



# OWNER'S MANUAL

# GAS COOKTOP

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

## WARNING

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

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

LSCG366ST  
LSCG306ST  
LSCG367ST  
LSCG307ST



MFL62725406\_04

# INTRODUCTION

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

What to Do if You Smell Gas .....3  
Safety Precautions .....4~5  
Surface Burners.....5~6  
California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act.....6

## OPERATING INSTRUCTIONS

Using the Surface Burners .....7~8  
Using the Griddle.....9

## CARE AND CLEANING

Care and Cleaning .....10  
Burner Caps and Heads .....11  
Burner Grates .....12  
Cooktop Surface .....12  
Stainless Steel Surfaces .....13  
Control Knobs.....13

## TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service.....14  
Accessories .....14

## WARRANTY

LG GAS COOKTOP LIMITED WARRANTY.....15

## THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG built-in cooktop combines precision cooking features with simple operation and stylish design. By following the operating and care instructions in this manual, your cooktop will provide you with many years of reliable service.

### *Product Registration Information*

Model: \_\_\_\_\_  
Serial Number: \_\_\_\_\_  
Date of Purchase: \_\_\_\_\_

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and other. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:



#### **WARNING**

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



#### **CAUTION**

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



#### **WARNING**

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



#### **WARNING:**

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and cause damage to the cooktop.

#### **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- Open window.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
- Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### SAFETY PRECAUTIONS

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

**⚠️ WARNING:** These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- Make sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your cooktop 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 cooktop.
- To prevent fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the cooktop out of kitchen traffic path out of drafty locations.

- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Make sure all packaging materials are removed from the cooktop before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Make sure your cooktop is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your cooktop can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.
- Do not let children alone or unattended where a cooktop is hot or in operation. They could be seriously burned.

**⚠️ CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop —children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- Storage on Appliance - Flammable materials should not be stored on the cooktop or near surface units. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids.
- Do not let anyone climb or stand on the cooktop. They could damage the cooktop and even tip over, causing severe personal injury.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### SAFETY PRECAUTIONS (continued)

- Do not allow children to climb or play around the cooktop.

**⚠️ WARNING:** NEVER use your cooktop as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.

- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought into contact with flame or hot surfaces and may cause severe burns.
- Do not place flammable materials on or near the cooktop.
- Do not place or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place cooking oils or other flammable materials on or near the cooktop.
- Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the cooktop. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

- Do not use water on grease fires. NEVER touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher. Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and also cause damage to the cooktop.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Not obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

### SURFACE BURNERS

**⚠️ WARNING**

- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the "OFF" position. Do not leave the burners "ON" unattended.
- Use proper pan size — Do not use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spills, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food. Since heavy spattering or spills left on a range can ignite, use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boiling overs can cause smoking. Smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always turn knobs to the "LITE" position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- If using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### SURFACE BURNERS (continued)

- To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the cooktop without extending over adjacent burners.
- NEVER place any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combination of oils or fats, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying.  
Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- LG does not recommend using a gas cooktop for the preparation of flaming foods.  
If you choose to prepare flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are at the “OFF” position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn knob to the “OFF” position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop.  
Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- If the cooktop is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

### CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT

**⚠ WARNING:** This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the improper combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a blue rather than a yellow flame, will minimize improper combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

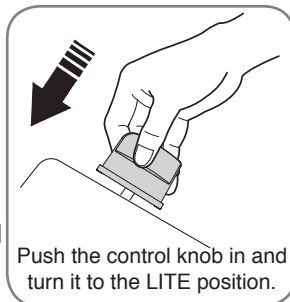
## USING THE SURFACE BURNERS

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

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

### HOW TO LIGHT A GAS SURFACE BURNER

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the LITE positions.
- You can hear a little CLICKING noise-the sound of the electric spark igniting the burners.



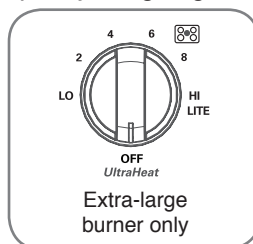
- To control the flame size, turn the knob. If the knob stays at LITE, it will continue to click.
- When turning a burner to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

The medium(left front & rear) and the large(right front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned down from HI to LO suit a wide range of cooking needs.

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

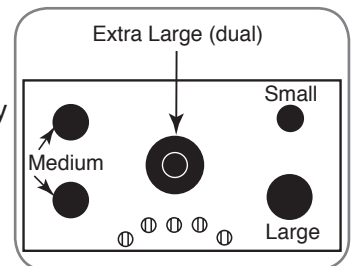
This burner is also designed to quickly bring large amount of liquid to a boil. It has a special UltraHeat setting designed to be used with cookware 10 inches or large pots / pans or use with the griddle.

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



### SEALED GAS BURNERS

Your cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications. The smallest burner is in the right rear.



These burners can be turned down to LO for a very low simmer setting. They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or food that requires low heat for a long cooking time.

### IN CASE OF POWER FAILURE

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your cooktop with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.

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

# OPERATING INSTRUCTIONS

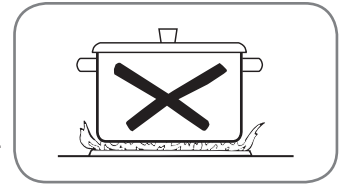
## USING THE SURFACE BURNERS

### HOW TO SELECT FLAME SIZE

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

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

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



### COOKWARE

**Aluminum:** Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most of the foods brown evenly in an aluminum skillet. Use sauce pans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

**Cast Iron:** If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

**Stainless Steel:** This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

**Enamelware:** Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

**Glass:** There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top of the range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

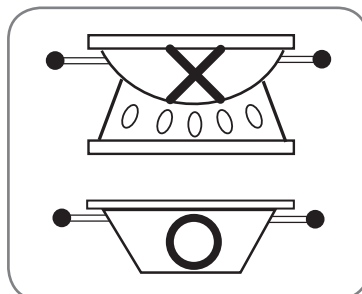
**Heatproof Glass Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

### USING A WOK

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

This can be hazardous to your health.

We recommend that you use a 14 inch or smaller flat bottom wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.

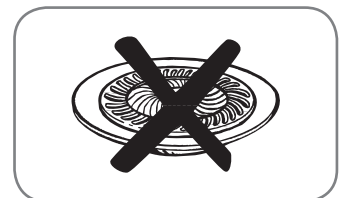


Only a flat-bottomed wok should be used.

