienta

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

MANTENIMIENTO

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

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

Consejos Generales de Limpieza

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

Exterior

Panel de control

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

Perillas y panel del múltiple delantero

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayas, no use esponjas de lana de acero.

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

4 Repita si fuera necesario.

NOTA

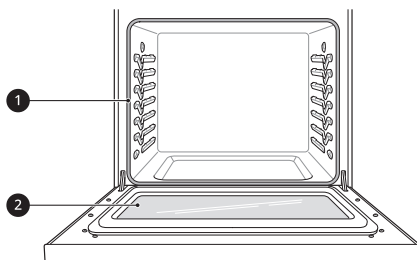
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en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

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se

debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



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

Estantes del horno

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

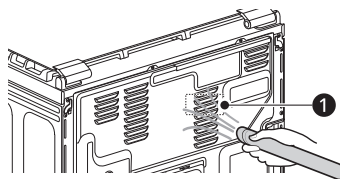
- 1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.
 - Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

Celosía de ventilación

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

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

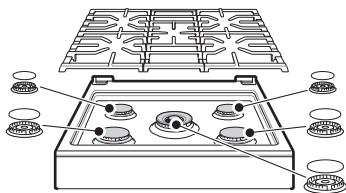


Quemadores de superficie de gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

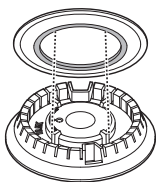
La ubicación y el tamaño de los quemadores pueden variar según el modelo.

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



⚠ PRECAUCIÓN

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



- La tapa del quemador está bien colocada:



- La tapa del quemador no está bien colocada:



Limpieza de tapas/cabezales del quemador

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

⚠ PRECAUCIÓN

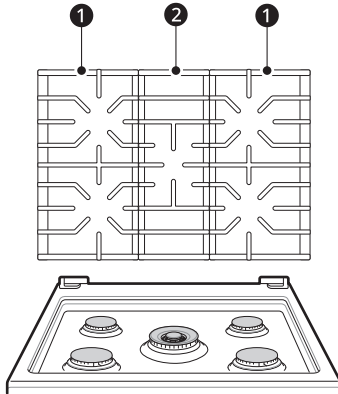
- No golpee los electrodos con nada duro. Si lo hace, podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador desde el vástago inferior para eliminar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

Después de la limpieza de tapas/cabezales del quemador

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

Parrillas de los quemadores

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



- ❶ Parrilla lateral
- ❷ Parrilla central

⚠ PRECAUCIÓN

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

Limpieza de las parrillas de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

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

Limpieza de la parte superior de la superficie de cocción a gas

⚠ PRECAUCIÓN

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

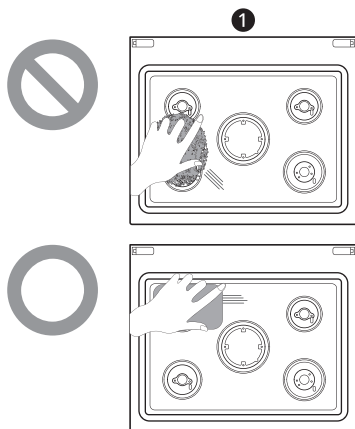
Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se dejan asentar. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie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

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

NOTA

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

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

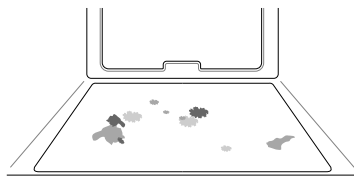


1 Dirección del grano

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

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

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

Caso 2

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

Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

- Deje enfriar el horno a temperatura ambiente antes de utilizar el ciclo EasyClean.
- La estufa debe estar nivelada para garantizar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

EasyClean

Beneficios de EasyClean

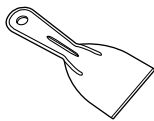
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean solo usa agua; no usa limpiadores químicos

NOTA

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

- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

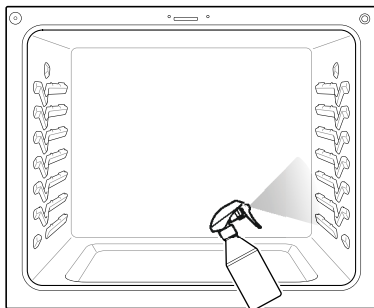
- 2** Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



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

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

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



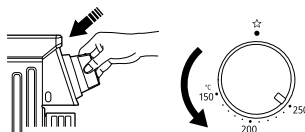
- 5** Rocíe o vierta el agua restante (240 ml) en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

directamente en la puerta. Si lo hace, el agua caerá al piso.

