



Scan to see the online manual.



OWNER'S MANUAL

GAS RANGE

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

ENGLISH

LSGL5830*



MFL33029635
Rev.03_111523

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

Safety for a Gas Range

WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.



WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

TABLE OF CONTENTS

5 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

5 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 5 Safety Messages
- 5 Anti-tip Device

6 WARNING

- 6 Installation
- 7 Operation
- 8 Maintenance
- 8 Grounding Instructions
- 8 Risk of Fire and Flammable Materials

9 CAUTION

- 9 Installation
- 9 Operation
- 9 Maintenance

10 PRODUCT OVERVIEW

10 Product Features

- 10 Exterior & Interior
- 10 Product Specifications
- 11 Accessories

13 INSTALLATION

13 Before Installing

- 13 Tools Needed
- 13 Parts
- 13 In the Commonwealth of Massachusetts
- 13 Unpacking and Moving the Range

14 Choosing the Proper Location

- 14 Ventilation
- 14 Flooring
- 14 Ambient Temperature
- 15 Dimensions and Clearances

16 Leveling

- 16 Leveling the Range

17 Connecting Gas

- 17 Providing Adequate Gas Supply
- 17 Connecting the Range to Gas
- 18 Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

19 Connecting Electricity

- 19 Electrical Requirements
- 19 Grounding

19 Surface Burners

- 19 Assembling the Surface Burners
- 20 Checking Ignition of the Surface Burners
- 20 Adjusting the Surface Burner Low Flame (Simmer) Setting

20 Optional Rear Filler

- 20 Installing the Rear Filler

21 Anti-tip Device

- 21 Installing the Anti-tip Device

22 Test Run

- 22 Test the Range Before Use

23 OPERATION

23 Control Panel

- 23 Control Panel Features

23 Gas Surface Burners

- 23 Before Using the Gas Surface Burners
- 25 Burner Locations
- 25 Using the Gas Surface Burners
- 25 Setting the Flame Size
- 26 Using the Proper Cookware
- 26 Using a Wok
- 26 Using Stove-Top Grills
- 26 In Case of Power Failure

26 Oven

- 26 Before Using the Oven
- 27 Oven Vent
- 28 Using Oven Racks
- 28 Bake
- 28 Recommended Baking and Roasting Guide
- 29 Broil
- 31 Recommended Broiling Guide
- 33 Warm

34 MAINTENANCE

34 Cleaning

- 34 General Cleaning Tips
- 34 Exterior
- 35 Gas Surface Burners
- 37 EasyClean
- 39 Removing/Assembling Lift-Off Oven Doors

40 Periodic Maintenance

- 40 Changing the Oven Light

4

41 TROUBLESHOOTING

41 FAQs

41 Frequently Asked Questions

42 Before Calling for Service

42 Cooking

44 Parts & Features

44 Noises

45 LIMITED WARRANTY

45 USA

45 TERMS AND CONDITIONS

45 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT
COVER:

50 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Download this owner's manual at <http://www.lg.com>

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and follow all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**.

These words mean:



WARNING

You may be killed or seriously injured if you do not follow instructions.



CAUTION

You may be injured or cause damage to the product if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what may happen if the instructions are not followed.

Anti-tip Device

To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device. To check if the device is installed properly, verify that the anti-tip device is engaged, or grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation section for instructions.

WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.

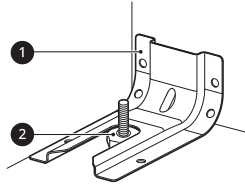


- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide on the anti-tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide on the anti-tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide on the anti-tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.



- ❶ Anti-tip bracket
- ❷ Leveling leg

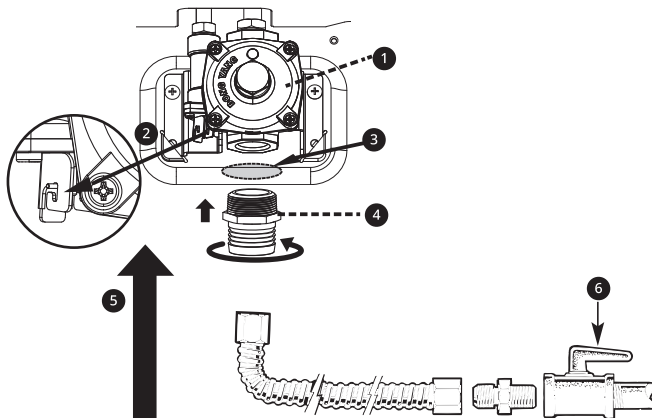
WARNING

⚠ WARNING

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, injury or scalding to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

Installation

- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- To shut off the gas supply to the range, close the range gas shut-off valve by turning it clockwise.



- ❶ Pressure regulator
- ❷ Lever open (use) position
- ❸ Remove the label
- ❹ Adapter (1/2"-14 NPT)
- ❺ Gas flow into range
- ❻ Range gas shut-off valve

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.

- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
 - Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.

Operation



WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.



WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Gas appliances can cause minor exposure to four potentially harmful substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion.
 - Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- Never block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet necessary for the range to operate properly with correct combustion.
 - Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Never obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Never place fingers between the door hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe personal injury.
- Do not stand or place excessive weight on the open oven door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug or an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Doing so can result in death or serious burns to children or adults.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- When opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.
- Do not heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and cause the container to burst, resulting in injury.

8 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not line oven walls or bottom with aluminum foil or allow them to contact exposed heating elements in the oven. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- Never allow children to remain unsupervised near the oven or cooktop.

Maintenance

- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Items of interest to children should not be placed in cabinets above the range or on the backsplash of the range.
 - Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.

Grounding Instructions

- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.

Risk of Fire and Flammable Materials

- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- Do not allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 - A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 - Flame in the oven or the drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- When using a broiler pan, make sure to place it correctly to minimize the possibility of grease fires.
- Always remove a broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- If you have a grease fire in a broiler pan, turn off the cooking function being used and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.

CAUTION

CAUTION

- To reduce the risk of minor injury to persons, malfunction, or damage to the product or property when using this product, follow basic precautions, including the following:

ENGLISH

Installation

- After using your range for an extended period of time high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use. Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

Operation

- Do not use the oven for storing food or cookware. Items stored in the oven can catch on fire.
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also protect you from getting burned by touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. Do not leave the oven door open during cooking or while the oven is cooling down.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F
 - Poultry: 165 °F
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
 - Fish/seafood: 145 °F

Maintenance

- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish.
- To prevent staining or discoloration, clean the appliance after each use.
- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.

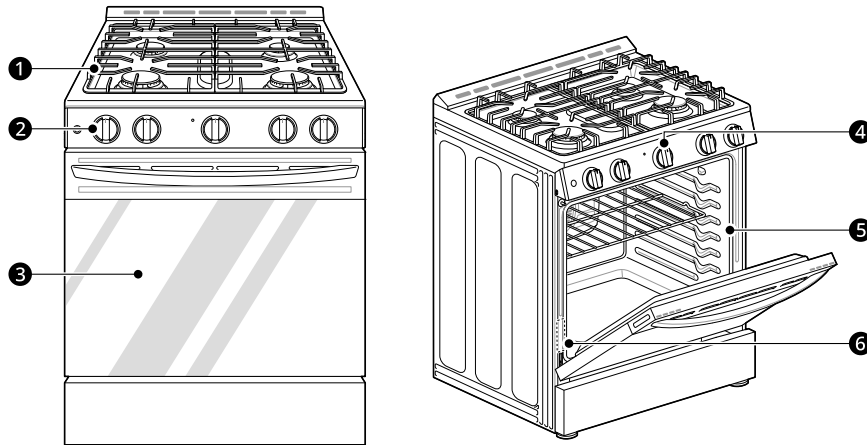
SAVE THESE INSTRUCTIONS

10 PRODUCT OVERVIEW

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

Exterior & Interior



- ❶ Cooktop
- ❷ Cooktop controller
- ❸ Oven door
- ❹ Oven mode knob
- ❺ Gasket
- ❻ Model & serial number plate

NOTE

- This model does not have a storage drawer.

Product Specifications

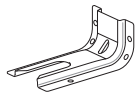
The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Oven Range Models	LSGL5830*
Description	Gas Slide In Oven Range
Electrical requirements	1.5 kW 120 VAC
Exterior Dimensions	29 27/32" (W) x 37 1/4" (H) x 29 7/32" (D) (D with door closed and including handle) 75.9 cm (W) x 94.6 cm (H) x 74.2 cm (D) (D with door closed and including door handle)
Height to cooking surface	36" (91.4cm)
Total capacity	5.8 cu. ft.

Accessories

Included Accessories

Anti-tip Kit



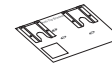
1



2



3



4

- 1 Anti-tip Bracket (1 ea)
- 2 Screws (4 ea)
- 3 Anchors (4 ea)
- 4 Template (1 ea)

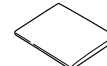
LP Nozzle Conversion Kit



1



2



3

- 1 Cooktop Nozzles (4 ea)
- 2 Oven Nozzles (1 ea)
- 3 Installation Guide (1 ea)

Other Accessories



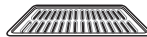
1



2

- 1 Standard Rack (2 ea)
- 2 Rear Filler (1 ea)

Optional Accessories (sold separately)



1



2

- 1 Grid
- 2 Broiler Pan

NOTE

- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in Canada) if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.

12 PRODUCT OVERVIEW

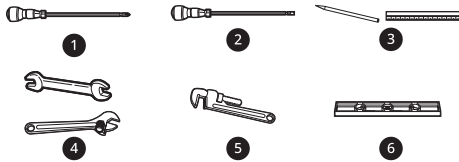
NOTE

- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.
-

INSTALLATION

Before Installing

Tools Needed



- ❶ Phillips screwdriver
- ❷ Flat-blade screwdriver
- ❸ Pencil and ruler
- ❹ Open-end or adjustable wrench
- ❺ Pipe wrench (2) (one for support)
- ❻ Level

Parts

Parts You May Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
 - Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or 1/2" O.D. sleeve anchor (for concrete floors only)

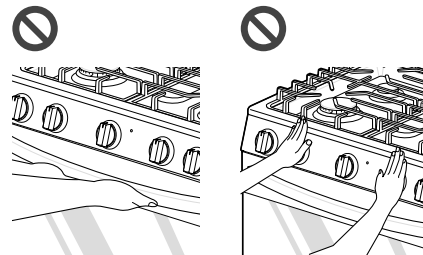
In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they must be the T-handle type.
- When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet in length.

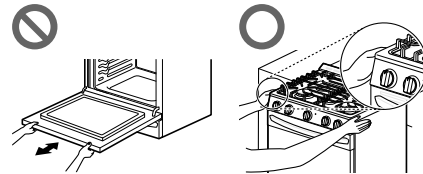
Unpacking and Moving the Range

⚠ WARNING

- You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard) Failure to do so can result in back or other injury.
- Do not use the door handles or knobs to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service. Doing so can result in serious damage to the range.



- Do not push or pull the range by grabbing the open oven door or cooktop only. Doing so can result in serious damage to the range.



- Do not lift the range using the cooktop or door handle. Doing so can cause damage and improper operation of the range.



- To reduce the risk of burns, do not move this appliance while it is hot.

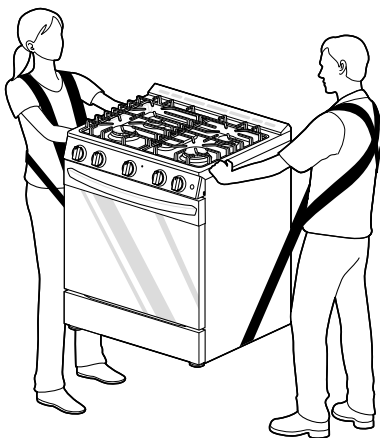
NOTE

- The image may differ from the actual model.

14 INSTALLATION

NOTE

- Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



- Remove packing material, tape and any temporary labels from your range before using. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.
- To remove any remaining tape or glue, rub the area briskly with your thumb. Tape or glue residue can also be easily removed by rubbing a small amount of liquid dish soap over the adhesive with your fingers. Wipe with warm water and dry.
- Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your range.

- This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

Flooring

- Your range, like many other household units, is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring.
- When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.
- Make sure the floor covering can resist temperatures of at least 167 °F (75 °C). See the Installation Safety Instructions included in this manual.

Ambient Temperature

- Make sure the wall coverings around your range can resist the heat generated up to 194 °F (90 °C) by the range. See the Installation Safety Instructions included in this manual.

Choosing the Proper Location

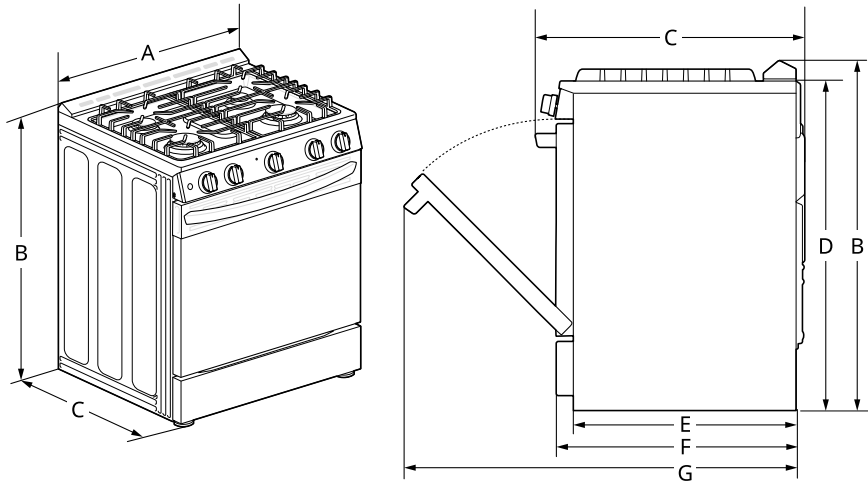
Ventilation

- Do not locate your range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.

Dimensions and Clearances

- Provide proper clearance between the range and adjacent combustible surfaces.
- These dimensions must be met for safe use of your range.
- The location of the electrical outlet and pipe opening (see "Gas Pipe and Electrical Outlet Locations" below) may be adjusted to meet specific requirements.
- The range may be placed with 0" clearance (flush) at the back wall.