### STOVE-TOP GRILLS

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

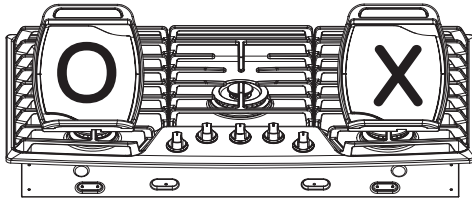
This can be hazardous to your health.





# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE GRIDDLE



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

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

NOTE: Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

How to Place the Griddle: The griddle can only be used on the left side grate.

The griddle must be properly placed on the center grate.

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

**⚠ CAUTION:** Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.

**⚠ CAUTION:** The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

### IMPORTANT NOTES:

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

# CARE AND CLEANING

## CARE AND CLEANING

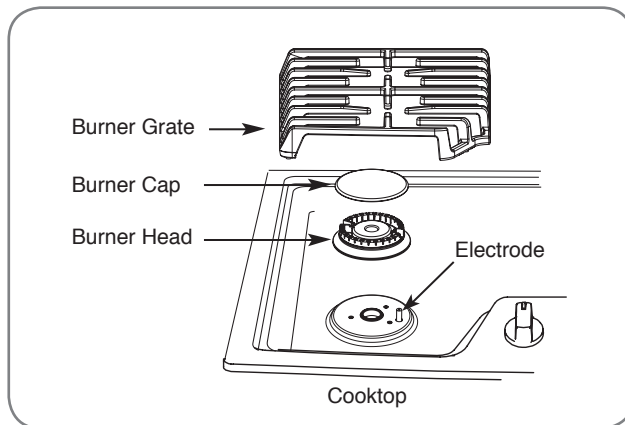
Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

### **SEALED BURNER ASSEMBLIES**

Turn all controls OFF before removing the burner parts.

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

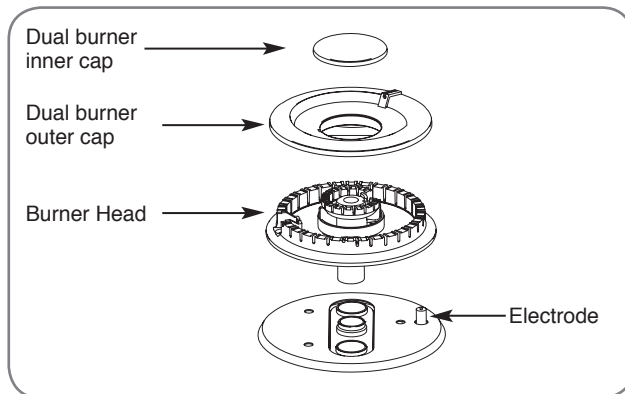
The electrodes are not removable.



### **DUAL EXTRA BURNER ASSEMBLY**

The burner head, the outer cap and the inner cap can be lifted off, making it easy to clean.

The burner electrode is not removable.



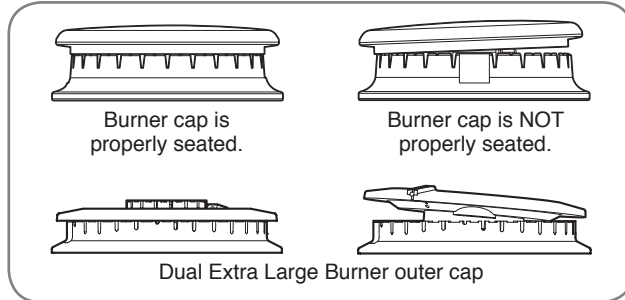
**CAUTION:** DO NOT remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners unless all burner parts and grates are properly placed.

The electrode of the burner is exposed when the burner head and cap are removed. When one burner is turned to LITE, all the burner spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

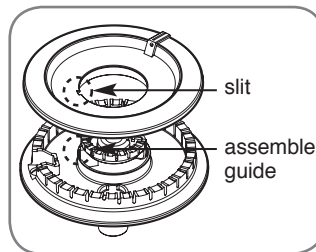
## BURNER CAPS AND HEADS

### BURNER CAPS

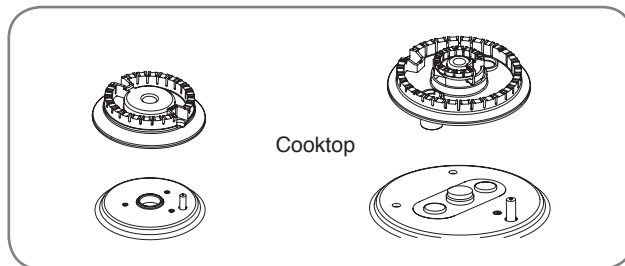
Lift burner caps off when they are cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.



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



### BURNER HEADS



The burner heads are removable. Simply lift them off the cooktop for cleaning. The slits in the burner heads must be kept clean at all times for an even flame. Clogged or dirty burner ports or electrodes may cause improper operation of the cooktop. Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged. You should clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the openings. Lift burner heads off when they are cool.

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

#### NOTES:

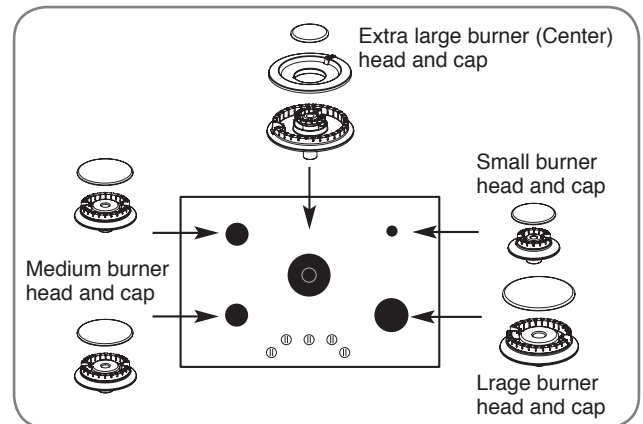
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Burners will not light if the cap is removed.