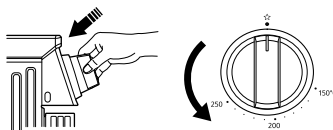
- 6** Cierre la puerta del horno.

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

- Modelos LRGL5843S y LRGL5841S



- Modelos LRGL5840S



⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Si limpia varios hornos, use una botella de agua entera para cada uno. No rocíe agua

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

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

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



NOTA

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

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

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

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, gire la

perilla de control del horno hasta la posición **APAGADO (●)** para finalizar el ciclo. Espere que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean.

- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12,7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno

NOTA

- Las piezas pueden cambiar debido a la mejora del producto y pueden verse diferentes a las que se muestran en las imágenes.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

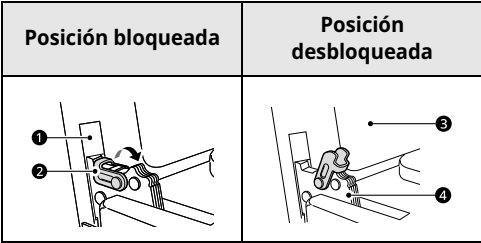
La mayoría de las puertas de los hornos contienen un vidrio que puede romperse.

⚠ PRECAUCIÓN

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

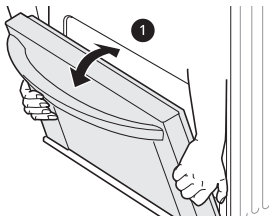
Extracción de las puertas

- 1 Abra la puerta totalmente.
- 2 Eleve la traba de la bisagra ② y voltéela hacia el brazo de la bisagra ④ completamente. Repita en el otro lado.



- ① Ranura
- ② Traba de la bisagra
- ③ Marco del horno
- ④ Brazo de la bisagra

- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta parcialmente hasta aproximadamente 5 grados ①. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.

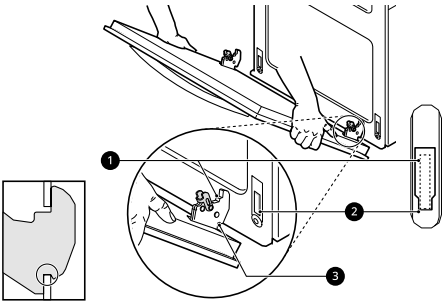


- ① Aproximadamente 5°

- 5 Eleve y jale de la puerta hacia usted hasta que los pestillos de las bisagras estén completamente sueltos.

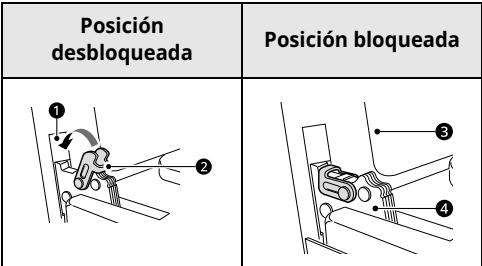
Colocación de las puertas

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Inserte los brazos de las bisagras ① en las ranuras ② hasta que las muescas ③ de los brazos de las bisagras se posicionen sobre los bordes inferiores de las ranuras.



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

- 3 Abra la puerta totalmente despacio. Asegúrese de que los brazos de las bisagras encajan adecuadamente en las ranuras.
- 4 Eleve el bloqueo de la bisagra ② y voltéelo hacia el horno ③ hasta que haga clic en su posición. Repita en el otro lado.



- ① Ranura
- ② Traba de la bisagra

- 3 Marco del horno
- 4 Brazo de la bisagra

5 Cierre la puerta del horno.

Extracción y colocación del cajón

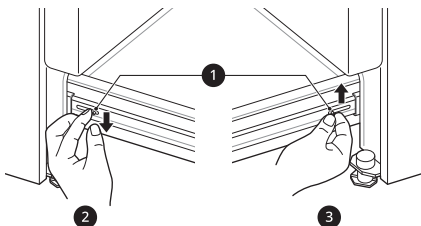
Extracción del cajón (Modelo LRGL5843S, LRGL5841S)

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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



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

- 3 Retire el cajón de la estufa.