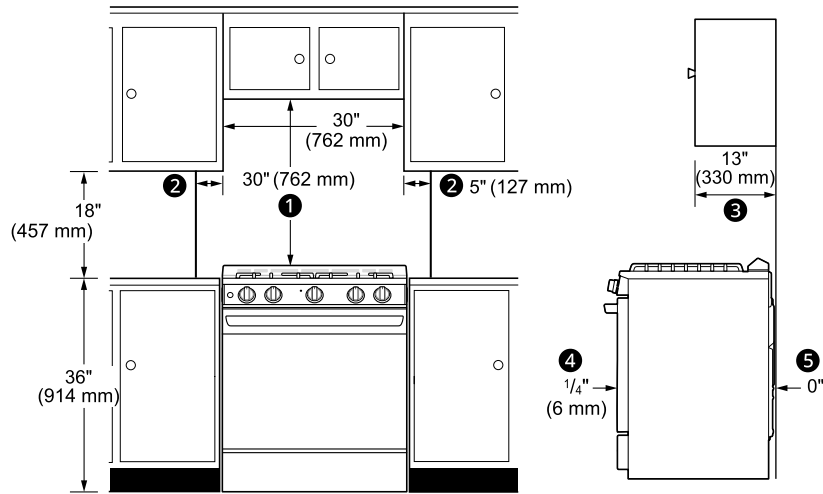
Dimensions



-	Dimensions	LSGL5830*
A	Width	29 7/8" (759 mm)
B	Height	37 1/4" (946mm)
C	Depth (Includes Door Handle)	29 7/32" (742 mm)
D	Height (Excludes Vent Trim)	36" (914.0 mm)
E	Depth (Includes only the product body that is loaded into the cabinet. Excludes door, drawer, and handles)	24 25/32" (628.4 mm)
F	Depth (Excludes Door Handle)	26 27/32" (682mm)
G	Depth when door is fully opened	48 5/8" (1235.9 mm)

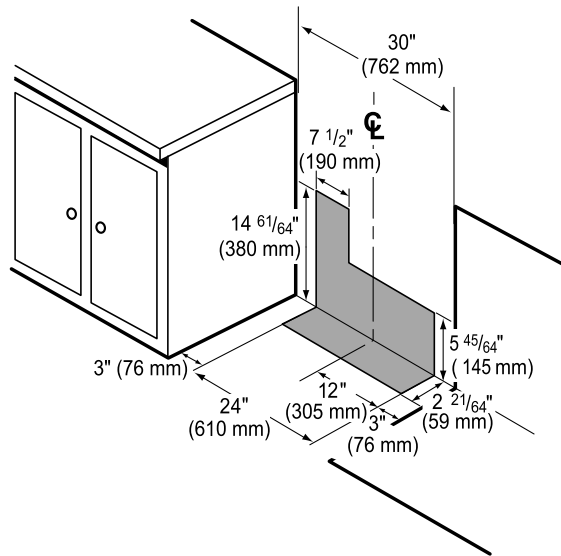
16 INSTALLATION

Clearances



- ❶ Minimum
- ❷ Minimum clearance to left/right wall
- ❸ Maximum depth for cabinets above countertops
- ❹ Front edge of the range side panel forward from cabinet
- ❺ To cabinets below cooktop and at the range back

Gas Pipe and Electrical Outlet Locations

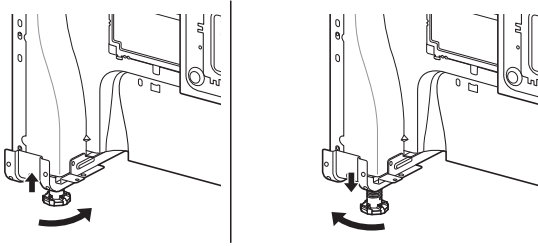


Leveling

Leveling the Range

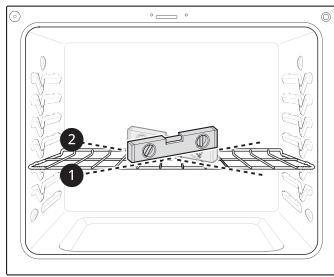
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also

make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Checking Adjustments

- 1 Place a level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.
 - First check direction ①. Then check direction ②.



- 2 If the level doesn't show that the rack is level, adjust the leveling legs with a wrench.

Connecting Gas

Providing Adequate Gas Supply

- Your range is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or 10" of water column on LP.
- Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is configured.
- This range is convertible for use with natural or LP gas. When using this range with LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.
- For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5" and 13" of water column.
- For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 10" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

- The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of which type of gas is being used.
- A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 5/8" and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

Connecting the Range to Gas

⚠ WARNING

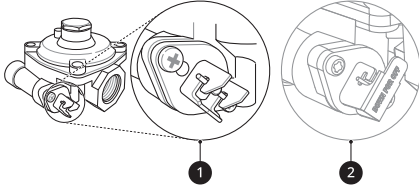
- Isolate the range from the gas supply system by closing its individual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

- Shut off the range gas supply valve before removing the old range and leave it off until the new hook-up has been completed.
 - Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector should be used unless local codes require a hard-piped connection.
 - A manual valve must be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.
 - Never reuse an old connector when installing a new range.
 - To protect against gas leaks, use a qualified pipe joint sealant on all external threads.
- 1 Install a male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.

18 INSTALLATION

- 2** Install a male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at the inlet of the pressure regulator. Use a backup wrench on the pressure regulator fitting to prevent damage.

- Check that the gas pressure regulator valve is in the open position.



- 1** Lever's open position
- 2** Lever's closed position

NOTE

- The gas pressure regulator valve is open when shipped. If the range does not work properly after installation, make sure the regulator valve is still open.

- 3** Connect a flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position the range to permit connection at the shut-off valve.

- 4** When all connections have been made, be sure all range controls are in the **OFF** position and the pressure regulator valve is open before turning on the main gas supply valve.

- Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.

- 5** Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

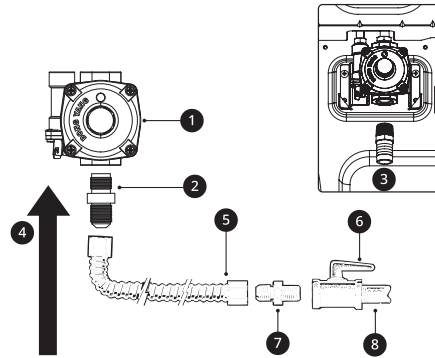
- Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the installation instructions.

⚠ WARNING

- Do not use a flame to check for gas leaks.

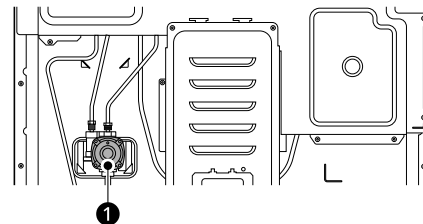
Flexible Connector Hookup

Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.



- 1** Pressure regulator
- 2** 1/2" adapter
- 3** 1/2" adapter
- 4** Gas flow into range
- 5** Flex connector (6 ft. max.)
- 6** Gas shut-off valve
- 7** 1/2" adapter
- 8** 1/2" or 3/4" gas pipe

Pressure Regulator Position



- 1** Pressure regulator

Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

The range comes from the factory with the air shutters adjusted for proper air flow for natural gas. If converted to LP, follow the instructions provided in the conversion kit to properly adjust the air shutters. LP conversion must be performed by a qualified technician.

Connecting Electricity

Electrical Requirements

120 Volt, 60 Hz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 or 20 Amp circuit breaker, or slow blow fuse.

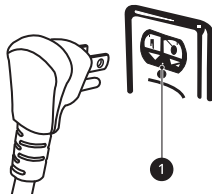
If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

Grounding

⚠ WARNING

- For personal safety, this appliance must be properly grounded.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord.
- The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

- The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.
- Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.
- Ensure proper ground ❶ exists before use.



- Do not use an adapter plug. Disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal.
- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

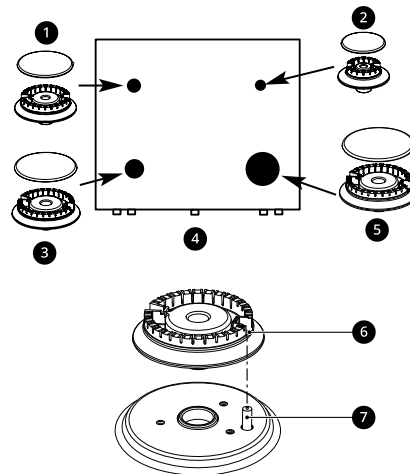
Surface Burners

Assembling the Surface Burners

⚠ CAUTION

- Do not operate the burners without all parts in place.

- 1 Place the burner caps and heads on the cooktop.
 - There are one small, one medium, one large, and one extra large burner head and cap.
- 2 Make sure that the caps and heads are placed in the correct locations.
- 3 Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.



- ❶ Medium burner head and cap
- ❷ Small burner head and cap
- ❸ Large burner head and cap
- ❹ Front of range
- ❺ Extra large burner head and cap
- ❻ Hole
- ❼ Electrode

20 INSTALLATION

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

Select a surface burner knob and simultaneously push in and turn to the **Lite** position. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines the burner should ignite within 4 seconds. After the burner ignites, rotate the knob out of the **Lite** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

The combustion quality of the burner flames needs to be confirmed visually.

Yellow flames

Call for service.



Yellow tips on outer cones

This is normal for LP gas.



Soft blue flames

This is normal for natural gas.



NOTE

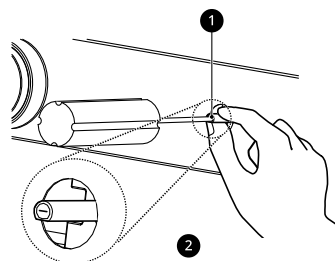
- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

Adjusting the Surface Burner Low Flame (Simmer) Setting

- 1 Light all surface burners.
- 2 Turn the knob on the burner being adjusted to **Lo**.

- 3 Remove the knob

- 4 Insert a small, flat-blade screwdriver into the valve shaft.



- ① Valve shaft
- ② Center adjustment screw

- 5 Turn the screw to adjust.
 - Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.

- 6 Replace the knob.

- 7 Test the flame stability.
 - Test 1: Turn the knob from **Hi** to **Lo** quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.
 - Test 2: With the burner on a **Lo** setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again.

- 8 Repeat steps 1-7 for each surface burner.

Optional Rear Filler

Installing the Rear Filler

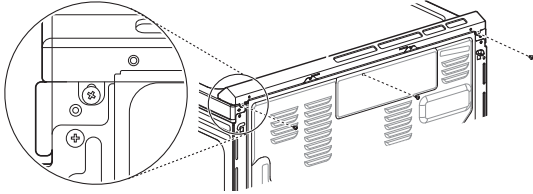
If the counter does not bridge the opening at the rear wall, the rear filler kit which is provided with the slide-in range will be needed.

NOTE

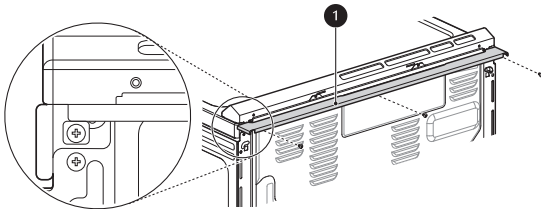
- If the countertop depth is greater than 25 3/8" there will be a gap between the filler kit and the back wall.

- If the countertop depth is less than 24 3/4", the control panel will not sit flush with the countertop.

- 1 Using a screwdriver, remove the 3 screws holding the rear top plate in place.



- 2 Attach the rear top plate and filler assembly as shown, using the 3 screws removed in step 1.



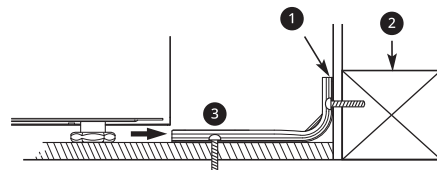
1 Rear filler

- See installation instructions for details.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.
- Range must be secured with an approved anti-tip device.
- The range could be tipped by standing, sitting or leaning on an open door if the range or anti-tip device is not properly installed.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.

- After installing the anti-tip device, verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The installation of the anti-tip device must meet all local codes for securing the appliance.

Using the Anti-tip Bracket Template

- The anti-tip bracket is packaged with an installation template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet.
- Screws 3 must enter wood or concrete.



- 1 Anti-tip bracket
- 2 Wall plate

Anti-tip Device

Installing the Anti-tip Device

Tip Hazard

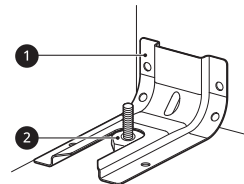
⚠ WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.



- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide on the anti-tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide on the anti-tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide on the anti-tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.

Engaging the Anti-tip Device



- 1 Anti-tip bracket
- 2 Leveling leg

- 1 Slide the range against the wall, making sure the back leg slides into and engages the anti-tip bracket.
 - Make sure the back leg slides into and engages the anti-tip bracket.

22 INSTALLATION

- 2 Check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

Test Run

Test the Range Before Use

NOTE

- Do not try to light the Bake burner during a power outage. The range has an electrical ignition system and cannot be used without power.

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

Model LSGL5830*

- 1 Remove all packing materials from inside the oven cavity.
- 2 Turn the mode knob to **Broil** and run for at least 15 minutes, then turn to Bake at 450 °F and run for at least 1 hour. This will help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.
 - Make sure the door is closed.

NOTE

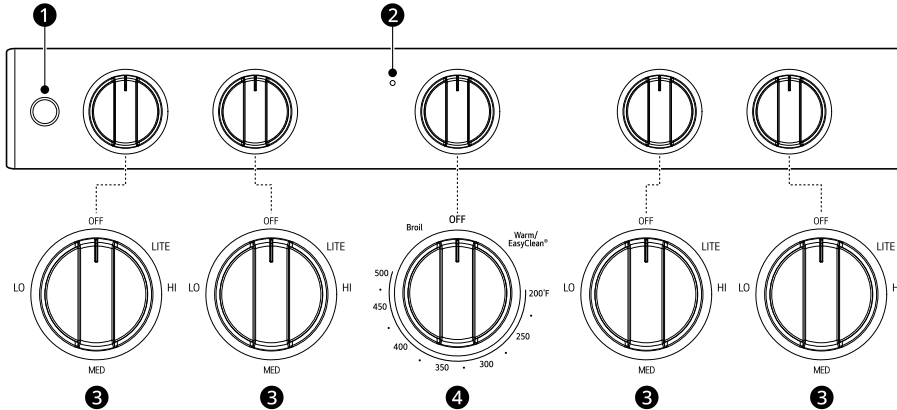
- It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.
- Smoke may come out of the range when it is first used.

OPERATION

Control Panel

Control Panel Features

Model: LSG5830*



- ❶ Light
- ❷ Oven On
- ❸ Cooktop Knob
- ❹ Oven Knob

Gas Surface Burners

Before Using the Gas Surface Burners

Read all instructions before using.

⚠ WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **OFF** position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners on unattended.
- Use the proper pan size. Do not use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

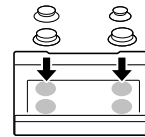
⚠ CAUTION

- To avoid discoloration during use, follow the tips in the Maintenance section.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate.
- The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Touching grates before they cool down may cause burns.
- What to do if you smell gas
 - Open windows.
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Be sure that all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.

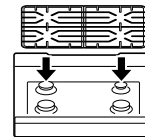
24 OPERATION

⚠ CAUTION

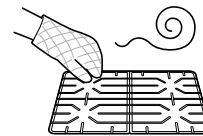
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
 - Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
 - Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
 - Only use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
 - If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
 - To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
 - Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
 - Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
 - Always heat fat slowly, and watch as it heats.
 - If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
 - Use a deep fat thermometer if possible to prevent fat from heating beyond the smoking point.
 - Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
 - Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
 - Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. It may also cause the burner to work improperly. This may cause carbon monoxide levels which are higher than what is allowed by current standards, resulting in a health hazard.
 - Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
 - Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop. They may melt if left too close to the vent.
 - Keep all plastics away from the surface burners.
 - To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **OFF** position and all grates are cool before attempting to remove them.
 - If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
 - Always turn the knobs to the **OFF** position before removing cookware.
 - Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
 - If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
 - Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.
-
- Make sure that all burners are properly placed.



- Make sure that all grates are properly placed before using the burners.



- Make sure that the burners and grates are cool before touching them or placing a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

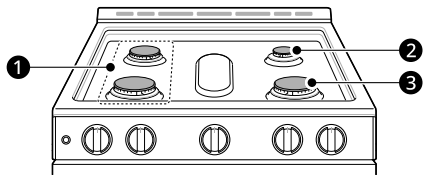


NOTE

- Electric spark igniters from the burners cause a clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.

Burner Locations

Your gas range cooktop has four or five sealed gas burners, depending on the model. The heads and caps can be assembled and removed for cleaning. Follow the guide below.



1 Medium and large burners

The medium and large burners are the primary burners for most cooking. These general purpose burners can be turned down from **Hi** to **Lo** to suit a wide range of cooking needs.

2 Small burner

The smallest burner is used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

3 Extra large burner

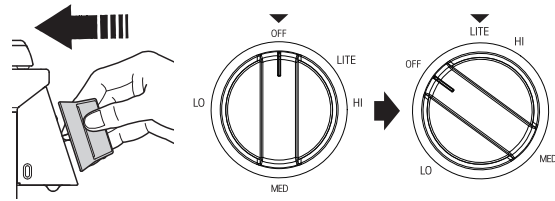
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other three burners, it can be turned down from **Hi** to **Lo** for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

Using the Gas Surface Burners

CAUTION

- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.

- Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.
- Place cookware on the grate.
- Push the control knob in and turn to the **LITE** position to light the burner.



