ENGLISH

ESPAÑOL

OWNER'S MANUAL
GAS RANGE

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance 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.**

⚠ 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.**

LRGL5825** LRGL5823** LRGL5821**

MFL33029630 (REV.00 200319)

www.lg.com

Copyright © 2020 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 PRODUCT FEATURES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT OVERVIEW

12 Parts
12 Accessories

13 INSTALLATION

13 Before Installing the Range
14 Installing the Range
16 Providing Adequate Gas Supply
17 Connecting the Range to Gas
18 Electrical Connections
18 Sealing the Openings
19 Assembling the Surface Burners
19 Checking Ignition of the Surface Burners
20 Leveling the Range
20 Engaging the Anti-tip Device

21 OPERATION

21 Gas Surface Burners
- 21 Burner Locations
- 22 Using the Gas Surface Burners
- 22 Setting the Flame Size
- 22 In Case of Power Failure
- 22 Range-Top Cookware
- 23 Using a Wok
- 23 Using Stove-Top Grills
- 23 Using the Griddle

24 The Oven
25 Control Panel Overview
26 Changing Oven Settings
- 26 Clock
- 26 Oven Light
- 26 Minimum & Maximum Default Settings
- 27 Timer On/Off
- 27 Settings
  - Setting the Hour Mode
  - Setting the Convection Auto Conversion Function (Model LRGL5825**, LRGL5823**)
  - Adjusting the Oven Thermostat
  - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
  - Adjusting the Beeper Volume
  - Selecting Fahrenheit or Celsius
- 29 Lockout
- 29 Cook Time (Timed Cook)
- 30 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 31 InstaView™
- 31 Removing and Replacing the Oven Racks
- 32 Recommended Baking and Roasting Guide
- 32 Bake
- 32 Convection Mode (Model LRGL6325** / LRGL6323**)
- 34 Broil
- 36 Sabbath Mode
- 36 Favorite (Model LRGL5825**)
- 36 Wi-Fi
- 37 Remote Start
- 37 Frozen Meal (Model LRGL5825**)
- 37 Slow Cook (Model LRGL5825**)
- 37 Air Fry (Model LRGL5825** / LRGL5823**)

41 SMART FUNCTIONS

41 LG ThinQ Application
42 FCC Notice
42 FCC RF Radiation Exposure Statement
43 Smart Diagnosis™ Feature

44 MAINTENANCE

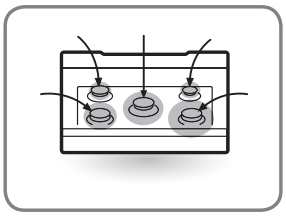
44 Gas Surface Burners
45 Burner Grates
45 Cleaning the Cooktop Surface
45 Oven Air Vents
46 Control Panel
46 Front Manifold Panel and Knobs
46 Cleaning the Exterior
47 Door Care Instructions
47 EasyClean®
49 Self Clean (Model LRGL5825** / LRGL5823**)
51 Changing the Oven Light
51 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

53 TROUBLESHOOTING

53 FAQs
55 Before Calling for Service

57 LIMITED WARRANTY

PRODUCT FEATURES



Multiple Gas Burner Sizes

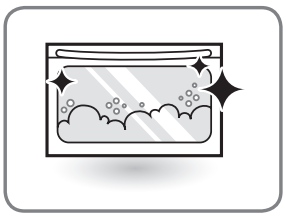
Choose a burner to fit the size of the cookware.

Cooking multiple items at once is possible by using different burners at the same time.



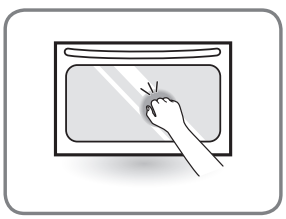
Safe and Convenient Gas Range

Provides safety and convenience for cooking.



Self Clean (For Some Models) & EasyClean®

Useful for easy cleaning.



InstaView™

Two quick knocks on the sleek, mirrored glass panel allow you to see inside the easy access compartment without opening the door.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions when using the range to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage. 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.

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

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

WARNING - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

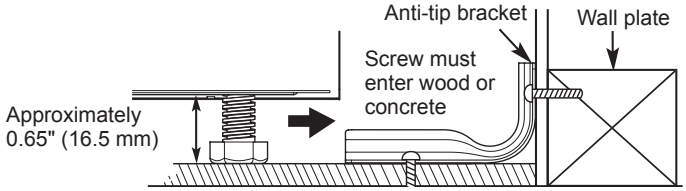
CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE

WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS
- 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 of the Anti tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of 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.

- To avoid tipping, do not step or sit on the door. Install the anti-tip bracket packed with this range.
  - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
  - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



- To reduce the risk of the range tipping over, the range must be secured by properly installing the anti-tip device.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Remove any items on the cooktop. Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip device is engaged.
- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation section of the manual for proper anti-tip bracket installation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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.

⚠ WARNING

- Never use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- 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.
- Do not use the oven or the drawer for storage.
- 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.
- 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

- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- 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.
- 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.
- 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 appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure fingers.