Colocación del cajón

- 1 Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de la corredera del chasis.
- 2 Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la estufa.
- 3 Empuje el cajón en la estufa hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 50 mm).
- 4 Inserte y ajuste los tornillos en la parte posterior del cajón.
- 5 Tire nuevamente del cajón para abrirlo y encajar las correderas de apoyo en su lugar.

Extracción/Colocación del capelo

Extracción del capelo

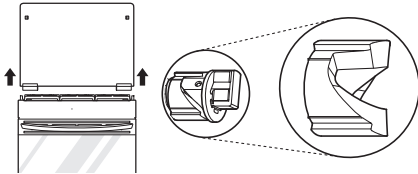
- 1 Abrir el capelo 90°.
- 2 Tome firmemente ambos lados del capelo y levante para removerlo completamente.
- 3 Coloque de manera cuidadosa el capelo en una superficie segura, evitando dañar el acabado de la misma.

NOTA

- Las bisagras se pueden salir debido al movimiento.

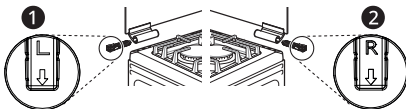
NOTA

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



Colocación del capelo

- 1 Tome firmemente ambos lados del capelo en posición vertical de 90°.
- 2 Asegúrese que al colocar el capelo, las bisagras se encuentran en el lado y posición correcta como en la siguiente ilustración:



- ① L: Lado izquierdo
② R: Lado derecho

NOTA

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

Mantenimiento periódico

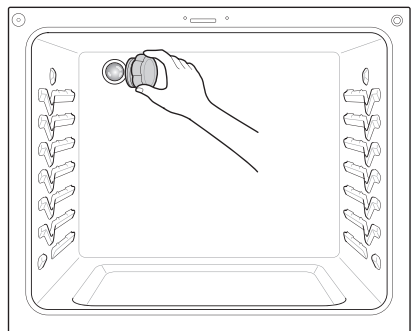
Cambio de la luz del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

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

- 1 Desenchufe la estufa o desconéctela de la corriente eléctrica.
- 2 Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
- 3 Retire la bombilla halógena del enchufe.
- 4 Inserte la nueva bombilla halógena.
- 5 Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
- 6 Enchufe la estufa o reconecte la corriente eléctrica.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

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

- R:
- Las bandejas deben tener fondo plano y laterales rectos.
 - Use solamente bandejas gruesas.
 - El tamaño de la bandeja debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
 - Use tapas herméticas.
 - Use solamente woks de fondo plano.

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

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

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

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

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

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

NOTA

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

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

- R:

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

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

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

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

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

¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor de la estufa?
- R:

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

Antes de solicitar asistencia técnica

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

Cocción

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

Síntomas	Causa posible y solución
Los quemadores no encienden correctamente después de limpiar la parte superior de la superficie de cocción a gas.	Los cabezales y tapas del quemador no están completamente secos ni ubicados de manera correcta. Asegúrese de que los cabezales y las tapas de los quemadores estén completamente secos y ubicados de manera correcta.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Puede ser debido a una mala instalación o configuración de la estufa. Si la estufa está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la estufa o que realizó la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	La válvula de corte no está completamente abierta. Asegúrese de que la válvula de corte de su instalación de gas esté completamente abierta.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno no se configuraron correctamente. Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se está utilizando un utensilio de estufa incorrecto o de un tamaño inapropiado. Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se usó papel de aluminio de manera inapropiada en el horno. Consulte "Uso de los estantes del horno" en la sección Horno.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo. Esto desaparecerá con el tiempo.
El horno no funciona	El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente. Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	Cocinar comidas muy húmedas produce vapor. Esto es normal.

Síntomas	Causa posible y solución
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado correctamente. Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos. Esto es normal.
	Se usó demasiada agua para limpiar la ventana. No use demasiada agua para limpiar la ventana.

Partes y Características

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

Síntomas	Causa posible y solución
No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.	La alfombra interfiere con la estufa. • Deje espacio suficiente para elevar la estufa sobre la alfombra.

Ruidos

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