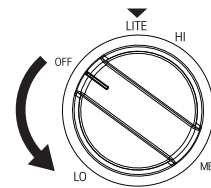
NOTE

- The electric spark ignition system makes a clicking noise.

- Turn the control knob to control the flame size.

CAUTION

- Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **LITE**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

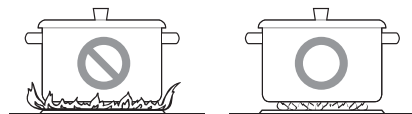


Setting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. Match the flame size on a gas burner to the cookware being used for fastest heating.

CAUTION

- Never let the flames extend up the sides of the cookware.



NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.

26 OPERATION

Using the Proper Cookware

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

NOTE

- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating 1/2 quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.

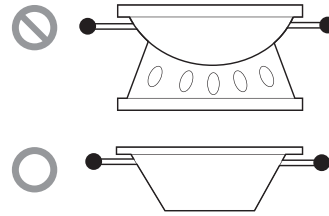
Using a Wok

If using a wok, use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure that the wok bottom sits flat on the grate.

CAUTION

- Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon

monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

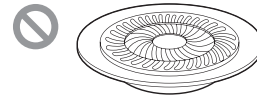


Using Stove-Top Grills

Do not place stove-top grills on the burner.

CAUTION

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



In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

CAUTION

- Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burns and other damage.

1 Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.

2 Turn the control knob to the **Lo** position.

Oven

Before Using the Oven

Read all instructions before using.

CAUTION

- To avoid discoloration during use, follow the tips in the Maintenance section.
 - What to do if you smell gas
 - Open windows.
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
 - Do not place plastic or flammable items on the cooktop. They may melt or ignite if left too close to the vent.
 - Do not place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
 - Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
 - Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
-
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.
 - Make sure the electrical power cord and the gas valve are properly connected.
 - Confirm the correct usage of the range for the type of food you will cook.
 - Make sure you know how to use the oven (temperature setting, time setting and recipe) for best results.

NOTE

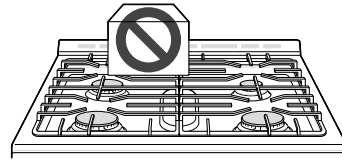
- If using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature with all modes.
-
- In case of power failure, do not use the oven.

CAUTION

- Do not attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.
-
- The oven and broiler cannot be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored.

Once power is restored, you will need to reset the oven (or Broil function).

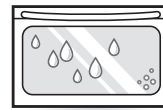
- Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.
 - Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during any cooking operation.



- Do not cover racks or oven bottom with aluminum foil.

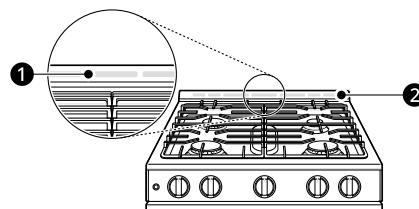


- You may see condensation on the oven door glass.
 - As the oven heats up, the heated air in the oven may cause condensation to appear on the oven door glass. These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

**Oven Vent**

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



- ① Oven Vent

28 OPERATION

2 Vent Trim

CAUTION

- The edges of the range vent are sharp. Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.
- Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.
 - Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during any cooking operation.

The oven can be programmed to bake at any temperature from 200 °F (93 °C) to 500 °F (260 °C).

NOTE

- In case of setting temperature less than 400 °F.
 - Preheat the oven for 10 minutes for baking.
- In case of setting temperature more than 400 °F.
 - Preheat the oven for 15 minutes for baking.

Using Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.

CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.

Setting the Bake Function

- 1 Turn the oven mode knob to select a temperature from 200 °F to 500 °F.
- 2 When cooking is complete, turn the oven mode knob to the **OFF** position.
- 3 Remove the food from the oven.

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

Removing Racks

- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

- 1 Place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end up and push the rack in.

Bake

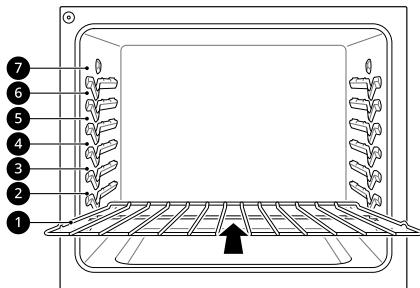
Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles.

Recommended Baking and Roasting Guide

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.

Rack and Pan Placement



Multiple rack baking	
Standard rack (Position 3)	Standard rack (Position 5)

Single rack baking
Standard rack

Baking Rack Guide

Food	Rack position	
Cakes	Layer cakes	3
	Bundt cakes	3
	Angel food cake	2
Cookies	Sugar cookies	4
	Chocolate chips	4
	Brownies	4
Pizza	Fresh	3
	Frozen	4
Pastry Crust	From scratch	4
	Refrigerated	4
Breads	Biscuit, canned	4
	Biscuit, from scratch	4
	Muffins	4

Food	Rack position	
Desserts	Fruit crisps and cobblers, from scratch	4
	Pies, from scratch, 2-crust fruit	4
Custards	Cheesecake, crème brûlée	3
Soufflés	Sweet or savory	2
Casserole	Frozen lasagna	6

ENGLISH

Roasting Rack Guide

Food	Rack position		
Beef	Rib Rare Medium Well done	2 2 2	
	Boneless rib, top sirloin Rare Medium Well done	2 2 2	
	Beef tenderloin Rare Medium	2 2	
	Pork	Rib	2
		Bone-in, sirloin	2
		Ham, cooked	2
Poultry	Whole chicken	2	
	Chicken pieces	2	
	Turkey	2	

Broil

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.

30 OPERATION

CAUTION

- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
 - Keeping the door closed when broiling
 - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items
- Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

NOTE

- This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is opened during broiling, the broil heater turns off. The broiler turns back on automatically once the door is closed.
-

Setting the Oven to Broil

- 1 Turn the oven mode knob to select **Broil**.
- 2 Let the oven preheat for approximately 7 minutes before cooking the food if using broil.
- 3 Turn the oven mode knob to the **OFF** position to cancel at any time or when cooking is complete.

Tips for Reducing Smoke

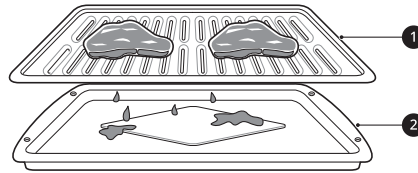
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



❶ Grid (sold separately)

❷ Broiler pan (sold separately)

* : This feature is for the offset rack use.

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments	
Hamburgers	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	7	6-8	6-8	Space evenly. Up to 4 patties may be broiled at once.	
Beef Steaks	1" thick 1 to 1 1/2 lbs.	Rare	7	6-8	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat. Oil the top of the steaks with 1/2 Tbsp of oil when seasoning to improve searing in the broiler.	
		Medium	7	8-10		8-10
		Well done	7	10-12		10-12
	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	Rare	7	10-14		12-14
		Medium	7	12-17		14-17
		Well done	6	12-18		14-18
Toast	1 to 6 pieces	7	2:30	2:30	Evenly space the toast over the top of the tray.	
Chicken	1 whole, 2 to 3 lbs., split lengthwise	6	24-30	16-24	Broil Skin-side-down first.	
	2 breasts	6	16-20	12-16		
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	6	5-7	3-5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.	
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	7	10-12	5-7	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.	

32 OPERATION

Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Pork Chops Well done	2 (1/2" thick)		7	8-10	5-8	Oil the top of the pork chops with 1/2 Tbsp of oil when seasoning to improve searing and prevent sticking when using the broiler.
	2 (1" thick) about 1lb.		6	11-13	7-9	
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	Medium	6	6-8	3-5	Oil the top of the lamb chops with 1/2 Tbsp of oil when seasoning to improve searing in the broiler.
		Well done	6	8-10	6-8	
	2 (1 1/2" thick) about 1lb.	Medium	6	7-9	7-9	
		Well done	6	10-14	10-14	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each		6	15-17	12-17	Lobster cook time can vary based on size. Brush the lobster meat with butter halfway through the cooking process. Recommendation – Cut and crack the lobster shells on the top of each tail. Do not spread the meat until after cooking to retain moisture in the lobster.
Salmon Steaks	2 (1" thick)	N/A	6	10-14	8-12	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb.		6	12-14	6-8	

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

NOTE

- The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.
- The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
 - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
 - Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Tips for Broiling

- **Beef**
 - Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.

- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been frenched (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.
- **Seafood**
 - When broiling skin-on fish, always use the broil setting and always broil the skin side last.
 - Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
 - It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.
- **Vegetables**
 - Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm

This function maintains an oven temperature of 170 °F. The Warm function may be used without any other cooking operations.

Setting the Warm Function

- 1 Turn the oven mode knob to select **Warm**.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

34 MAINTENANCE

MAINTENANCE

Cleaning

CAUTION

- Do not clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.

General Cleaning Tips

- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.

Exterior

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, disconnect power to the appliance. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Front Manifold Panel and Knobs

Clean the knobs and manifold panel after each use. For best results, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse using clean water and immediately dry and polish with a soft cloth.

CAUTION

- To avoid damaging the finish on the knobs and manifold panel, do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other object on them. Doing so can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easy cleaning.

- To remove the knobs, make sure that they are in the **OFF** position and pull them straight off the stems.
- To replace the knobs, make sure the knob has the **OFF** position centered at the top, and slide the knob directly onto the stem.

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

- 1 Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
- 2 Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- 3 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 4 Repeat as necessary.

NOTE

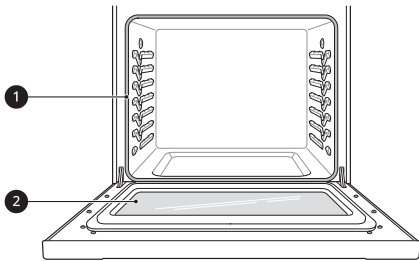
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Oven Door

CAUTION

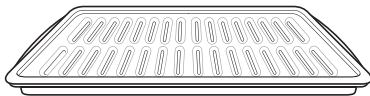
- Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.

- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



- ❶ Don't hand clean oven door gasket
- ❷ Do hand clean door

Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Oven Racks

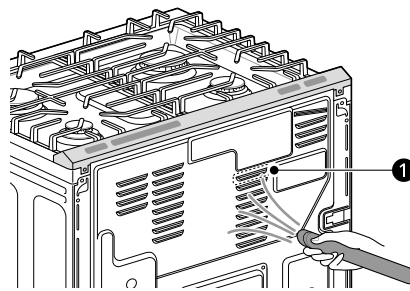
Remove the oven racks before operating and EasyClean.

- 1 Clean with a mild, abrasive cleaner.
 - Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck.
- 2 Rinse with clean water and dry.

Vent Louvers

- The appearance of the range may differ from model to model.

Use a vacuum cleaner with a brush or crevice attachment to clean the vent louvers ❶. Do not remove the panel covering the range.

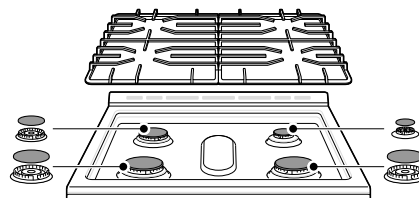


Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

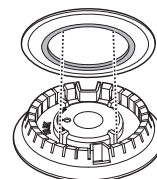
Position and size of burners vary by model.

Grates and burner heads/caps can be removed for care and cleaning.



⚠ CAUTION

- Make sure burner heads and caps are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.



36 MAINTENANCE

- When burner cap is properly set:



- When burner cap is not properly set:



Cleaning Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads and caps can be lifted off.

⚠ CAUTION

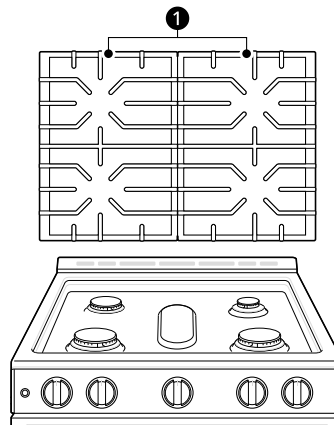
- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury. Hitting an electrode with a hard object may damage it.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush or wire brush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after excessive spillover.
- Burners will not light if the cap is removed.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Burner Grates

The range consists of two separate professional-style grates. For maximum stability, these grates should only be used when in their proper position.



- ① Side grate

⚠ CAUTION

- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Cleaning the Burner Grates

⚠ CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

Cleaning the Cooktop Surface

⚠ CAUTION

- Before cleaning, turn all controls to **OFF** and allow the cooktop to cool.
- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

- When water is spilled on the cooktop, wipe up water immediately. If water is left on the cooktop for a long time, discoloration may occur.

Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

- 1 Remove grates, burners and burner caps from the cooktop.
- 2 Scrape off and remove any burned-on debris with a plastic scraper or old credit card.
- 3 Clean the cooktop with a wet, non-scratch scouring sponge or pad.

EasyClean

This feature is only available on some models.

LG's EasyClean enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The EasyClean feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using **ONLY WATER** for just 10 minutes in low temperatures to help loosen **LIGHT** soils before hand cleaning.

EasyClean is quick and effective for small and **LIGHT** soils. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven gives you the option of cleaning with **LESS HEAT, LESS TIME,** and virtually **NO SMOKE OR FUMES.** You can reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean feature instead of Self Clean.

Benefits of EasyClean

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better Self Clean experience (On some models)
 - Delays the need for a Self Clean cycle
 - Minimizes smoke and odors
 - Can allow shorter Self Clean time

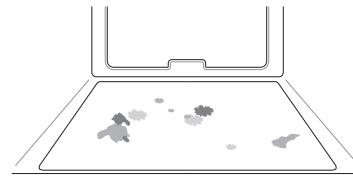
NOTE

- For models without Self Clean option
 - The EasyClean feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. Because the

range does not include a Self Clean option, clean the oven regularly using the EasyClean feature to prevent heavy, burnt-on soil from building up in the oven.

When to Use EasyClean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Small drops or spots
- Types of soils: Cheese or other ingredients
- Common food items that can soil your oven: Pizza

Case 2

- Soil pattern: Light splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Steaks, broiled / Fish, broiled / Meat roasted at low temperatures

EasyClean Instruction Guide

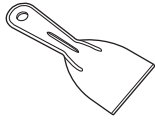
NOTE

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean cycle.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.

- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.

38 MAINTENANCE

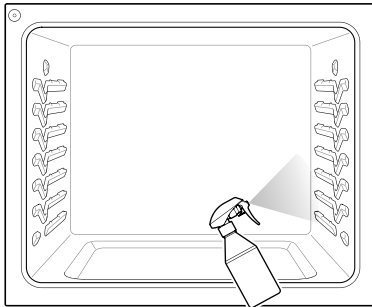
- 2** Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



- Suggested plastic scrapers:
 - Hard plastic spatula
 - Plastic pan scraper
 - Plastic paint scraper
 - Old credit card

- 3** Fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.

- 4** Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



- 5** Spray or pour the remaining water (8 oz or 240 ml) onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

- If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

- 6** Close the oven door.

- Turn the oven mode knob to select **EasyClean**.

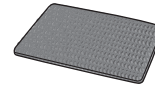
CAUTION

- Some surfaces may be hot after the EasyClean cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

- 7** After 3 minutes, turn the oven mode knob to the **OFF** position and need to wait 7 minutes more.

- 8** After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

- 9** Clean the oven cavity immediately after the EasyClean cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)



NOTE

- Do not use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

- 10** Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean, turn the oven mode knob to the **OFF** position. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean cycle.

- The cavity gasket may be wet when the EasyClean cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Removing/Assembling Lift-Off Oven Doors

Door Care Instructions

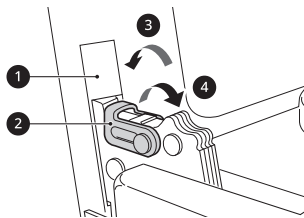
Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

Removing Doors

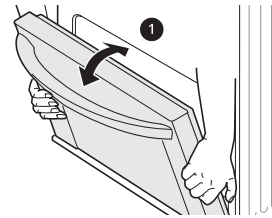
- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



- ① Slot
- ② Hinge Lock
- ③ Lock
- ④ Unlock

- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.

- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.

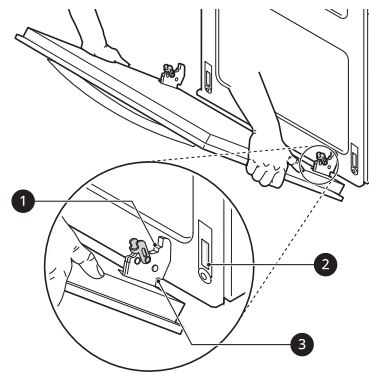


- ① about 5°

- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Assembling Doors

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arms into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge arms must be fully seated into the bottom edge of the slots.

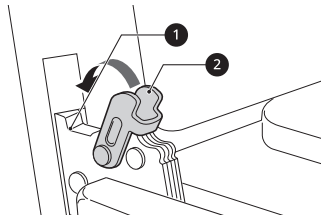


- ① Hinge arm
- ② Bottom edge of slot
- ③ Indentation

- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.

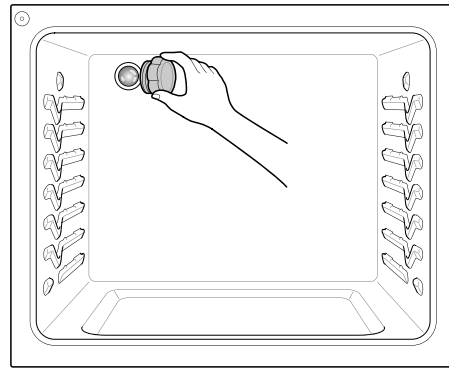
40 MAINTENANCE

- 4** Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- ❶ Hinge arm
- ❷ Hinge lock

- 6** Plug in the range or reconnect the power.



- 5** Close the oven door.

Periodic Maintenance

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt halogen appliance bulb. When the oven door is closed, press the light switch.

⚠ WARNING

- Make sure that the oven and lamp are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

- 1** Unplug the range or disconnect power.
- 2** Turn the glass lamp cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- 3** Remove the halogen lamp from the socket.
- 4** Insert a new halogen lamp.
- 5** Insert the glass lamp cover and turn it clockwise.

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

ENGLISH

Q: What types of cookware are recommended for use with the cooktop?

- A:
- The pans must have a flat bottom and straight sides.
 - Only use heavy-gauge pans.
 - The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
 - Use tight-fitting lids.
 - Only use flat-bottom woks.

Q: Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

- A: Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.

Q: Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

- A: Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven or the warming drawer (on some models). The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)

Q: Can I use aluminum foil on the racks?

- A: Do not cover racks with aluminum foil. Covering entire racks with foil restricts air flow, leading to poor cooking results. Use a sheet pan lined with foil under fruit pies or other acidic or sugary foods to prevent spillovers from damaging the oven finish.

⚠ CAUTION

- Foil may be used to wrap food in the oven or warming drawer, but do not allow the foil to come into contact with the exposed heating/broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

Q: What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

- A: Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the sides of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

Q: What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

- A: The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, clean the stain off with a scraper while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when scraping to prevent burns. Refer to the "MAINTENANCE" section of this owner's manual for further instruction.

Q: My range is still dirty after running the EasyClean cycle. What else should I do?

- A: The EasyClean cycle only helps to loosen light soils in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your oven range is required after running the EasyClean cycle.

Q: Soils on my oven walls are not coming off. How can I get the oven walls clean?

42 TROUBLESHOOTING

- A: Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean process with more than the $\frac{1}{4}$ cup (2 oz or 60 ml) of spray recommended.
- Q: Do I need to use all 1 $\frac{1}{4}$ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean?**
- A: Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional $\frac{1}{4}$ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.
- Q: I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean. Is this normal?**
- A: This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during EasyClean, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.
- Q: How often should I use EasyClean?**
- A: EasyClean can be performed as often as you wish. EasyClean works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean section in your owner's manual for more information.
- Q: What is required for EasyClean?**
- A: A spray bottle filled with 1 $\frac{1}{4}$ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

Before Calling for Service

Review this section before calling for service; doing so will save you both time and money.

Cooking

Problem	Possible Cause & Solution
Top burners do not light or do not burn evenly.	The electrical plug is not inserted properly. <ul style="list-style-type: none"> Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	Electrode area is not clean. <ul style="list-style-type: none"> Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See "Cleaning Burner Heads/Caps" in the MAINTENANCE chapter.
	Burner parts are not installed properly. <ul style="list-style-type: none"> Make sure that the burner parts are installed correctly. See "Removing and Replacing the Gas Surface Burners" in the MAINTENANCE chapter.
Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.	Burner heads and caps are not completely dry or properly positioned. <ul style="list-style-type: none"> Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.
Burner flames are very large or yellow.	It may be due to improper installation or setting. <ul style="list-style-type: none"> If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not.	Shut-off valve is not fully open. <ul style="list-style-type: none"> Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> See the "Oven" section in the Operation chapter.

Problem	Possible Cause & Solution
Food does not bake or roast properly	Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> • See the "Oven" section in the Operation chapter.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> • See the "Oven" section in the Operation chapter.
	Aluminum foil used improperly in the oven. <ul style="list-style-type: none"> • See "Using Oven Racks" in Oven section.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> • Make sure you select the Broil mode properly.
	Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> • See the Broiling Guide.
	Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> • Use broiling pan and grid.
	The oven door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> • See "Broil" in the OPERATION chapter.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> • See the "Oven" section in the Operation chapter.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> • See the "Oven" section in the Operation chapter.
Steam is exhausted through the oven vent.	Cooking foods with high moisture produces steam. <ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Appliance does not operate.	Cord is not plugged in correctly. <ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
	Service wiring is not complete. <ul style="list-style-type: none"> • Contact your electrician for assistance.
	Power outage. <ul style="list-style-type: none"> • Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven smokes excessively during broiling.	Control not set properly. <ul style="list-style-type: none"> • Follow instructions under Setting Oven Controls.
	Meat too close to the element. <ul style="list-style-type: none"> • Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
	Meat not properly prepared. <ul style="list-style-type: none"> • Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.
	Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. <ul style="list-style-type: none"> • Always place the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan.

44 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Oven smokes excessively during broiling.	<p>Grease has built up on oven surfaces. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</p> <ul style="list-style-type: none"> Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<p>This happens when cooking foods high in moisture.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
	<p>Excessive moisture was used when cleaning the window.</p> <ul style="list-style-type: none"> Do not use excessive moisture when cleaning the window.

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Oven light does not work.	<p>It is time to replace the lamp or the lamp is loose.</p> <ul style="list-style-type: none"> Replace or tighten lamp. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.
	<p>The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Light can be seen through the oven air vents.	<p>While the Broil function is running, it is normal to see a light between the oven air vents.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Range is not level.	<p>Poor installation.</p> <ul style="list-style-type: none"> Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.
	<p>Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel.</p> <ul style="list-style-type: none"> Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tightly.</p> <ul style="list-style-type: none"> Contact builder or installer to make appliance accessible.
	<p>Carpet interferes with range.</p> <ul style="list-style-type: none"> Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.
	<p>Anti-tip device engaged.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uninstall the anti-tip device to move the range. Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.

Noises

Problem	Possible Cause & Solution
"Crackling" or "popping" sound	<p>This is the sound of the metal heating and cooling during cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.	<p>Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG ELECTRONICS ("LG") TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

Should your LG Gas Range ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product ("You") and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).

- Replacement Products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement Products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Replaced Product or part(s) will be the property of LG.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. LG'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.


THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

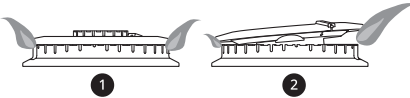
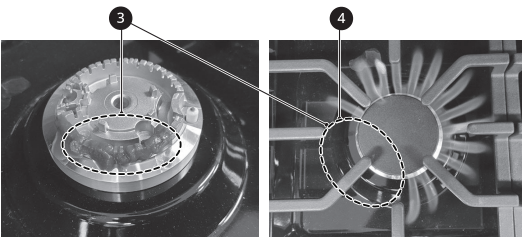
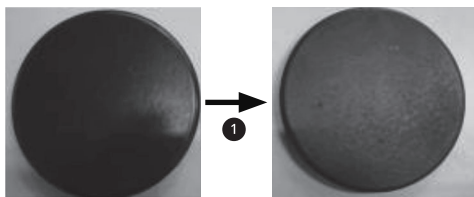

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of nature, or any other causes beyond the control of LG.

46 LIMITED WARRANTY


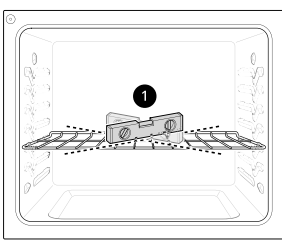
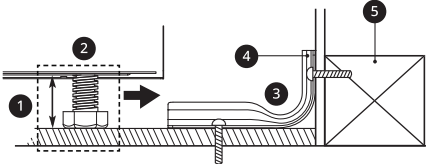
- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by LG.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner's manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.
- Cost of conversion of the Product from natural gas to LP gas or vice versa.

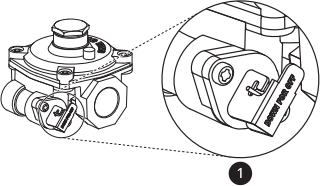
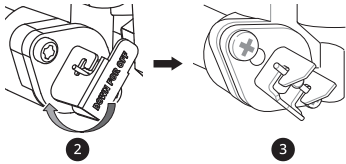
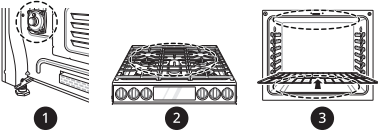
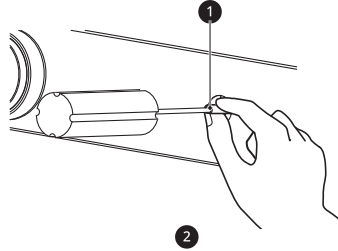
Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Possible Cause & Prevention
<p>Burners do not light.</p>	<p>Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p> 1 OK 2 Not working (must be cleaned) • Check and clean the gas electrode. </p>

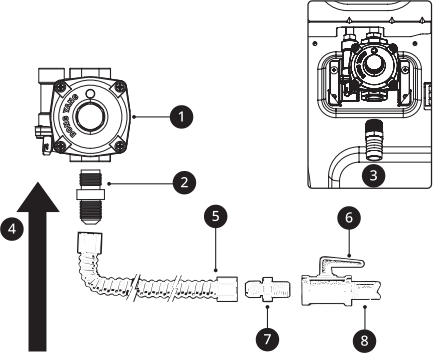
Problem	Possible Cause & Prevention
<p>Uneven flame</p>	<p>Improper burner cap installation</p>  <p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Burner cap is properly seated. 2 Burner cap is NOT properly seated. </p> <ul style="list-style-type: none"> • Check installation of burner head and cap. <p>Burner ports clogged by food residue</p>  <p> <ol style="list-style-type: none"> 3 Ports blocked by dirt 4 Flames uneven </p> <ul style="list-style-type: none"> • Hardened residue should be removed using a toothbrush.
<p>Burner cap color change and lost shine</p>	<p>Scratching</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. <p>Use of detergent or abrasive cleansers</p> <ul style="list-style-type: none"> • To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20-30 minutes. (Do not use detergent)  <p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Shine is lost. </p>
<p>Knobs melt</p>	<p>Improper usage</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.

48 LIMITED WARRANTY

Problem	Possible Cause & Prevention
<p>Oven or racks are stained after using aluminum foil</p>	<p>Aluminum foil has melted in the oven</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
<p>Flame or power is weak</p>	<p>Gas pressure may be weak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check with gas supplier first.
<p>Surface is not level Oven is tipping</p>	<p>Range not leveled</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first. • Use carpenter's level ❶ to check level. <p>Anti-tip device not installed correctly</p>  <ul style="list-style-type: none"> ❶ Approximately 0.65" (16.5 mm) ❷ Level both sides of range ❸ Screw must enter wood or concrete ❹ Anti-tip bracket ❺ Wall plate <ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first.

Problem	Possible Cause & Prevention
<p>Oven shows error code (F9, F19) but cooktop burners are working.</p>	<p>The gas pressure regulator valve is closed.</p>  <p> 1 Lever's closed position <ul style="list-style-type: none"> • Check that the regulator valve is in the open position. • If the regulator valve is closed, rotate the lever to open the valve. </p>  <p> 2 Lever's closed position 3 Lever's open position </p>
<p>Flames too big on converted cooktop (NP →LP)</p>	<p>The installer missed part of the conversion. (Check 3 parts: regulator, cooktop nozzle, bake nozzle.)</p>  <p> 1 Regulator 2 Cooktop nozzle 3 Bake nozzle <ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first. • Refer to installation manual. </p>
<p>Flame is too small or too large</p>	<p> 1. Variable gas pressure 2. Installer did not check </p>  <p> 1 Valve shaft 2 Center adjustment screw <ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first. </p>

50 LIMITED WARRANTY

Problem	Possible Cause & Prevention
<p>Gas smell</p>	<p>Improper connection Flexible Connector Hookup</p>  <ol style="list-style-type: none"> ① Pressure regulator ② 1/2" Adapter ③ 1/2" Adapter ④ Gas Flow into Range ⑤ Flex connector (6 ft. max.) ⑥ Gas shut-off valve ⑦ 1/2" Adapter ⑧ 1/2" or 3/4" Gas pipe <ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by You.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-800-243-0000 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.lg.com>

Or by mail: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. BINDING ARBITRATION MEANS THAT YOU AND LG ARE EACH WAIVING THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to "LG" mean LG Electronics U.S.A., Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to "dispute" or "claim" shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after sending written notice to LG, you and LG agree to resolve any claims between us only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below. Any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") and will be conducted before a single arbitrator under the AAA's Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the "AAA Rules") and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the state of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between us except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal law.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees to the AAA unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the AAA Rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all AAA filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the AAA Rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the standards set forth in Federal Rule of Civil Procedure 11(b)), then the payment of all arbitration fees will be governed by the AAA Rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the AAA Rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

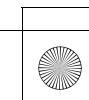
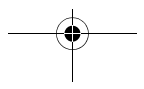
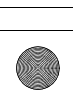
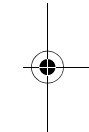
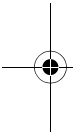
Hearings and Location. If your claim is for \$25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely on the basis of (1) documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the AAA Rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the AAA Rules. Any in-person arbitration hearings will be held at a location within the federal judicial district in which you reside unless we both agree to another location or we agree to a telephonic arbitration.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either: (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: "Arbitration Opt Out" or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and (d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair> continued and clicking on "Find My Model & Serial Number").

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure.

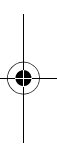
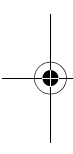
52 LIMITED WARRANTY

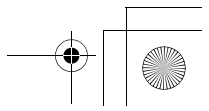
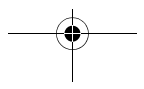
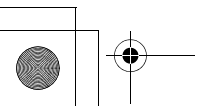
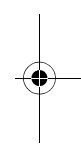
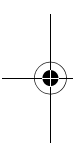
Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.





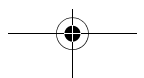
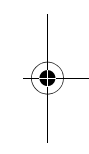
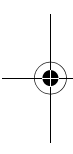
54 Memo







56 Memo





Escanee el código QR para ver el manual.



MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DE GAS

Lea el manual del propietario detenidamente previo a operar el electrodoméstico y mantengalo al alcance para futuras referencias.

ESPAÑOL

LSGL5830*

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

Seguridad para una cocina de gas

ADVERTENCIA: Si no sigue con exactitud la información de este manual, puede provocar un incendio o una explosión que cause daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato o cualquier otro.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
 - 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.
- Un instalador calificado, una agencia de servicio o la compañía de gas deben realizar la instalación y mantenimiento.



ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción de superficie de este aparato sin supervisión.

- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios, explosiones o riesgos de quemaduras que causen daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- En caso de incendio, manténganse alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al departamento de bomberos local.