### AFTER CLEANING

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

### REPLACEMENT

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



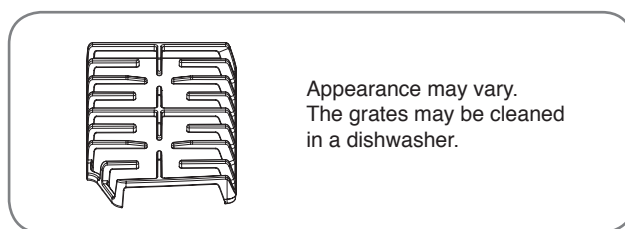
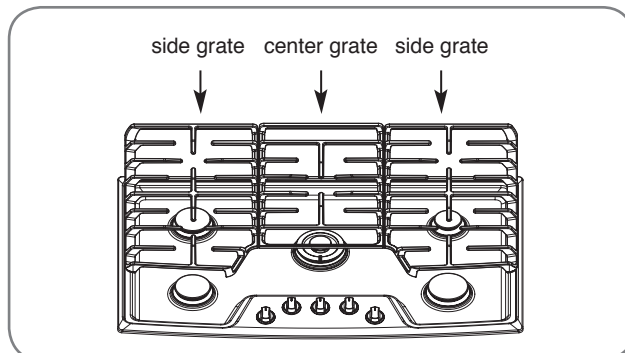
# CARE AND CLEANING

## BURNER GRATES

Your cooktop has three professional-style grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. Because of the varied burner sizes, the side grates cannot be exchanged nor can any of the grates be rotated front to back.

### CLEANING

Lift grates off when they are cool. Grates should be cleaned regularly and, of course, after spills. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned properly over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates. The grates may be cleaned in a dishwasher. Do not operate a burner for a long time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat. To remove burned-on food, place the grates in a covered container. Soak them with 1/4 cup ammonia for several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.



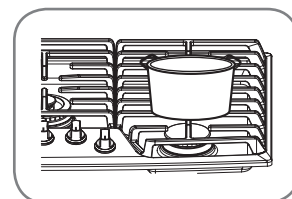
Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.

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

## COOKTOP SURFACE

To prevent damage to the stainless steel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills immediately. Foods with a lot of acid (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water after the surface has cooled. Then rinse and polish by using a dry cloth.

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



**NOTE:** Do not try to lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.

## STAINLESS STEEL SURFACES

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

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

Always wipe the surface in the direction of the grain.

Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number:

**1-800-243-0000**

or visit our website at:  
[us.lgservice.com](http://us.lgservice.com)

## CONTROL KNOBS

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

Clean or rinse the control panel by using a damp cloth.

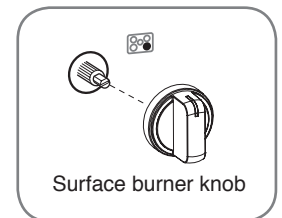
Use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Use clean water for rinsing.

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

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

The control knobs may be removed for easier cleaning.

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






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

**NOTE:** To prevent mis-operation during cleaning the control knobs, Unplug your cooktop.

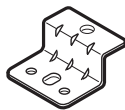
# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

Problem	Possible Causes	Solutions
Burners have yellow or yellow-tipped flames	<ul style="list-style-type: none"> <li>The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, call for service. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>A—Yellow flames Call for service</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B—Yellow tips on outer cones Normal for LP gas</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C—Soft blue flames Normal for natural gas</p> </div> </div>
Burner flames are very large or have yellow	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper air to gas ratio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>If cooktop is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.</li> </ul>
Control knobs will not turn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Knob is not pushed down</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To turn from OFF position, push the knob down and then turn.</li> </ul>
Top burners do not light or do not burn evenly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.</li> <li>Burner slots on the side of the burner may be clogged.</li> <li>Improper burner assembly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> <li>Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the Cooktop section.</li> <li>Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and Cleaning of the Cooktop section.</li> </ul>

## ACCESSORIES



Retainer brackets  
(2ea)



Screw  
(2ea)



Screw  
(4ea)



Nozzles  
(7ea)

**LG ELECTRONICS, INC.  
LG GAS COOKTOP LIMITED WARRANTY — USA**



LG Electronics, Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product.

WARRANTY PERIOD:	WHAT IS COVERED:
<b>LABOR:</b> Two years from date of original purchase <b>PARTS:</b> Two years from date of original purchase	Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full two-years warranty, LG will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.

**THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESSOR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUESOR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.**

**THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:**

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
7. Any labor costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser and any subsequent owner for products purchased for home use within the USA . In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

**CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:**

<b>To Prove Warranty Coverage</b>	<b>Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.</b> A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
<b>To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance</b>	<b>Call 1-800-243-0000</b> (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: <a href="http://www.lg.com">http://www.lg.com</a>

# MEMO







# MANUAL DE PROPIETARIO COCINA DE GAS

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar la unidad y guárdelas como referencia para el futuro.

## **ADVERTENCIA**

en caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.
- **QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS**
  - No intente prender ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico;
  - No use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.
  - Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador cualificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

LSCG366ST  
LSCG306ST  
LSCG367ST  
LSCG307ST

# INTRODUCCIÓN

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Qué hacer si percibe olor a gas.....	3
Medidas de seguridad .....	4~5
Quemadores .....	5~6
Acto de reforzamiento de la ingesta segura de agua libre de tóxicos.....	6

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Uso de los quemadores.....	7~8
Uso de la Plancha.....	9

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Cuidado y limpieza .....	10
Tapas y cabezas de los quemadores .....	11
Rejillas .....	12
Superficie de la cocina .....	12
Superficies de acero inoxidable .....	13
Mandos de control .....	13

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de solicitar asistencia técnica.....	14
Accesorios .....	14

## GARANTÍA

Garantía limitada de cocina de gas LG .....	15
---	----

## GRACIAS!

Felicidades por su compra y  
bienvenido a la familia LG.

Su nueva cocina empotrable LG  
combina características de cocción  
de precisión con un uso fácil y un  
diseño elegante.

Siguiendo las instrucciones de  
funcionamiento y cuidado de este  
manual, su cocina le proporcionará un  
servicio fiable durante muchos años.

*Información sobre registro de producto*

Modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños durante el uso, lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno. Esta guía no cubre todas las situaciones posibles. Contacte siempre con su servicio técnico o fabricante en caso de problemas que no sepa resolver.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta de peligros potenciales que podrían provocar lesiones personales o a terceros, e incluso la muerte.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos por un símbolo de advertencia, además de la palabra "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:



#### ADVERTENCIA

Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas graves o incluso la muerte.



#### PRECAUCIÓN

Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas o daños a la propiedad.



#### ADVERTENCIA

Por su propia seguridad, debe obedecer la información que contiene este manual para minimizar el riesgo de incendio o explosión, choque eléctrico o para evitar daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.



#### ADVERTENCIA:

en caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.

#### QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

- No intente prender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico;
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.
- Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador cualificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### MEDIDAS DE SEGURIDAD

Solicite que el instalador le muestre la localización de la válvula de corte de gas de la cocina y cómo usarlo si fuese necesario.

**⚠ ADVERTENCIA:** estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio cualificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y exigencias de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La empresa cualificada que realice estas labores, asume la responsabilidad por la adaptación.

- Solicite la realización de la instalación y conexión a tierra de su cocina a un instalador cualificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio de mantenimiento debe ser realizado únicamente por instaladores de cocinas de gas o técnicos de servicio cualificados.
- Enchufe su cocina únicamente a una conexión de 120 voltios con toma de tierra. No elimine la toma de tierra del tomacorriente. En caso de duda relacionada con la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, recae en usted la responsabilidad y la obligación de reemplazar una toma de pared sin conexión a tierra con una que disponga de ella, conector de tres clavijas de acuerdo con el Código eléctrico nacional. No use alargaderas con este electrodoméstico.
- Evite situaciones que generen peligro de incendio o choques eléctricos. No use adaptadores, alargaderas ni elimine la conexión a tierra del cable de alimentación. No acatar estas advertencias puede provocar lesiones graves, incendios o peligro de muerte.
- Instale la cocina lejos del acceso habitual de niños

- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su cocina a menos que esté recomendado específicamente en este manual. El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico cualificado.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje de la cocina antes de ponerla en funcionamiento para prevenir daños por incendio o humos provocados por la ignición de dicho material.
- Asegúrese de que su cocina quede instalada correctamente por un técnico de servicio o instalador cualificado para el tipo de gas (natural o LP) que va a usarse. Su cocina puede adaptarse para su uso con cualquier tipo de gas. Examine las instrucciones de instalación.
- No deje niños solos o desatendidos cuando la cocina esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras graves.

**⚠ PRECAUCIÓN:** los objetos que atraigan la atención de los niños no deben colocarse en los armarios situados sobre la cocina: los niños se subirán a la cocina para alcanzarlos, pudiendo sufrir lesiones graves.

- Almacenamiento en el electrodoméstico: los materiales inflamables no pueden almacenarse sobre la cocina o cerca de los fogones. Estos materiales incluyen el papel, plástico y prendas como libros de recetas, productos de plástico y papel de cocina, así como líquidos inflamables.
- No permita que nadie se suba ni se apoye sobre la cocina. Podrían dañar la cocina e incluso volcarla y sufrir lesiones graves.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

- No permita que los niños se suban o jueguen en las proximidades de la cocina.

**⚠ ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico a modo de calefacción para calentar o caldear la estancia. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento en la cocina.

- No vista prendas demasiado holgadas o poco ajustadas al usar el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en los armarios situados sobre la cocina. El material inflamable podría incendiarse al ponerse en contacto con la llama o con superficies calientes del horno y producir quemaduras graves.
- No almacene materiales inflamables en la cocina.
- NO almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- No deje aceite ni otros materiales inflamables acumulados en la cocina o sus proximidades.
- No almacene explosivos como aerosoles sobre la cocina o en sus proximidades. Los materiales podrían explotar, provocando un incendio o daños a la propiedad.
- No use agua para sofocar incendios provocados por grasas. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama de una sartén que se encuentra sobre un quemador, cubriendo por completo la misma mediante una tapa apropiada o una bandeja para galletas o plana. Use un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma. Las llamas de aceite que salen de la sartén pueden apagarse cubriéndolas con bicarbonato sódico o, si estuviera disponible, con un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma.
- Deje que las rejillas y otras superficies calientes se enfríen antes de tocarlas o póngalas en un lugar al que no alcancen los niños.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.
- Limpie la cocina con cuidado. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames que se han producido sobre la cocina, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor.
- No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.
- La prueba de fugas del electrodoméstico deberá realizarse según las instrucciones del fabricante.

### QUEMADORES

#### ⚠ ADVERTENCIA

- Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que el mando se gire hasta ajustarlo en la posición "OFF". No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición "ON".
- Use sartenes del tamaño adecuado; evite sartenes inestables o que inclinen con facilidad. Escoja sartenes y ollas de cocina que dispongan de bases planas lo suficientemente grandes para cubrir los fogones. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla o sartén sea lo suficientemente grande para albergar los alimentos adecuadamente. Esto reducirá el tiempo de limpieza y prevendrá acumulaciones peligrosas de alimentos, ya que dejar salpicaduras o derrames grandes sobre la cocina puede provocar un incendio. Use sartenes con mangos de fácil uso y que permanezcan fríos.

- Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones humeantes y aceitosas que podrían prenderse con facilidad.
- Use siempre la posición LITE al prender los quemadores y asegúrese de que lo han hecho. No deje nunca los quemadores desatendidos con el fuego alto.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de tal forma que no se extienda más allá del borde de la olla o sartén. El exceso de llama es peligroso.
- Use sólo guantes de cocina secos; el contacto de los guantes de cocina mojados o húmedos con las superficies calientes podría provocar quemaduras por vapor. No permita que los guantes de cocina se acerquen a las llamas al retirar ollas y sartenes. No use papel de cocina ni paños voluminosos en vez de los guantes de cocina.
- Al usar ollas o sartenes de cristal, asegúrese de que estén diseñadas para su uso en cocinas.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### QUEMADORES (continuación)