NO INTENTE APAGAR CON AGUA UN INCENDIO PROVOCADO POR ACEITE/GRASA.

ÍNDICE

5 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

5 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

- 5 Mensajes de Seguridad
- 5 Dispositivo antivuelco

6 ADVERTENCIA

- 6 Instalación
- 7 Funcionamiento
- 8 Mantenimiento
- 8 Instrucciones de Conexión a Tierra
- 8 Riesgo de incendio y materiales inflamables

9 PRECAUCIÓN

- 9 Instalación
- 9 Funcionamiento
- 10 Mantenimiento

11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

11 Características del producto

- 11 Interior y exterior
- 11 Especificaciones del producto
- 12 Accesorios

14 INSTALACIÓN

14 Antes de la instalación

- 14 Herramientas necesarias
- 14 Piezas
- 14 En el Commonwealth de Massachusetts
- 14 Desembalaje y traslado de la cocina

15 Elección de la ubicación adecuada

- 15 Ventilación
- 15 Suelo
- 15 Temperatura ambiente
- 16 Dimensiones y Espacios

17 Nivelando

- 17 Nivelación de la cocina

18 Conexión de gas

- 18 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
- 18 Conexión de la cocina al gas

- 19 Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas LP)

20 Conexión de electricidad

- 20 Requisitos eléctricos
- 20 Conexión a tierra

20 Quemadores de superficie

- 20 Ensamblaje de los quemadores de superficie
- 21 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
- 21 Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])

22 Relleno trasero opcional

- 22 Instalación de la placa trasera

22 Dispositivo antivuelco

- 22 Instalación del dispositivo antivuelco

23 Prueba de funcionamiento

- 23 Pruebe la cocina antes de usarla

24 FUNCIONAMIENTO

24 Panel de control

- 24 Funciones del panel de control

24 Quemadores de superficie de gas

- 24 Antes de usar los quemadores de superficie a gas
- 26 Ubicaciones de los quemadores
- 26 Uso de los quemadores de gas de superficie
- 27 Ajuste del tamaño de la llama
- 27 Uso de los utensilios de cocina adecuados
- 27 Uso de un wok
- 28 Uso de las rejillas en superficie
- 28 En caso de corte de energía eléctrica

28 Horno

- 28 Antes de usar el horno
- 29 Ventilación del horno
- 29 Uso de los estantes del horno
- 30 Bake (Hornear)
- 30 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 31 Broil (Asar)
- 33 Guía de recomendaciones para asar
- 35 Warm (Calentar)

37 MANTENIMIENTO

37 Limpieza

- 37 Consejos Generales de Limpieza
- 37 Exterior
- 38 Quemadores de superficie de gas
- 40 EasyClean
- 42 Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno

43 Mantenimiento periódico

- 43 Cambio de la luz del horno

45 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

45 Preguntas Frecuentes

- 45 Preguntas frecuentes

46 Antes de llamar al servicio técnico

- 46 Cocción
- 48 Partes y Características
- 49 Ruidos

50 GARANTÍA LIMITADA

50 EE. UU.

- 50 TÉRMINOS Y CONDICIONES
- 50 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:
- 55 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

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.

Dispositivo antivuelco

Para reducir el riesgo de vuelco, el electrodoméstico debe estar asegurado con un dispositivo antivuelco instalado de manera adecuada. Para comprobar si el dispositivo está instalado correctamente, verifique que el dispositivo antivuelco esté bien sujeto, o tome el borde superior trasero de la protección posterior de la cocina e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Consulte la sección de instalación para obtener instrucciones.

ADVERTENCIA

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

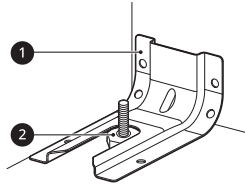


- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o cocina. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la cocina al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la cocina según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la cocina. No opere la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
- Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
 - No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
-
- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.



- ① Soporte antivuelco
- ② Pata de nivelación

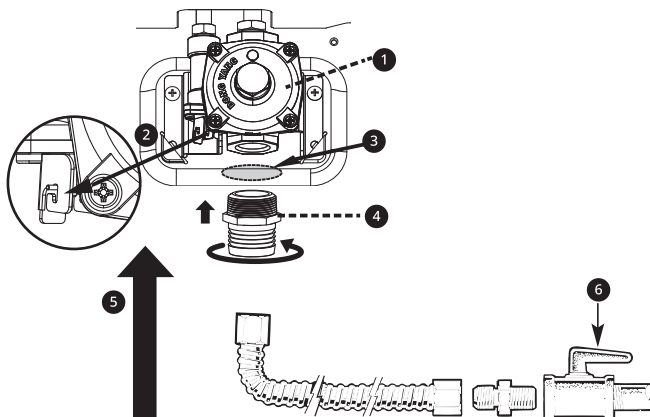
ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación

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



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

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará ajuste su cocina correctamente. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Un técnico de servicio calificado debe completar estos ajustes de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. El incumplimiento de estas

instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el mantenimiento al electrodoméstico.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.
 - Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el rendimiento de la unidad.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas transitadas de la cocina y fuera de lugares con corrientes de aire para evitar una circulación de aire inadecuada.

Funcionamiento



ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno, ni cubra un estante completo con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, se bloqueará la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.



ADVERTENCIA

NUNCA utilice este electrodoméstico como un calentador para calefaccionar o calentar una habitación. Si lo hace, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y un recalentamiento del horno.

- Los aparatos a gas causan una exposición mínima a cuatro sustancias potencialmente peligrosas: benceno, monóxido de carbono, 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 rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta.
 - Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Si lo hace, restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta cocina podría causar lesiones personales graves y daños a la cocina. No permita que los niños trepen a la cocina o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la cocina se incline, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra de la puerta y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpea por accidente, la bisagra se cerrará de pronto contra el marco delantero y se lesionaría los dedos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión donde haya una cocina caliente o en funcionamiento. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón calentador ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre la puerta del horno abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.

8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador o cable de extensión, ni retire la punta con conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. Si lo hace podría causar lesiones graves, incendio o incluso la muerte a niños o adultos.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de encenderla para evitar un incendio o daños causados por el humo si se encendieran los materiales de empaque.
- Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la cocina. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la cocina.
- Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la placa de cocción.

Mantenimiento

- Las rayas grandes o los golpes en las puertas de vidrio pueden romper o hacer estallar el vidrio.
- No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera.
 - Si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que se mencione específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser derivados a un técnico calificado.

Instrucciones de Conexión a Tierra

- Enchufe su cocina a un tomacorriente de pared conectada a tierra de 120 voltios solamente. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca de la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. No use un cable de extensión ni un adaptador con esta cocina.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la cocina. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la placa de cocción.
- No deje grasa de cocina u otros materiales inflamables dentro de la cocina o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que quede ajustada, una placa para hornear o una bandeja plana. Use un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
 - La grasa en llamas se puede extinguir 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. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para reducir la posibilidad de incendios provocados por grasa asegúrese de ubicar la asadera correctamente.
- Siempre retire la asadera de la cocina después de usarla. La grasa que queda en la asadera podría provocar un incendio si se usa el horno sin remover la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la asadera, apague la función de cocción que estaba usando y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Si la carne está muy cerca de la llama durante la cocción, la grasa puede encenderse. Recorte el exceso de grasa para evitar más estallidos.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

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

Instalación

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

Funcionamiento

- No use el horno para guardar alimentos o utensilios de cocina. Los elementos guardados en el horno pueden incendiarse.
- No use el horneado retrasado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o mariscos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes en el horno según la posición deseada mientras el horno esté frío.
- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabe, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada. Hornear o asar con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas. No deje la puerta abierta durante la cocción o mientras el horno se esté enfriando.
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F
 - Aves: 165 °F
 - Carne de res, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
 - Pescado/mariscos: 145 °F

10 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Mantenimiento

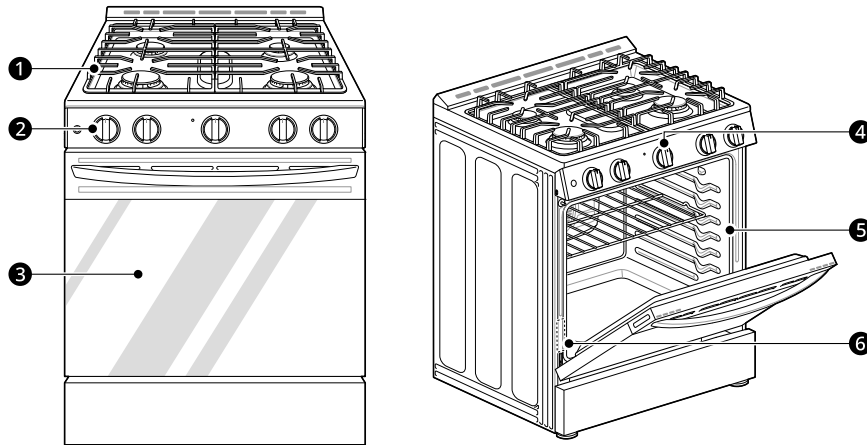
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el electrodoméstico después de cada uso.
- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Interior y exterior



- ❶ Placa de cocción
- ❷ Controlador de la placa de cocción
- ❸ Puerta del horno
- ❹ Perilla de modo del horno
- ❺ Junta
- ❻ Placa con el número de serie y modelo

NOTA

- Este modelo no incluye cajón de almacenamiento.

Especificaciones del producto

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

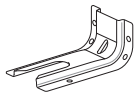
Modelos de cocinas con horno	LSGL5830*
Descripción	Cocina con horno deslizante
Requisitos eléctricos	1.5 kW 120 VCA
Dimensiones exteriores	29 27/32 in (ancho) x 37 1/4 in (alto) x 29 7/32 in (profundidad) (profundidad con la puerta cerrada y la manija) 75.9 cm (ancho) x 94.6 cm (alto) x 74.2 cm (profundidad) (profundidad con la puerta cerrada y la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91.4cm)
Capacidad total	5.8 pies cúbicos

12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Accesorios

Accesorios incluidos

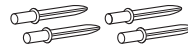
Kit antivuelco



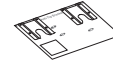
1



2



3



4

- 1 Soporte antivuelco (1 c/u)
- 2 Tornillos (4 c/u)
- 3 Anclajes (4 c/u)
- 4 Plantilla (1 c/u)

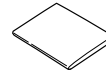
Kit de conversión para boquilla de LP



1



2



3

- 1 Boquillas de placa de cocción (4 c/u)
- 2 Boquillas de horno (1 c/u)
- 3 Guía de instalación (1 c/u)

Otros accesorios



1



2

- 1 Estante estándar (2 c/u)
- 2 Placa trasera (1 c/u)

Accesorios opcionales (se vende por separado)



1



2

- 1 Rejilla
- 2 Asadera

NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si le falta algún accesorio.
- 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.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO 13

- 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.

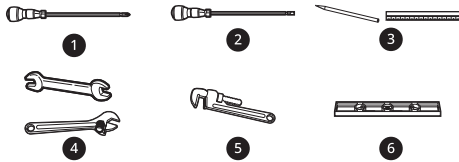
ESPAÑOL

14 INSTALACIÓN

INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Herramientas necesarias



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

Piezas

Piezas que podría necesitar

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

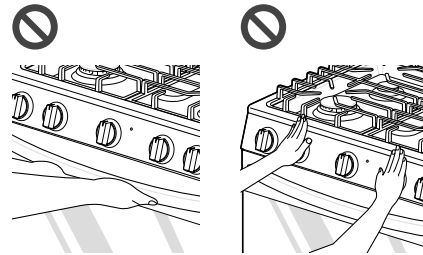
En el Commonwealth de Massachusetts

- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser manijas en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

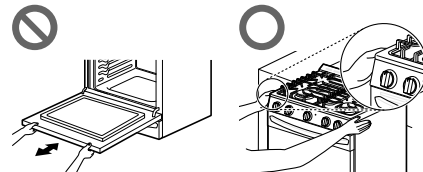
Desembalaje y traslado de la cocina

⚠ ADVERTENCIA

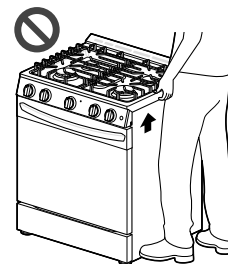
- Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda o de otro tipo.
- No utilice las manijas de la puerta ni perillas para empujar o tirar de la cocina durante la instalación, ni al mover la cocina para tareas de limpieza o reparaciones. Si lo hace podría causar daños graves a la cocina.



- No agarre solo la puerta abierta del horno ni la placa de cocción para empujar la cocina o tirar de ella, ya que puede causar daños graves en la cocina.



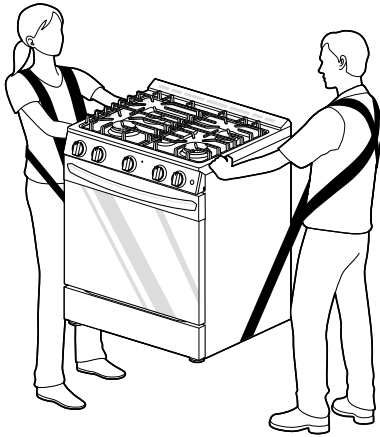
- No levante la cocina usando la placa de cocción ni la manija de la puerta. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.



- Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva el electrodoméstico mientras esté caliente.

NOTA

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



- Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporaria de la cocina, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, del modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte trasera de la cocina.
- Para remover cualquier cinta adhesiva o goma restante frote enérgicamente el área con su pulgar. La cinta adhesiva o residuos de goma pueden ser fácilmente removidos frotando una pequeña cantidad de jabón líquido para platos con sus dedos. Limpie con agua caliente y seque.
- No utilice instrumentos puntiagudos, alcohol para frotar, fluidos inflamables o limpiadores abrasivos para remover cinta adhesiva o goma. Estos productos pueden dañar la superficie de la cocina.

aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.

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

Suelo

- Su cocina, al igual que muchos otros electrodomésticos, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos.
- Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más arriba que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.
- Asegúrese de que el revestimiento del piso pueda resistir temperaturas de 167 °F (75 °C) como mínimo. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Temperatura ambiente

- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodeen su cocina puedan resistir el calor de hasta 194 °F (90 °C) generado por la cocina. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Elección de la ubicación adecuada**Ventilación**

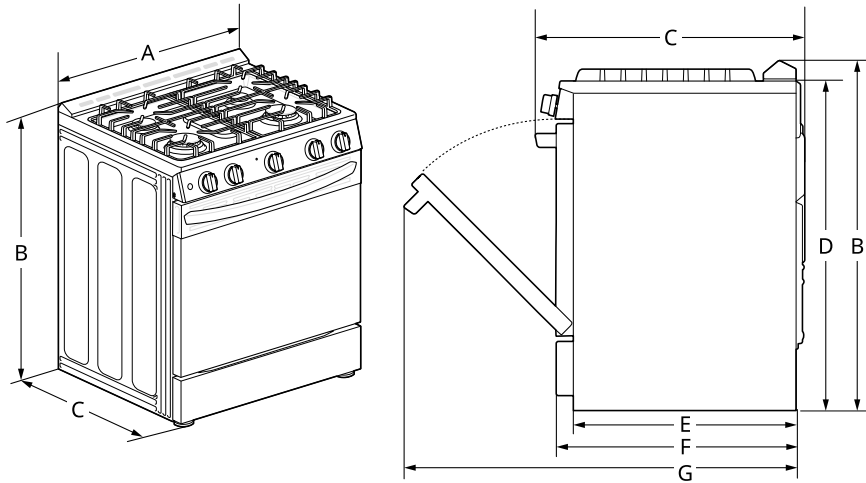
- No instale la cocina donde pueda estar sujeta a corrientes de aire fuertes. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan

16 INSTALACIÓN

Dimensiones y Espacios

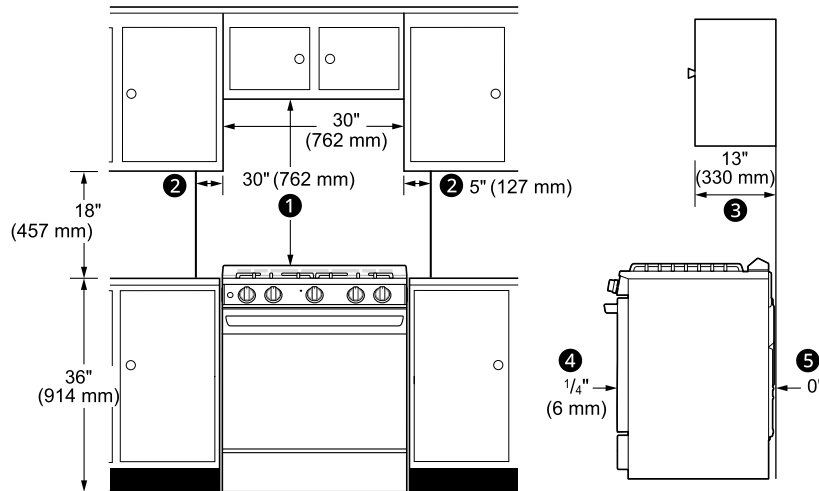
- Deje suficiente espacio entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes.
- Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su cocina.
- Se debe modificar la ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte "Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico"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

Dimensiones



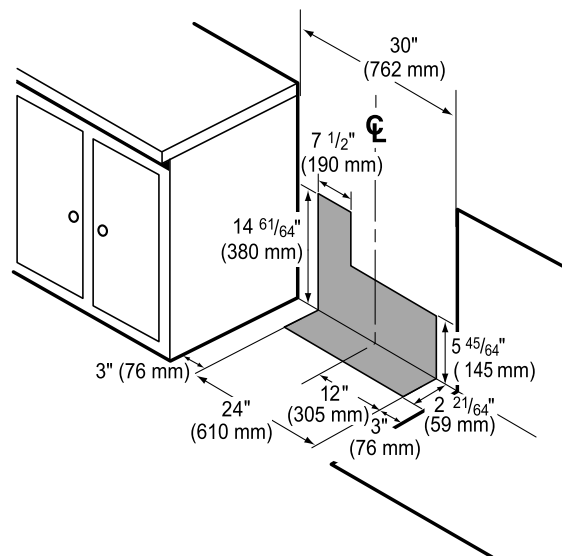
-	Dimensiones	LSGL5830*
A	Ancho	29 7/8" (759 mm)
B	Alto	37 1/4" (946mm)
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	29 7/32" (742 mm)
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	36" (914.0 mm)
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	24 25/32" (628.4 mm)
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	26 27/32" (682mm)
G	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	48 5/8" (1235.9 mm)

Espacios libres



- ❶ Mínimo
- ❷ Espacio mínimo a la izquierda/derecha de la pared
- ❸ Profundidad máxima para gabinetes ubicados sobre la mesada
- ❹ Borde frontal del panel lateral de la cocina delante del gabinete
- ❺ Para gabinetes debajo de la placa de cocción y en la parte posterior de la cocina

Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico



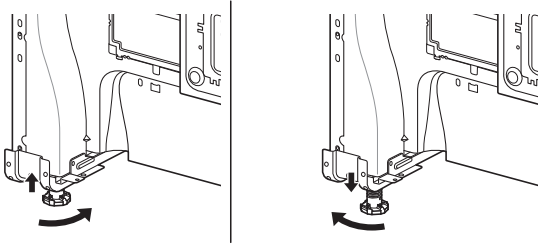
Nivelando

Nivelación de la cocina

Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente,

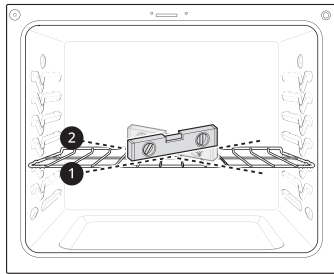
18 INSTALACIÓN

podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Verificación de los ajustes

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



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

Conexión de gas

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

- Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua con gas natural o 10" de columna de agua con LP.
- Asegúrese de suministrarle a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.
- Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.
- Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.
- Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" y 13" de columna

de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

- El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente del tipo de gas que se utilice.
- Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de 5/8" y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

Conexión de la cocina al gas

⚠ ADVERTENCIA

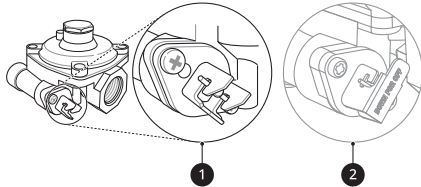
- Aísle la cocina del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- El electrodoméstico y su válvula de corte individual deben estar desconectados del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión que se realice a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

- Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina anterior y déjela de ese modo hasta que se haya completado la nueva instalación.
- Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional de la Asociación de Normalización Canadiense (Canadian Standards Association, CSA), excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.
- Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.
- Nunca reutilice un conector usado cuando instale una cocina nueva.
- Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

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

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



- 1 Posición abierta de la palanca
- 2 Posición cerrada de la palanca

NOTA

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

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

4 Una vez realizadas todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en posición **OFF** y que la válvula del regulador de presión esté abierta antes de abrir el paso principal de gas.

- 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.

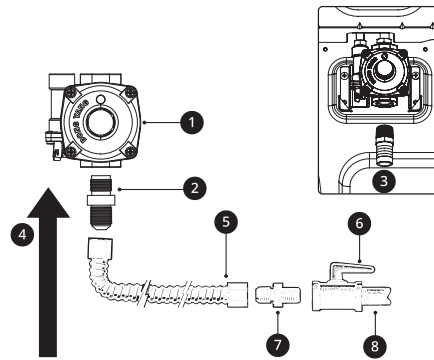
- Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA

- No use una llama para detectar fugas de gas.

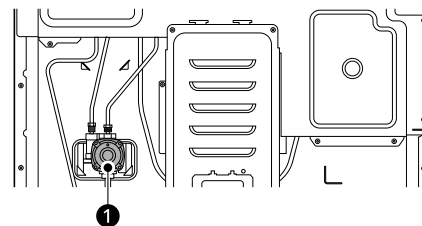
Montaje del conector flexible

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



- 1 Regulador de presión
- 2 Adaptador de 1/2"
- 3 Adaptador de 1/2"
- 4 Flujo de gas a la cocina
- 5 Conector flexible (6 pies máx.)
- 6 Válvula de corte de gas
- 7 Adaptador de 1/2"
- 8 Tubería de gas de 1/2" o 3/4"

Posición del regulador de presión



- 1 Regulador de presión

Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas LP)

La cocina viene de fábrica con los obturadores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas natural. Si la cocina se convierte a gas LP, siga las instrucciones del kit de conversión para ajustar los obturadores de aire adecuadamente. Un técnico calificado debe realizar la conversión a gas LP.

20 INSTALACIÓN

Conexión de electricidad

Requisitos eléctricos

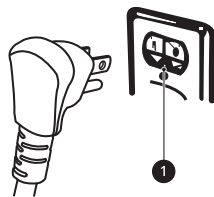
Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 voltios, 60 Hz protegido por un disyuntor de 15 o 20 A o fusible de fusión lenta.

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, NFPA70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02

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

Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.

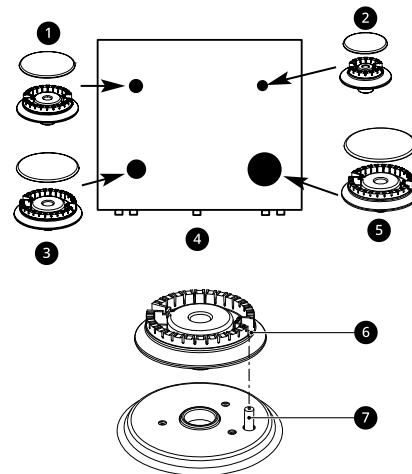
Quemadores de superficie

Ensamblaje de los quemadores de superficie

⚠️ PRECAUCIÓN

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

- 1 Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción.
 - Hay tapas y cabezales de quemadores de tamaño pequeño, mediano, grande y 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 mediano
- ❷ Cabezal y tapa del quemador pequeño
- ❸ Cabezal y tapa del quemador grande
- ❹ Frente de la cocina
- ❺ Cabezal y tapa del quemador extragrande
- ❻ Orificio

7 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 **Lite**. 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 **Lite**. 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.

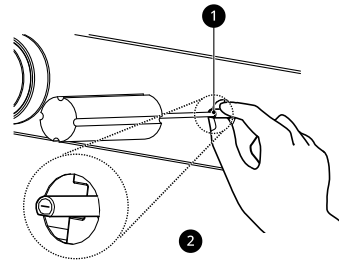
Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])

- 1 Encienda todos los quemadores de superficie.

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

- 3 Retire la perilla

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



- 1 Eje de la válvula

- 2 Tornillo de ajuste central

- 5 Gire el tornillo para ajustar.

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

- 6 Vuelva a colocar la perilla.

- 7 Pruebe la estabilidad de la llama.

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

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

22 INSTALACIÓN

Relleno trasero opcional

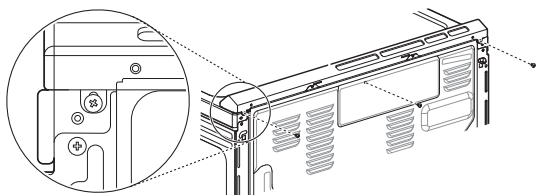
Instalación de la placa trasera

Si la encimera no cubre la abertura en la pared posterior, se necesitará el kit de placa trasera que se suministra con la cocina empotrable.

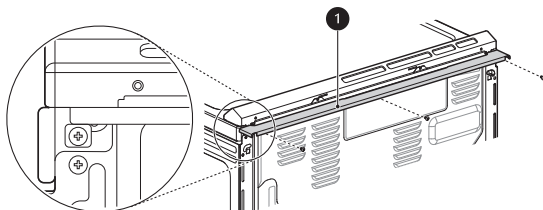
NOTA

- Si la profundidad de la encimera es mayor que 25 3/8", habrá un espacio entre el kit y la pared posterior.
- Si la profundidad de la encimera es menor que 24 3/4", el panel de control no se colocará al ras de la encimera.

- 1 Con un destornillador, retire los 3 tornillos que sujetan la placa superior trasera en su lugar.



- 2 Fije el conjunto de placa superior trasera y relleno como se muestra en la imagen, con los 3 tornillos que retiró en el paso 1.



1 Placa trasera

Dispositivo antivuelco

Instalación del dispositivo antivuelco

Peligro de vuelco

⚠ ADVERTENCIA

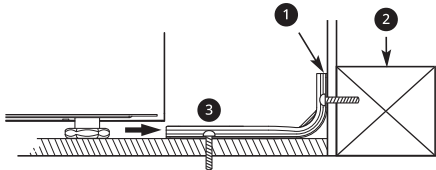
- Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.



- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o cocina. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
 - Enganche la cocina al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la cocina según la guía del soporte antivuelco.
 - Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la cocina. No opere la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
 - Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
 - Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
 - Se debe asegurar la cocina con un dispositivo antivuelco aprobado.
 - La cocina puede inclinarse si una persona se pone de pie, se sienta o apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
 - El uso de este dispositivo no impide que la cocina se caiga si no está bien instalado.
-
- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la cocina hacia adelante para verificar una correcta instalación.
 - Esta cocina está diseñada para cumplir con todos los estándares de vuelco reconocidos por la industria para todas las condiciones normales.
 - La instalación del dispositivo antivuelco debe cumplir con todos los códigos locales para asegurar el electrodoméstico.

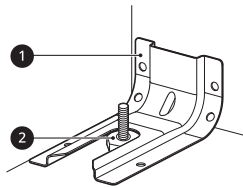
Uso de la plantilla de soporte antivuelco

- Se incluye un soporte antivuelco con una plantilla de instalación. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina.
- Los tornillos ③ deben ser aptos para madera u hormigón.



- ① Soporte antivuelco
- ② Placa de pared

Colocación del dispositivo antivuelco



- ① Soporte antivuelco
- ② Pata de nivelación

- 1 Deslice la cocina contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y se enganche en el soporte antivuelco.
 - Asegúrese de que la pata trasera se deslice y se enganche en el soporte antivuelco.
- 2 Verifique la correcta instalación sujetando el borde delantero de la placa de cocción e intente inclinar la cocina hacia adelante.

Prueba de funcionamiento

Pruebe la cocina antes de usarla

NOTA

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

Verifique si la cocina está instalada correctamente y realice un ciclo de prueba.

Modelo LSG15830*

- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2 Gire la perilla de control en modo **Broil** y dejelo correr por al menos 15 minutos, luego gire a modo hornear a 450 °F y dejelo correr al menos 1 hora. Esto ayudara a remover cualquier aceite que podría causar humo y olores cuando use por primera vez el horno.
 - Asegúrese de que la puerta esté cerrada.

NOTA

- El quemador podría demorar entre 30 y 90 segundos para comenzar a calentarse.
- Cuando la cocina se usa por primera vez, podría salir humo.

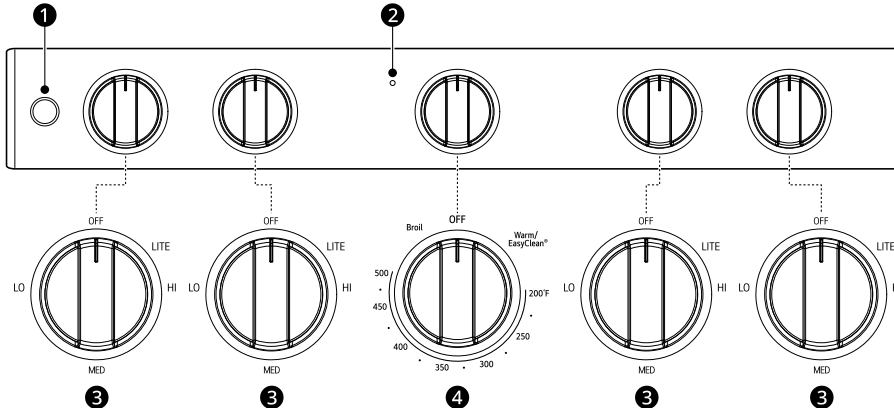
24 FUNCIONAMIENTO

FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Funciones del panel de control

Modelo: LSG15830*



- ❶ Light
- ❷ Oven On
- ❸ Perilla de la placa de cocción
- ❹ Perilla del horno

Quemadores de superficie de gas

Antes de usar los quemadores de superficie a gas

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ ADVERTENCIA

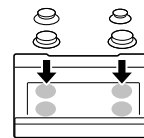
- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se gire a la posición **OFF**. Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- Use el tamaño adecuado de olla. No use ollas inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. A fin de evitar derrames, asegúrese de que el recipiente tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya

que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Use ollas con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

⚠ PRECAUCIÓN

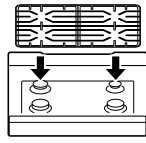
- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin colocar utensilios de cocina en la rejilla.
- El acabado de la rejilla puede saltarse si no hay utensilios de cocina que absorban el calor.
- Tocar las rejillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.
- Qué hacer si huele gas
 - Abra las ventanas.
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.

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

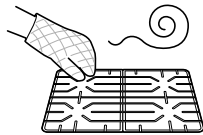


26 FUNCIONAMIENTO

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



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

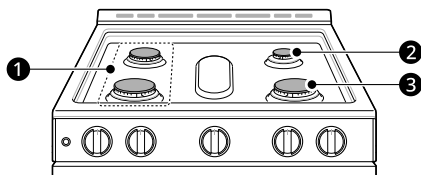


NOTA

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

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su cocina de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Los cabezales y las tapas se pueden ensamblar y quitar para limpiar. Siga la guía a continuación.



1 Quemadores mediano y grande

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

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

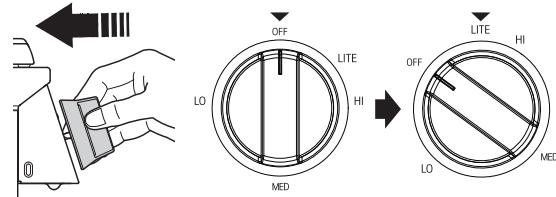
El quemador extra grande es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros tres quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido. No se debe usar con utensilios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

Uso de los quemadores de gas de superficie

⚠ PRECAUCIÓN

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

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



NOTA

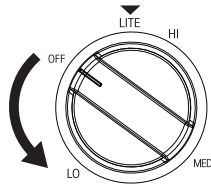
- El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

- 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 **Lite**. Una

descarga eléctrica podría hacerlo volcar una olla caliente.