- Para reducir al mínimo la posibilidad de sufrir quemaduras o de que se produzcan incendios de materiales inflamables y derrames, gire los mangos de las ollas y sartenes hacia un lado o hacia la parte posterior de la cocina sin situarlos sobre quemadores adyacentes.
  - No deje ningún objeto sobre la cocina. El aire caliente de la ventilación podría incendiar objetos inflamables y aumentar la presión en recipientes cerrados, pudiendo provocar su estallido.
  - Permanezca atento a los alimentos que se estén friendo a fuego alto.
  - Caliente siempre el aceite lentamente y permanezca atento hasta que lo haga.
  - Si usa una combinación de aceites y grasas al freír, remueva hasta que se calienten o hasta que las grasas se derritan lentamente.
  - Use un termómetro para freidoras siempre que sea posible para evitar que la grasa se sobrecaliente más allá del punto en el que se produce humo.
  - Use la mínima cantidad posible de grasa según la sartén que se este usando. Verter demasiada grasa en la sartén puede provocar derrames al añadir los alimentos.
  - No flamee alimentos sobre la cocina. Si desea flamear alimentos bajo la campana, prenda el extractor.
  - No use el wok sobre la superficie de la cocina si dispone de un anillo metálico que se coloca y apoya sobre la rejilla. Este anillo actúa como colector de calor, pudiendo dañar la rejilla y la cabeza del quemador. Además podría provocar el mal funcionamiento del quemador.
- Este podría generar un nivel de monóxido de carbono que supere el estándar permitido, poniendo en peligro la salud.
- Los alimentos que vayan a freírse, deben secarse tanto como sea posible. La escarcha acumulada sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los frescos pueden provocar salpicaduras de aceite caliente y saltar de la sartén.
  - No intente mover una sartén con aceite caliente, especialmente si es profunda. Espere hasta que el aceite se enfríe.
  - No deje objetos de plástico sobre la cocina; podrían derretirse si se dejan demasiado próximos a la ventilación.
  - Mantenga todos los plásticos lejos de los quemadores.
  - Para evitar posibles quemaduras, asegúrese siempre de que todos los quemadores se encuentran en la posición **OFF** y de que las rejillas estén frías antes de intentar retirarlas.
  - Si percibe olor a gas, cierre el suministro de gas a la cocina y póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado. No use nunca una llama abierta para localizar la fuga.
  - Apague siempre los fogones antes de retirar las ollas o sartenes.
  - No levante la placa de la cocina. Levantar la placa de la cocina puede ocasionar daños o un funcionamiento incorrecto.
  - Si la cocina está próxima a una ventana, no cuelgue cortinas largas que pueden moverse sobre la superficie de los quemadores, ocasionando peligro de incendio.

## ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS

**⚠ ADVERTENCIA:** Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese bien las manos después de su manipulación.**

La Ley de ejecución exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias, conocidas por el estado, que provoquen defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige que los negocios adviertan a sus clientes del peligro de una exposición potencial a tales sustancias.

Los electrodomésticos de gas pueden ocasionar exposiciones menores a cuatro de estas sustancias,

llamadas benceno, monóxido de carbón, formaldehído y hollín, ocasionadas principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles LP.

Los quemadores bien ajustados, algo que se refleja mediante la presencia de una llama azul en lugar de amarilla, reducirán al mínimo una combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse mediante la apertura de una ventana o el uso de un ventilador o extractor.

**LEA Y CUMPLA ATENTAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LOS QUEMADORES

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

- Asegúrese de que todas las rejillas de la cocina estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes de tocarlos o colocar sobre ellos un guante de cocina, paños de limpieza u otros materiales.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

### CÓMO PRENDER UN QUEMADOR

- Asegúrese de que todos los quemadores estén situados en sus respectivas posiciones.
- Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición LITE.
- Oirá un "clic" suave: es el sonido de la chispa eléctrica prendiendo el quemador.
- Gire el mando para ajustar el tamaño de la llama.



Si el mando permanece en la posición LITE, seguirá sonando el "clic".

- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores.

No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.

Los quemadores medianos (frontal y posterior izquierdo) y grande (frontal derecho) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas.

El quemador extra-grande(central) es el quemador que desde la posición HI a la posición LO para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

El quemador extra-grande(central) es el quemador que dispone de la máxima potencia. Al igual que los otros cuatro quemadores, este puede bajarse desde la posición HI hasta la posición LO para adaptarse a una amplia gama de recetas.

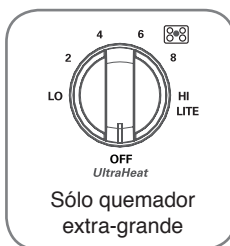
Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido.

Este dispone de un ajuste especial denominado UltraHeat, diseñado para ollas o sartenes de 10 ó más pulgadas de diámetro.

Los quemadores medianos están diseñados para ollas/sartenes grandes o para usar con la parrilla.

El quemador extra-grande (dual) también puede bajarse a la posición

LO para usuario a fuego lento de forma similar a como lo hace el quemador pequeño.



### QUEMADORES DE GAS SELLADOS

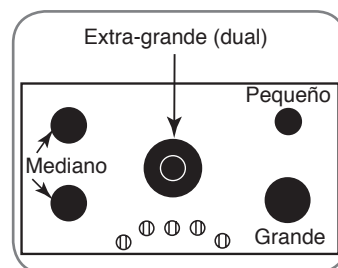
Su cocina dispone de cinco quemadores de gas sellados.

Ofrecen comodidad, posibilidades de limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de cocina.

El quemador más pequeño está situado en la parte posterior derecha.

Estos quemadores pueden bajarse hasta la posición LO para cocinar a fuego muy lento.

Ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieran cocinarse a fuego lento durante largos períodos de tiempo.



### EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, puede prender los quemadores de gas de su cocina con un fósforo.

Sitúe un fósforo prendido sobre el quemador y, a continuación, pulse y gire el mando de control hasta la posición LITE. Ponga especial atención al prender los quemadores de esta forma.

Al producirse una falla eléctrica, los quemadores que están siendo usados continuarán funcionando con normalidad.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

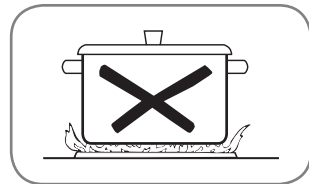
## USO DE LOS QUEMADORES

### CÓMO ESCOGER EL TAMAÑO DE LA LLAMA

Para manipular con seguridad las ollas o sartenes, no deje nunca que las llamas suban por encima de sus laterales.

Mire la llama, no al mando, al bajar el fuego. Cuando desee calentar rápidamente, el tamaño de la llama sobre el quemador debe coincidir con el tamaño de la olla o sartén que esté usando.

Las llamas que sobrepasen la base de la olla o sartén no harán que ésta se caliente más rápidamente y podría ser peligroso.



### OLLAS O SARTENES

**Aluminio:** se recomienda usar ollas o sartenes de peso medio ya que se calientan rápida y uniformemente.

La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use cacerolas con tapas ajustadas al cocinar con cantidades mínimas de agua.

**Hierro fundido:** A fuego lento, la mayoría de las sartenes ofrecen resultados satisfactorios.

**Acero inoxidable:** este metal por sí mismo tiene unas malas propiedades caloríficas por lo que por lo general se combina en aleación con cobre, aluminio u otros metales que mejoren la distribución del calor. Las sartenes de aleaciones de metal normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan a una potencia media según las recomendaciones del fabricante.