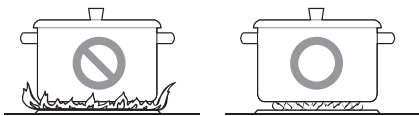


Ajuste del tamaño de la llama

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillos 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 LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

Uso de los utensilios de cocina adecuados

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

combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.

- Utensilios de cocina esmaltados
 - En ciertas condiciones, el esmalte de los utensilios de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
- Vidrio
 - Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio: para usar en el horno y en la superficie de la cocina.
- 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 cocinas de gas.

NOTA

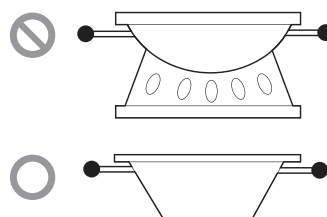
- Haga coincidir el tamaño de los utensilios de cocina con la cantidad de comida que cocine para ahorrar energía al calentar. Calentar 1/2 litro de agua requiere más energía en una olla de 3 cuartos que en una de 1 cuarto.

Uso de un wok

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



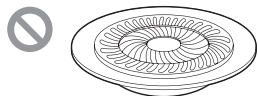
28 FUNCIONAMIENTO

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.

⚠ PRECAUCIÓN

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



En caso de corte de energía eléctrica

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Horno

Antes de usar el horno

Lea todas las instrucciones antes de usar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- Qué hacer si huele gas
 - Abra las ventanas.
 - No intente encender ningún aparato.

- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir o encender si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. Podría aumentar la presión en los recipientes cerrados y hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán demasiado si los deja sobre la cocina y podrían causar quemaduras.
- Las manijas de las ollas y sartenes sobre la placa de cocción podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.

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

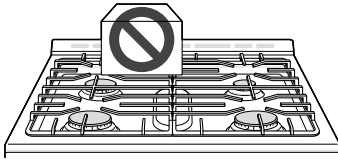
NOTA

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un corte de energía eléctrica.
- El horno y el asador no se pueden usar durante un corte de energía. Si el horno está en uso cuando se produce el corte, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando vuelva la energía, deberá reiniciar el horno (o la función Asar).

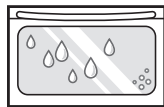
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.
 - Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocina.



- No cubra las rejillas ni el fondo del horno con papel de aluminio.



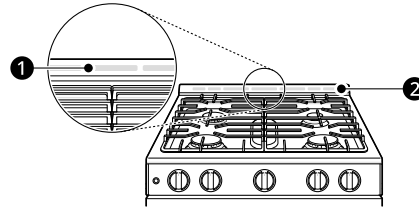
- Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.
 - A medida que el horno se calienta, el aire caliente del horno puede hacer que aparezca condensación en el vidrio de la puerta del horno. Estas gotas de agua son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.



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
- ② Moldura de ventilación

⚠ PRECAUCIÓN

- Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.
 - 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.

Uso de los estantes del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Reemplace los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, podrían dañarse.

Extracción de los estantes

- 1 Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.

30 FUNCIONAMIENTO

- Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Reemplazo de los estantes

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

Bake (Hornear)

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

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 200 °F (93 °C) y 500 °F (260 °C).

NOTA

- En el caso de que la temperatura establecida sea inferior a 400 °F.
 - Precaliente el horno por 10 minutos para hornear.
- En el caso de que la temperatura sea superior a 400 °F.
 - Precaliente el horno por 15 minutos para hornear.

Configuración de la función Hornear

- Gire la perilla de modo del horno para seleccionar una temperatura entre 200 °F y 500 °F.
- Cuando termine de cocinar, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**.
- 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.

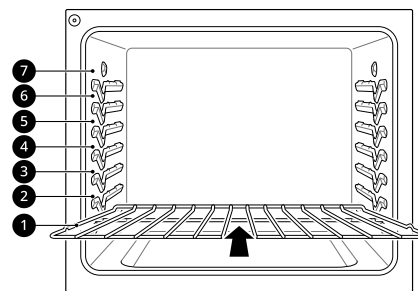
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar 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.

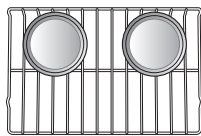
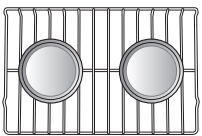
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

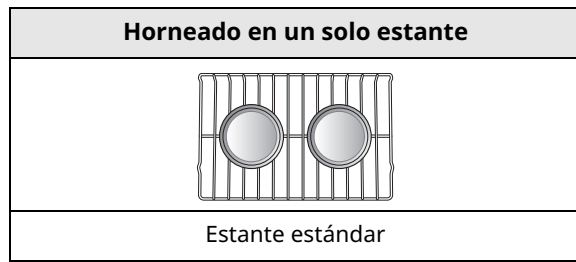
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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 varios estantes	
	
Estante estándar (posición 3)	Estante estándar (posición 5)



Guía para horneado en estantes

Comida		Posición del estante
Pasteles	Pasteles en capas	3
	Pasteles en savarín	3
	Pastel de ángel	2
Galletas	Galletas azucaradas	4
	Con chispas de chocolate	4
	Con chocolate y nueces	4
Pizza	Fresca	3
	Congelada	4
Masa de hojaldre	Casera	4
	Refrigerada	4
Panes	Bizcochos, enlatados	4
	Bizcochos, caseros	4
	Madalenas	4
Postres	Frutas azucaradas y crujientes, caseras	4
	Pasteles caseros con frutas de doble corteza	4
Cremas	Cheesecake, crème brûlée	3
Suflés	Dulces o salados	2
Cazuela	Lasaña congelada	6

Guía para rostizado en estantes

Comida			Posición del estante
Carne de res	Costilla	Poco cocidos Término medio Bien cocidas	2 2 2
	Costillas deshuesadas, solomillo superior	Poco cocidos Término medio Bien cocidas	2 2 2
	Carne de res de carne de res	Poco cocidos Término medio	2 2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, solomillo		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		2
	Presas de pollo		2
	Pavo		2

Broil (Asar)

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.

32 FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN

- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
 - Mantener la puerta cerrada al asar
 - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Su horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador de asado se apaga luego. El asador se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga las indicaciones de la sección **Guía recomendada para asar** siempre que sea posible.

Configuración del horno para asar

- 1** Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Broil**.
- 2** Si va a asar, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 7 minutos antes de cocinar los alimentos.
- 3** Para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado, gire la perilla de modo horno hasta la posición **OFF**.

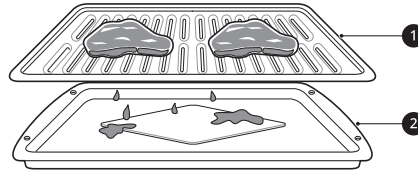
Consejos para reducir el humo

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

- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- Siempre encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



❶ Rejilla (se vende por separado)

❷ Asadera (se vende por separado)

*: esta función es para usar con el estante de desplazamiento.

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Hamburguesas	1 lb. (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	7	6-8	6-8	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 4 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb.	Poco cocidos	7	6-8	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa. Unte la parte superior de los bistecs con 1/2 cda. de aceite al sazonar para mejorar el sellado en el quemador para asar.
		Término medio	7	8-10	
		Bien cocidas	7	10-12	
	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb.	Poco cocidos	7	10-14	
		Término medio	7	12-17	
		Bien cocidas	6	12-18	
Tostadas	De 1 a 6 piezas	7	02:30	02:30	Distribuya uniformemente las tostadas en la parte superior de la bandeja.
Pollo	1 entero de 2 a 3 lb, cortado a lo largo	6	24-30	16-24	Ase con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas	6	16-20	12-16	

34 FUNCIONAMIENTO

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	6	5-7	3-5	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.	
Fetas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	7	10-12	5-7	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.	
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (1 1/2" de espesor)	7	8-10	5-8	Unte la parte superior de las chuletas de cerdo con 1/2 cda. de aceite al sazonar para mejorar el sellado y prevenir que se peguen cuando use el asador.	
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.	6	11-13	7-9		
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz.	Término medio	6	6-8	Unte la parte superior de las chuletas de cordero con 1/2 cda. de aceite al sazonar para mejorar el sellado en el asador.	
		Bien cocidas	6	8-10		6-8
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb.	Término medio	6	7-9		7-9
		Bien cocidas	6	10-14		10-14
Colas de langostas	2-4 10 a 12 oz. cada una	6	15-17	12-17	El tiempo de cocción de la langosta puede variar en función del tamaño. Unte la carne de la langosta con mantequilla a mitad del proceso de cocción. Recomendación: corte y rompa los caparazones de la langosta en la parte superior de cada cola. No unte la carne hasta luego de la cocción para conservar la humedad de la langosta.	

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)	N/A	6	10-14	8-12	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		6	12-14	6-8	

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

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F (71.1 °C)
 - Aves: 165 °F (73.9 °C)
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62.8 °C)
 - Pescado/mariscos: 145 °F (62.8 °C)

Consejos para asar

• **Carne de res**

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

• **Mariscos**

- Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar y ase siempre por último el lado de la piel.
- Es mejor consumir mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
- Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.

• **Vegetales**

- Mezcle las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Warm (Calentar)

Esta función mantiene una temperatura del horno

de 170 °F. La función Warm (Calentar) puede utilizarse sin ninguna otra operación de cocción.

36 FUNCIONAMIENTO

Configuración de la función Calentar

- 1 Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Warm**.

NOTA

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

MANTENIMIENTO

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

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

Consejos Generales de Limpieza

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

Exterior

Panel de control

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

Perillas y panel del múltiple delantero

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar dañar el acabado de las perillas y el panel del múltiple No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros

objetos de ellas. Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

- Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **OFF** y sáquelas de los vástagos.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté colocada en la posición **OFF** centrada en la parte superior y deslice la perilla 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.

38 MANTENIMIENTO

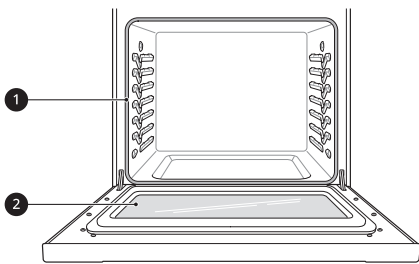
NOTA

- 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

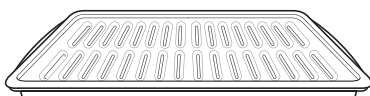
⚠ PRECAUCIÓN

- 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

Asadera y rejilla



- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte de la cocina.

- Retire la rejilla de la asadera. Vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado con cuidado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente y una esponja abrasiva plástica o jabón.
- Si hay comida quemada, rocíe la rejilla con limpiador mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o un paño de cocina. Al sumergir la asadera se removerán los restos de comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con un limpiador para horno comercial o en el lavavajillas.

Estantes del horno

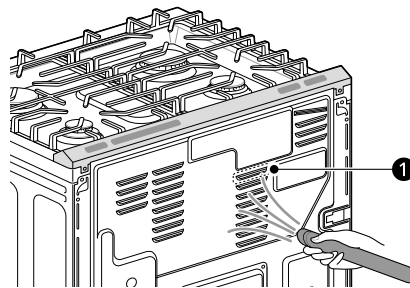
Retire los estantes del horno antes de iniciar el funcionamiento y EasyClean.

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

Celosía de ventilación

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

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

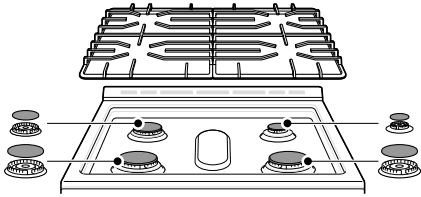


Quemadores de superficie de gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

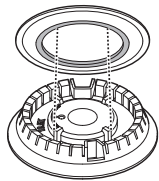
La ubicación y el tamaño de los quemadores pueden variar según el modelo.

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

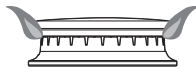


⚠ PRECAUCIÓN

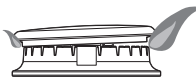
- Asegúrese de que los cabezales del quemador se reinstalen adecuadamente. Estarán estables y quedarán planos si están correctamente instalados.



- La tapa del quemador está bien colocada:



- La tapa del quemador no está bien colocada:



Limpieza de tapas/cabezales del quemador

Para obtener una llama uniforme y sin obstáculos, las ranuras de los cabezales de los quemadores deben mantenerse limpias en todo momento. Los cabezales y las tapas de los quemadores se pueden levantar.

⚠ PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Si lo hace, podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Lave las tapas de quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

Si golpea un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.

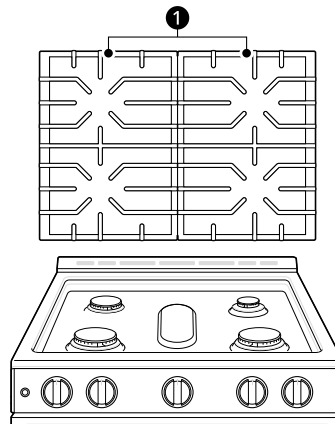
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de quitar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán correctamente si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, en especial después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

Después de la limpieza de tapas/cabezales del quemador

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

Rejillas de los quemadores

La cocina incluye dos rejillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas rejillas solo se deben usar en la posición correcta.



- ① Rejilla lateral

40 MANTENIMIENTO

▲ PRECAUCIÓN

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

Limpieza de las rejillas de los quemadores

▲ PRECAUCIÓN

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

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

▲ PRECAUCIÓN

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

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

- 1** Retire las rejillas, los quemadores y las tapas de los quemadores de la placa de cocción.

- 2** Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico o una tarjeta de crédito que ya no use.

- 3** Limpie la placa de cocción con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen.

EasyClean

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

La tecnología esmaltada de LG EasyClean ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. La función EasyClean se beneficia con el nuevo esmalte de LG ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

EasyClean es rápido y efectivo para manchas pequeñas y LEVES. Comparado con el proceso Self Clean más intenso, su horno LG le da la opción de limpiar con MENOS CALOR, EN MENOS TIEMPO y casi SIN HUMO NI VAPORES. Puede reducir el uso de energía limpiando manchas de horno ligeras con la función EasyClean en lugar de Self Clean.

Beneficios de EasyClean

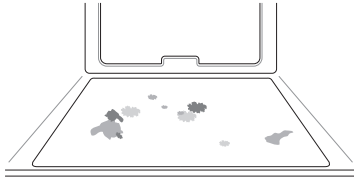
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de Self Clean (En algunos modelos)
 - Retrasa la necesidad de un ciclo Self Clean
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede acortar el tiempo de Self Clean

NOTA

- Para modelos sin la opción de Self Clean
 - La función EasyClean tal vez no sea efectiva para quitar la suciedad difícil acumulada. Debido a que la cocina no incluye una opción de Self Clean, limpie el horno periódicamente con la función EasyClean para evitar que se acumulen residuos difíciles quemados en el horno.

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

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

Caso 2

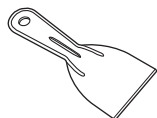
- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

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

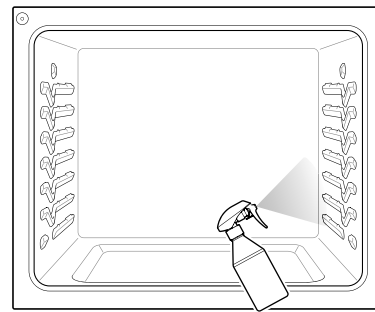
- 1** Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2** Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



- 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 (10 oz o 300 ml) y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

- 4** Use por lo menos 1/5 (2 oz o 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 (8 oz o 240 ml) en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

NOTA

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

- 6** Cierre la puerta del horno.
 - Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **EasyClean**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo EasyClean. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.

42 MANTENIMIENTO

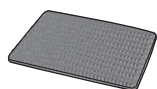
⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo EasyClean, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o posarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

7 Luego de 3 minutos, gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF** y espere 7 minutos más.

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

9 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean frotando con una esponja o almohadilla humedecida y no abrasiva. (El lado para frotar no rayará el acabado).



NOTA

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

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

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **OFF**. Espere que la cocina 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

Instrucciones para el cuidado de la puerta

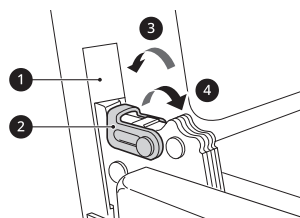
La mayoría de las puertas de los hornos contienen un vidrio que puede romperse.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Extracción de las puertas

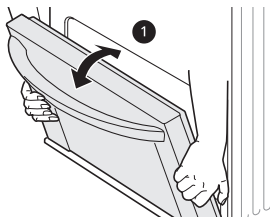
- 1** Abra la puerta totalmente.
- 2** Desbloquee las trabas de las bisagras haciéndolas girar alejándolas todo lo posible del marco de la puerta abierta.



- 1** Ranura
- 2** Traba de la bisagra

- ③ Lock (Bloqueo)
- ④ Desbloqueo

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

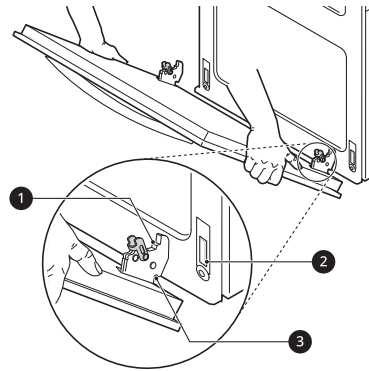


- ① Aproximadamente 5°

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

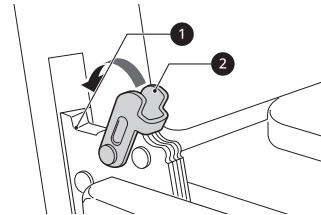
Colocación de las puertas

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



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

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



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

- 5 Cierre la puerta del horno.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

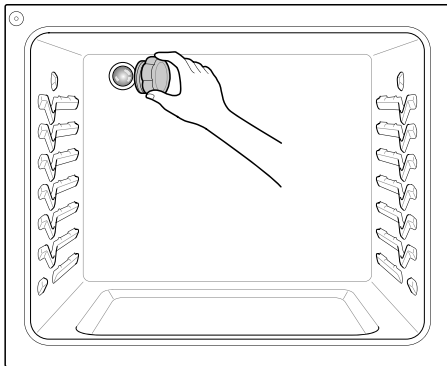
La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el interruptor de la luz.

44 MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

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

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



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

ESPAÑOL

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

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

P: ¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

- R: Su nueva cocina está diseñada para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.

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

- R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno 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 sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas. (Si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores o asaderas del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, incendio o lesiones.

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

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

P: ¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la placa de cocción?

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

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

46 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- R:** El ciclo EasyClean solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la cocina para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es posible que necesite fregar la cocina después de haber ejecutado el ciclo EasyClean.
- P:** **La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes?**
- R:** La suciedad en las paredes laterales y traseras de su cocina con horno puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso EasyClean con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.
- P:** **¿Debo usar toda el agua 1 ¼ taza (10 oz o 300 ml) para la función EasyClean?**
- R:** Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.
- P:** **Veó humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante la función EasyClean. ¿Es normal?**
- R:** Esto es normal. No es humo. En realidad es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función EasyClean, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.
- P:** **¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?**
- R:** EasyClean se puede usar las veces que desee. EasyClean funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean del manual del propietario para obtener más información.
- P:** **¿Qué se necesita para EasyClean?**
- R:** Un envase rociador con 1 ¼ taza (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

Antes de llamar al servicio técnico

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

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
Los quemadores superiores no encienden o no queman de forma pareja.	El enchufe no está insertado completamente. <ul style="list-style-type: none"> Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y con la adecuada conexión a tierra.
	El área del electrodo no está limpia. <ul style="list-style-type: none"> Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte "Limpieza de tapas/cabezales del quemador" en el capítulo MANTENIMIENTO.
	Las piezas del quemador no están bien instaladas. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que las piezas del quemador estén bien instaladas. Consulte "Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas" en el capítulo MANTENIMIENTO.
Los quemadores no encienden correctamente después de limpiar la superficie de la placa de cocción.	Los cabezales y tapas del quemador no están completamente secos ni ubicados de manera correcta. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los cabezales y las tapas de los quemadores estén completamente secos y ubicados de manera correcta.

Problemas	Causas posibles y solución
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	<p>Puede ser debido a una mala instalación o configuración de la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	<p>La válvula de corte no está completamente abierta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la cocina, esté completamente abierta.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<p>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	<p>La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	<p>Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	<p>Se usó papel de aluminio de manera inapropiada en el horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte "Uso de los estantes del horno" en la sección Horno.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<p>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de seleccionar el modo Broil correctamente.
	<p>Se está usando una posición de estante inadecuada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la Guía de asado.
	<p>Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use la asadera y la rejilla.
	<p>La puerta del horno no está cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte "Asar" en el capítulo FUNCIONAMIENTO.
	<p>El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
El horno no funciona	<p>El enchufe de la cocina no está introducido completamente en el tomacorriente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	<p>Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	<p>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	<p>Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
El aparato no funciona.	<p>El cable no está enchufado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	<p>El cableado de servicio no está completo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	<p>Corte de energía.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.

48 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles y solución
El horno hace demasiado humo durante el asado.	El control no está configurado correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. <ul style="list-style-type: none"> Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
	No se ha preparado bien la carne. <ul style="list-style-type: none"> Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. <ul style="list-style-type: none"> Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. <ul style="list-style-type: none"> Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
	Se usó demasiada agua para limpiar la ventana. <ul style="list-style-type: none"> No use demasiada agua para limpiar la ventana.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
La luz del horno no funciona.	Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está floja. <ul style="list-style-type: none"> Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el Manual del Propietario.
	El enchufe de la cocina no está introducido completamente en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
Se puede ver una luz a través de las ventilaciones de aire del horno.	Al ejecutar la función Asar, es normal ver una luz entre las ventilaciones de aire del horno. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
La cocina no está nivelada.	Instalación deficiente. <ul style="list-style-type: none"> Coloque el estante en el centro del horno. Ubique un nivelador en el estante. Ajuste las patas niveladoras en la base de la cocina hasta que el estante del horno esté nivelado. Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente firme y estable para soportar la cocina de manera adecuada. Si el piso está hundido o en pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.
	La alineación del gabinete de la cocina puede hacer que la cocina parezca desnivelada. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la cocina.
No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.	Los gabinetes no son cuadrados o están instalados muy justos. <ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible.

Problemas	Causas posibles y solución
No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.	La alfombra interfiere con la cocina. <ul style="list-style-type: none">• Deje espacio suficiente para elevar la cocina sobre la alfombra.
	Dispositivo antivuelco conectado. <ul style="list-style-type: none">• Desinstale el dispositivo antivuelco para mover la cocina y vuelva a conectarlo después de sacar la cocina para la limpieza, el mantenimiento o cualquier otro motivo.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante la cocción. <ul style="list-style-type: none">• Esto es normal.
Al encender un solo quemador, se oye un sonido de clic en todos los quemadores.	Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador. <ul style="list-style-type: none">• Esto es normal.

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG ELECTRONICS (“LG”) RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN EL TRIBUNAL, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN “PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS”.

Si su Cocina de gas LG (“Producto”) fallara debido a defectos de materiales o fabricación en el uso doméstico normal y correcto, durante el período de garantía que se establece a continuación, LG reparará o reemplazará el Producto, según su criterio. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador minorista original del Producto (“Usted”), y solo se aplica cuando la compra es legal y se utiliza dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios estadounidenses.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO
Un (1) año a partir de la fecha original de la compra minorista	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están cubiertos durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados o reconstruidos por la fábrica.
- Los productos o las piezas reemplazadas serán propiedad de LG.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del Producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía conforme a la presente garantía limitada.

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.


ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARÍAN SEGÚN EL ESTADO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

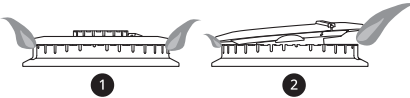
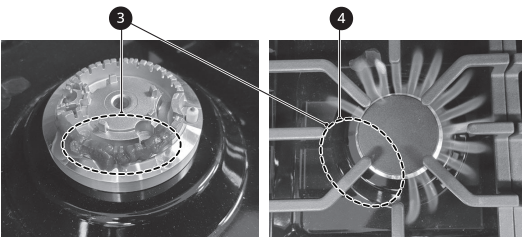
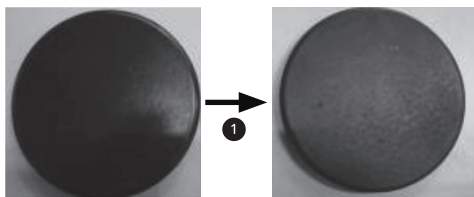

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.


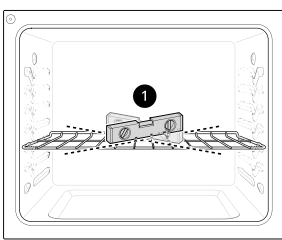
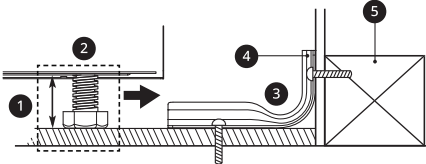
- Daño o fallo del producto resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del producto causados por el transporte, almacenamiento y/o manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o fallos del producto resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuados incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.
- Costo de la conversión del producto de gas natural a gas LP o viceversa.

Esta garantía limitada no cubre

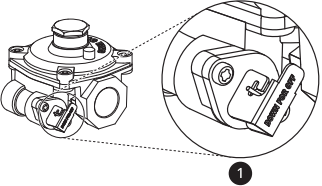
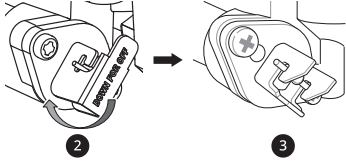
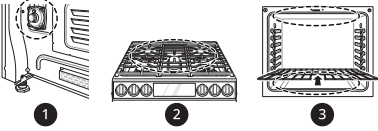
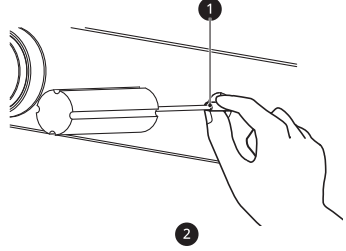
Problema	Posible causa y prevención
<p>Los quemadores no encienden.</p>	<p>Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p> 1 ACEPTAR 2 No funciona (debe limpiarse) </p> <ul style="list-style-type: none"> • Revise y limpie el electrodo de gas.

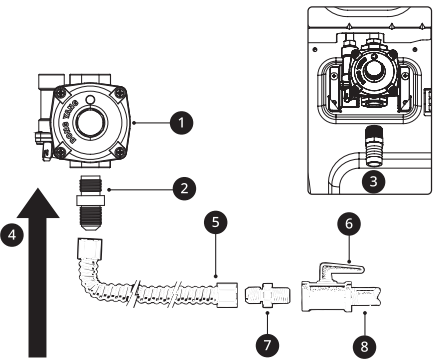
52 GARANTÍA LIMITADA

Problema	Posible causa y prevención
<p>Llama desigual</p>	<p>Instalación incorrecta de la tapa del quemador</p>  <p> 1 La cabeza del quemador está asentada adecuadamente. 2 La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente. </p> <ul style="list-style-type: none"> • Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. <p>Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos</p>  <p> 3 Los puertos están bloqueados por suciedad 4 Llamas desiguales </p> <ul style="list-style-type: none"> • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.
<p>La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo</p>	<p>Rayas</p> <ul style="list-style-type: none"> • No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos. <p>Uso de detergente o limpiadores abrasivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para remover los alimentos quemados, sumerja los cabezales de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente)  <p>1 Se pierde el brillo.</p>
<p>Perillas derretidas</p>	<p>Uso inadecuado</p>  <ul style="list-style-type: none"> • No deje la puerta en la posición de detención durante del modo Asar/Hornear ni inmediatamente después de cocinar.

Problema	Posible causa y prevención
<p>El horno o los estantes están manchados después de usar papel de aluminio</p>	<p>El papel de aluminio se derritió dentro del horno</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Nunca cubra la base del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. • Si ya se ha derretido papel de aluminio en el horno, esto no afectará su rendimiento.
<p>La llama o la energía es débil</p>	<p>La presión de gas puede ser baja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte primero con su proveedor de gas.
<p>La superficie no está nivelada El horno está inclinado</p>	<p>La cocina no está nivelada</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Primero consulte con el instalador. • Use un nivelador de carpintero ① para verificar la nivelación. <p>El dispositivo antivuelco no está instalado correctamente</p>  <ol style="list-style-type: none"> ① Aproximadamente 0.65" (16.5 mm) ② Nivele ambos lados de la cocina ③ El tornillo debe ser apto para madera u hormigón ④ Soporte antivuelco ⑤ Placa de pared <ul style="list-style-type: none"> • Primero consulte con el instalador.

54 GARANTÍA LIMITADA

Problema	Posible causa y prevención
<p>El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores de la placa de cocción están funcionando.</p>	<p>La válvula reguladora está cerrada.</p>  <p>1 Posición cerrada de la palanca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el regulador de la válvula esté en posición abierta. • Si el regulador se encuentra en posición cerrada, rote la palanca a la posición abierta.  <p>2 Posición cerrada de la palanca 3 Posición abierta de la palanca</p>
<p>Las llamas son demasiado grandes en la placa de cocción convertida (NP → LP)</p>	<p>El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 3 partes: regulador, boquilla de la placa de cocción, boquilla de hornear.)</p>  <p>1 Regulador 2 Boquilla de la placa de cocción 3 Boquilla de hornear</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primero consulte con el instalador. • Consulte el manual de instalación.
<p>La llama es demasiado pequeña o demasiado grande</p>	<p>1. Presión de gas variable 2. El instalador no verificó</p>  <p>1 Eje de la válvula 2 Tornillo de ajuste central</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primero consulte con el instalador.

Problema	Posible causa y prevención
<p>Olor a gas</p>	<p>Conexión incorrecta Montaje del conector flexible</p>  <ol style="list-style-type: none"> ➊ Regulador de presión ➋ Adaptador de 1/2" ➌ Adaptador de 1/2" ➍ Flujo de gas a la cocina ➎ Conector flexible (6 pies máx.) ➏ Válvula de corte de gas ➐ Adaptador de 1/2" ➑ Tubería de gas de 1/2" o 3/4" <ul style="list-style-type: none"> • Primero consulte con el instalador.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a su cargo.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-243-0000 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.lg.com>

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o "reclamación" incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar

56 GARANTÍA LIMITADA

el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva. En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin perjuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se puede introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual reside, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted puede quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a optout@lge.com con el siguiente Asunto: "Exclusión del arbitraje" o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe

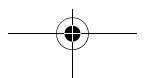
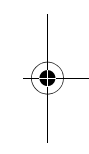
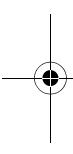
incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial puede ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

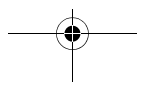
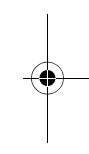
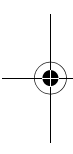
Sólo puede excluirse del procedimiento de resolución de conflictos en la forma descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para hacerlo. Excluirse de este procedimiento de resolución de controversias no afectará de ninguna manera la cobertura de la Garantía Limitada, por lo que usted continuará disfrutando de todos sus beneficios. Si conserva este producto y no se excluye, usted acepta todos los términos y condiciones de la cláusula de arbitraje descrita anteriormente.

ESPAÑOL



58 Memorándum







LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000

U.S.A.

1-888-542-2623

CANADA

Register your product Online!

www.lg.com