**Utensilios esmaltados:** bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios podría derretirse. Cumpla las recomendaciones del fabricante en cuanto a métodos de cocción.

**Cristal:** existen dos tipos de utensilios de cristal: los que sólo son aptos para su uso en el horno y los que lo son para cocina (cacerolas, cafeteras y teteras). El cristal conduce el calor muy lentamente.

**Vitrocerámica resistente al calor:** puede usarse para la cocción tanto en la cocina como en el horno. Conducen el calor y se enfrían muy lentamente. Examine las instrucciones del fabricante de la olla o sartén para asegurarse de que puede ser usada en hornos de gas.

### USO DE UN WOK

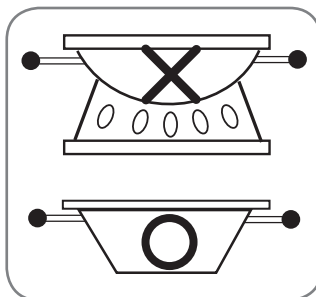
No use un wok que se apoye sobre un anillo. Al colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar de forma incorrecta, generando unos niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

Esto puede ser peligroso para la salud.

Recomendamos usar un wok de 14 pulgadas o más pequeños con la base plana.

Asegúrese de que la base del wok se asienta justa y uniformemente sobre la rejilla. Están disponibles en su tienda habitual.

Sólo puede usarse un wok con la base plana.



### PARRILLAS PARA COCINA

No use parrillas para cocina sobre sus quemadores de gas sellados.

Si usa parrillas para cocina sobre el quemador de gas sellado, se producirá una mala combustión que puede generar una exposición a niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

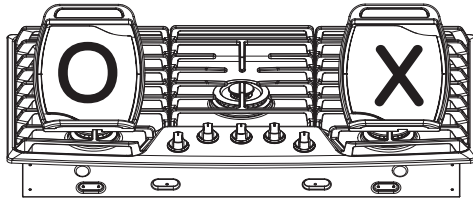
Esto puede ser peligroso para la salud.





# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LA PLANCHA



La plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda.

La plancha antiadherente proporciona una superficie suficientemente grande como para cocinar todo tipo de alimentos como carnes, tortitas y aquéllos que generalmente se fríen en una sartén.

NOTA: la plancha se decolora con el tiempo ya que envejece con el uso.

Cómo colocar la plancha: la plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda.

La plancha debe situarse correctamente en la rejilla de la parte izquierda.

NOTA: cuando se disponga a utilizar la plancha, no retire la rejilla de la parte izquierda.

**⚠ PRECAUCIÓN:** No retire la plancha hasta que ésta y todos los elementos de la superficie y las rejillas se hayan enfriado completamente.

**⚠ PRECAUCIÓN:** La agarradera de la plancha de la parte superior de la cocina puede estar muy caliente c mpre guantes para horno cuando deba retirar la plancha.

### NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos con mucho aceite, ya que pueden salpicar demasiado.
- La plancha puede calentarse cuando se utilizan los quemadores que están al lado.
- No sobrecaliente la plancha. Si lo hace, podría dañar la capa antiadherente.
- No use utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la plancha.
- No corte los alimentos sobre la plancha.
- No almacene ni coloque ningún elemento sobre la plancha.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## CUIDADO Y LIMPIEZA

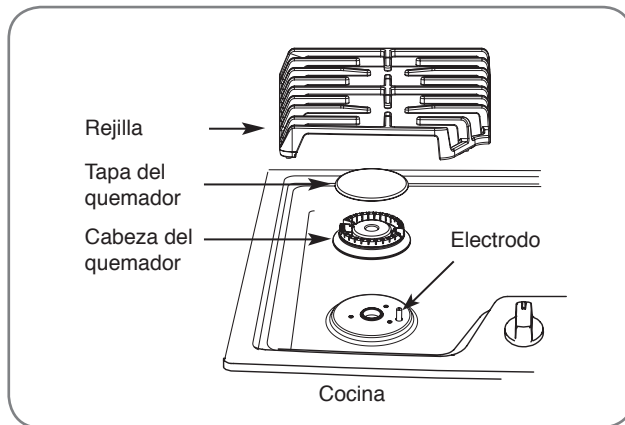
Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la cocina.

### **MONTAJE DE LOS QUEMADORES SELLADOS**

Apague todos los mandos de control antes de desmontar las piezas del quemador.

Las rejillas, tapas y las cabezas del quemador pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza.

Los electrodos no son desmontables.



**⚠ PRECAUCIÓN:** No desmonte ninguna pieza de la cocina hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura. No ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador. Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores.

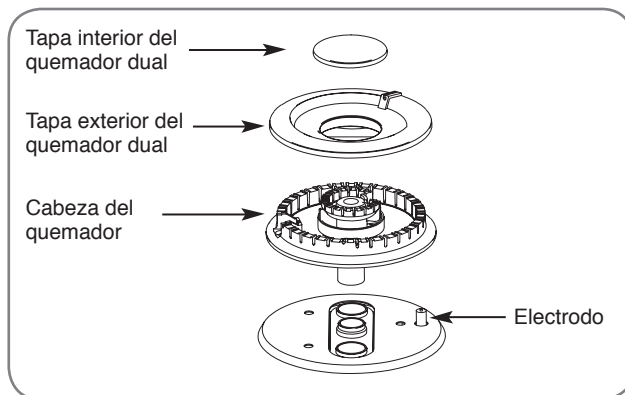
No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido.

Podría sufrir un choque eléctrico que le haga tirar una olla o sartén caliente.

### **MONTAJE DEL QUEMADOR EXTRA DUAL**

La cabeza del quemador, la tapa exterior y la interior pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza.

El electrodo del quemador no es desmontable.

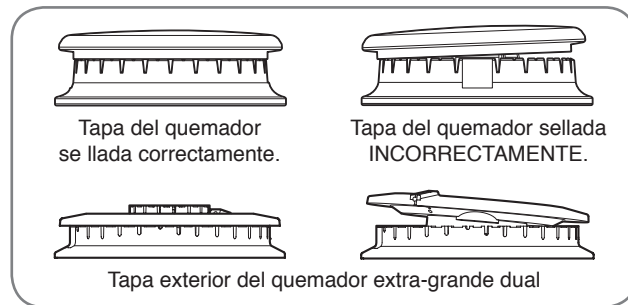


## TAPAS Y CABEZAS DE LOS QUEMADORES

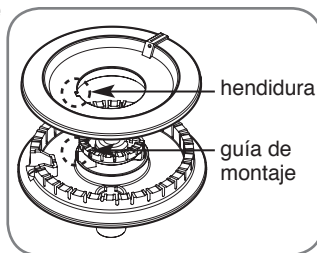
### TAPAS DE LOS QUEMADORES

Desmonte cuando estén fríos. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.

Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.



Para colocar correctamente la tapa exterior del quemador extra-grande dual, asegúrese de que la hendidura que se encuentra en la tapa del quemador quede situada sobre la guía de montaje de la cabeza del quemador.



Deberá limpiar las tapas y cabezas de los quemadores de forma habitual, especialmente tras derrames importantes que puedan obstruir las aperturas. Desmonte cuando estén fríos.

Para eliminar los restos de comida quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20 ó 30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.

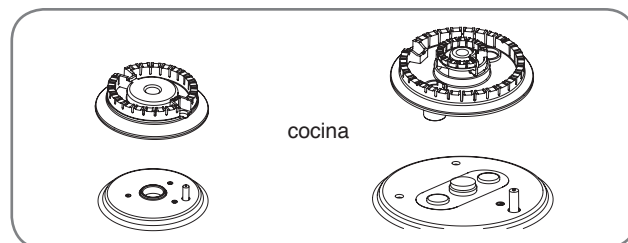
#### NOTAS:

- No use estropajos metálicos o polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Los quemadores no se prenderán si la tapa está desmontada.

### TRAS LA LIMPIEZA

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores en su sitio, sacuda el exceso de agua y séquelos por completo.

### MONTAJE DE LAS CABEZAS Y TAPAS DE LOS QUEMADORES



Las cabezas de los quemadores y el montaje de la cabeza/tapa del quemador oval son desmontables. Sencillamente desmóntelos extrayéndolos de la cocina para proceder a su limpieza.

Los orificios situados en las cabezas de los quemadores deben mantenerse limpios en todo momento para obtener una llama uniforme y libre de obstáculos.

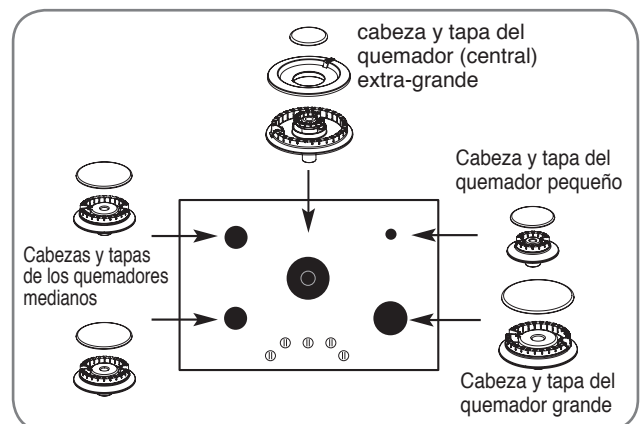
Unas tomas o electrodos obstruidos o sucios no permitirán que los quemadores funcionen correctamente. Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente.

Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría resultar dañado.

### MONTAJE

Vuelva a montar las cabezas y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la cocina en su posición correcta, según su tamaño.

Hay una cabeza y tapa del quemador pequeño, dos de los medianos, una grande y una extra-grande.



# CUIDADO Y LIMPIEZA

## REJILLAS

Su cocina dispone de tres rejillas profesionales. Estas rejillas tienen su posición específica. Para lograr la máxima estabilidad, estas rejillas deberán usarse sólo en su posición correcta; las dos rejillas laterales no pueden intercambiarse del lateral izquierdo al derecho ni de la parte frontal a la posterior. La rejilla central tampoco puede intercambiarse de la parte frontal a la posterior.

### LIMPIEZA

Desmonte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames. Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.

Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que quedan ajustadas de forma segura sobre los quemadores.

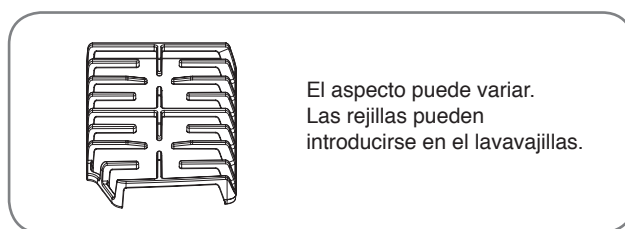
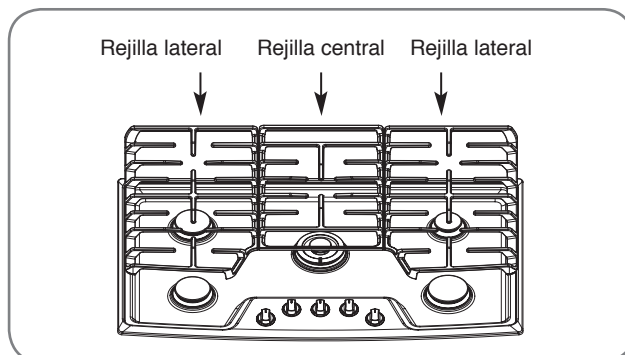
Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de todas ellas queden integrados.

Las rejillas pueden introducirse en el lavavajillas.

No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

Para librarse de los restos de comida quemada, coloque las rejillas en un recipiente cubierto.

Añada ¼ taza de amoníaco y déjelas remojando varias horas o durante toda la noche. Lave, enjuague bien y seque.



Aunque son duraderas, las rejillas perderán gradualmente su brillo aunque les aplique los mejores cuidados.

Esto es debido a su continua exposición a altas temperaturas.

NOTA: no limpie las rejillas usando la función de autolimpieza de un horno.

## SUPERFICIE DE LA COCINA

Los alimentos con alto índice de acidez (tomates, col fermentada, zumos de fruta, etc.) o con un alto contenido en azúcar pueden producir pérdidas de brillo puntuales si no se eliminan los residuos.

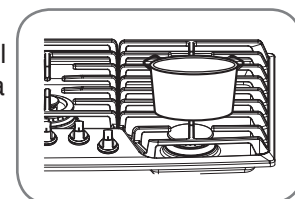
Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela.

Para eliminar otro tipo de derrames como salpicaduras de aceite, etc., lave la superficie con agua y jabón cuando se haya enfriado.

Enjuague a continuación y sáquele brillo con un paño seco.

NOTA: no almacene materiales inflamables en el horno, ni en la gaveta cerca de la cocina.

No almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.



NOTA: no levante la cocina. Levantar la cocina puede dañarla o hacer que funcione de forma incorrecta.

## SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

No use estropajos metálicos: arañarán la superficie.

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use agua jabonosa caliente o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable.

Limpie siempre la superficie en la dirección de la textura.

Siga las instrucciones del limpiador para llevar a cabo la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Para resolver dudas relativas a la compra de limpiadores o abrillantadores para electrodomésticos de acero inoxidable o para encontrar un distribuidor cercano, póngase en contacto con nuestro número gratuito de atención al cliente:

**1-800-243-0000**

o visite nuestro sitio web:

[us.lgservice.com](http://us.lgservice.com)

## MANDOS DE CONTROL

Limpiar el panel de control cada vez que use la cocina es una buena idea.

Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar.

Para limpiar, use un detergente suave y agua en una solución 50%-50% de vinagre y agua.

Para enjuagar, use agua limpia.

Seque y dé brillo con un paño suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de plástico ni limpiadores para hornos sobre los mandos de control; podría dañarse su acabado.

No intente doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, ni colgando una toalla ni ningún otro objeto pesado de ellos.

Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Los mandos de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que los mandos están en posición OFF y tire de ellos en línea recta para separarlos de su espiga y llevar a cabo la limpieza.

Para volver a instalar los mandos, asegúrese de que su posición OFF quede centrada en la parte superior y deslice el mando dentro de su espiga.




NOTA: para evitar funcionamientos accidentales durante el proceso de limpieza de los mandos de control, desenchufe su cocina.



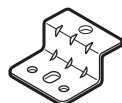
# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista contiene problemas comunes que no son debido a defectos en la mano de obra o materiales.

Problema	Causas probables	Soluciones
Los quemadores emiten llamas amarillas o con la punta amarilla.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La calidad de la combustión de las llamas del quemador precisa determinarse visualmente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use las siguientes ilustraciones para determinar si las llamas de su quemador son normales. Si las llamas aparecen como se reflejan en la ilustración A, solicite asistencia técnica. Unas llamas normales en el quemador deberán aparecer como se reflejan en la ilustración B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, la presencia de ciertas puntas amarillas en los conos exteriores se considera normal.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>A: llamas amarillas, solicite asistencia técnica</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B: puntas amarillas en los conos exteriores; normal para gas LP</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C: llamas azules suaves; normal para gas natural</p> </div> </div>
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instalación adecuada del gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si la cocina está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación de su horno o su conversión.</li> </ul>
Los mandos de control no giran	<ul style="list-style-type: none"> <li>El mando no ha sido pulsado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para girar desde la posición OFF, pulse el mando hacia dentro y, a continuación, gire.</li> </ul>
Los quemadores no se encienden o sus llamas no son uniformes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tomacorriente de la cocina no está introducido correctamente en la toma de pared.</li> <li>Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas.</li> <li>Montaje incorrecto del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico.</li> <li>Desmonte los quemadores y límpielos. Chequee la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina.</li> <li>Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina.</li> </ul>

## ACCESORIOS



Soportes de retención  
(2 c/u)



Tornillos  
(2 c/u)



Tornillos  
(4 c/u)



Boquillas  
(7 c/u)

**LG ELECTRONICS, INC.  
GARANTÍA LIMITADA DE COCINA DE GAS LG – EE.UU.**



LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a elección de LG, si se probara que es defectuoso en aspectos materiales o de mano de obra bajo condiciones de uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, efectivo desde la fecha de compra del producto por parte del cliente original.

Esta garantía limitada sólo es aplicable al comprador original del producto.

<b>PERÍODO DE GARANTÍA:</b>	<b>QUÉ QUEDA CUBIERTO:</b>
<p><b>MANO DE OBRA:</b> Dos años desde la fecha de compra original</p> <p><b>PIEZAS:</b> Dos años desde la fecha de compra original</p>	<p>Cualquier pieza del horno con fallas debidas a defectos en materiales o por mano de obra.</p> <p>Durante este periodo de garantía de dos años completo, LG suministrará, de forma gratuita, todas las labores y servicios in-situ para la reparación de las piezas defectuosas.</p>

**ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA ES NECESARIA POR LEY, SU DURACIÓN ESTARÁ LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA YA MENCIONADO. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO RESULTANTE, INDIRECTO O ACCIDENTAL DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO INGRESOS O GANANCIAS PERDIDAS EN RELACIÓN CON EL PRODUCTO. CIERTOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS ACCIDENTALES O CONSIGUIENTES, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTES MENCIONADAS NO SEAN APLICABLES A USTED.**

**ESTA GARANTÍA LIMITADA NO ES APLICABLE A:**

1. Llamadas de servicio para corregir la instalación de su electrodoméstico, para instruirle sobre cómo usar su electrodoméstico, para reemplazar fusibles de la vivienda o corregir cableados de la misma o para reemplazar focos accesibles al propietario.
2. Reparaciones cuando su electrodoméstico sea empleado para usos distintos a los previstos: un uso normal en un entorno doméstico y familiar.
3. Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en su hogar.
4. Los daños provocados por accidentes, alteración, mal uso, excesos, incendios, inundaciones, instalación incorrecta, actos de fuerza mayor o uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Las reparaciones a las piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
6. Reemplazo de piezas o costes del trabajo de reparación para unidades puestas en funcionamiento fuera de los Estados Unidos.
7. Cualquier coste de trabajo durante el período de garantía limitado.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos para el uso doméstico dentro de EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el coste de envío o las llamadas de servicio a su hogar. Ciertos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o directos, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo del estado en que se encuentre. Para conocer sus derechos, examine su información al consumidor local o estatal o con la fiscalía general del estado.

**CENTRO DE ASISTENCIA AL CLIENTE:**

<b>Para probar su cobertura de garantía</b>	<p><b>Conserve la factura de venta del producto para probar la fecha en que lo compró.</b></p> <p>Deberá presentar la factura de venta en caso de recibir servicio técnico en garantía.</p>
<b>Para ubicar el centro de servicio técnico o distribuidor de ventas autorizado más cercano, o bien para obtener asistencia por el uso del producto, asistencia al cliente, o servicio técnico.</b>	<p><b>Comuníquese al 1-800-243-0000</b> (disponible las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción deseada del menú; o visite nuestro sitio web en: <a href="http://www.lg.com">http://www.lg.com</a></p>



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

Register your product Online!

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