⚠ CAUTION

- 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 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.
- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.
- Do not use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- Do not stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

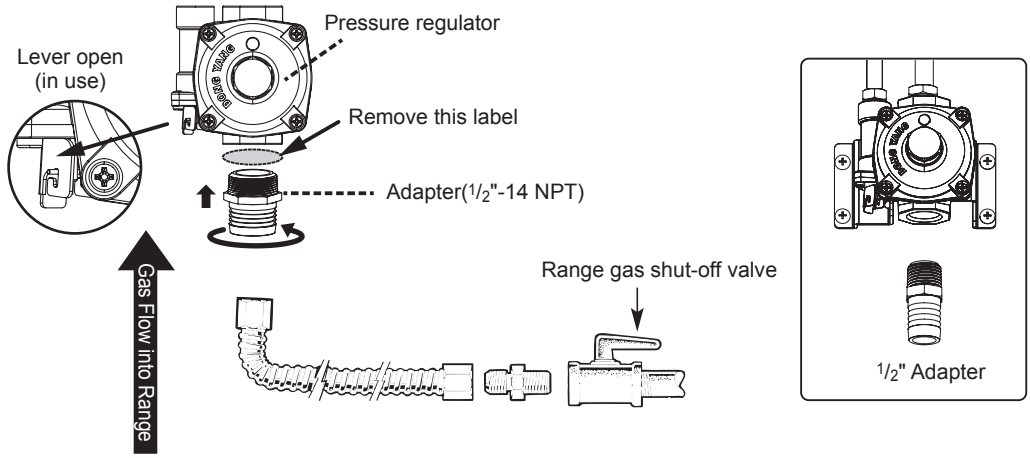
Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

⚠ WARNING

- 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. The 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.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.
- 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.
- 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.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- 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.

⚠ WARNING

- To shut off the gas supply to the range, close the range gas shutoff valve by turning it clockwise.



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

- After using the 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.

SURFACE BURNERS

⚠ 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 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

- Be sure that all surface controls are set in the **Off** position prior to supplying gas to the range.
- 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 overheating 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.

BROILER

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

⚠ WARNING

When using the broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take caution to avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling (refer to Broil section of the manual)
- Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly—ground beef to at least an INTERNAL temperature of 160 °F, poultry to at least an INTERNAL temperature of 165 °F and beef, pork, veal & lamb steaks & chops to at least an INTERNAL temperature of 145 °F.

SELF CLEANING OVEN

Make sure to wipe off excess spillage before operating the self clean function.

⚠ CAUTION

- Do not leave food, cooking utensils, racks, etc. in the oven during the self clean cycle.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self clean cycle is used.
- Remove oven racks and other items from the oven before starting the self clean cycle.
- Only clean the parts listed in this manual.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is necessary for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Have the range serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a self clean cycle.
- Avoid touching the door, window or oven vent area during a clean cycle.

OVEN

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.

⚠ WARNING

- Never block 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 trap heat, causing a fire hazard.
- Do not heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and cause the container to burst, resulting in injury.

⚠ WARNING

- 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.
- Do not use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
- 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 burnt 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.
- Always remove the 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 meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you have a grease fire in the broiler pan, press the **Clear/Off** and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- 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.

ENERGY SAVING TIPS

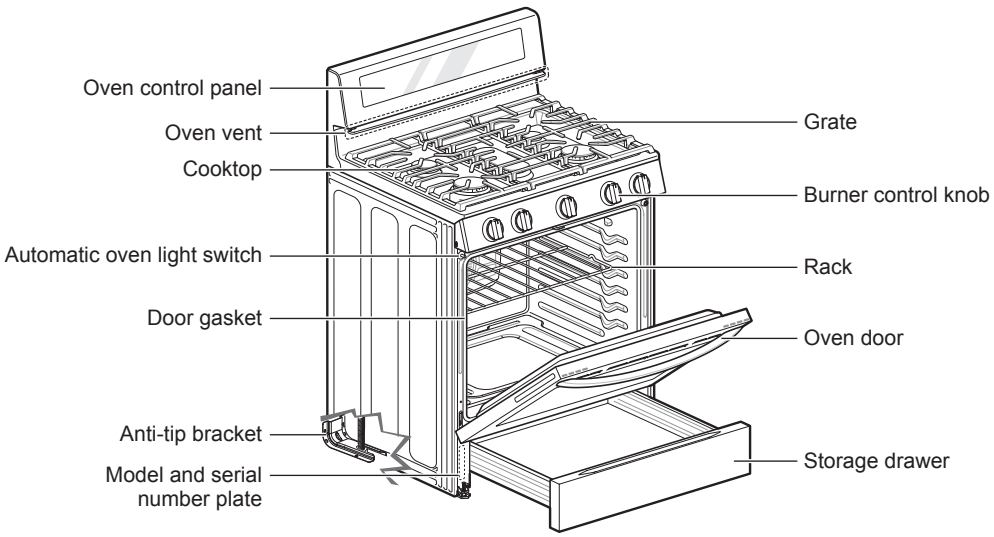
- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 32 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating ½ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- 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.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- 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.

Read all instructions before using the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT OVERVIEW

Parts

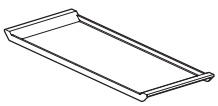


Accessories

Included Accessories



Standard rack
- Model LRGL5825** (3ea)
- Model LRGL5823**/LRGL5821** (2ea)

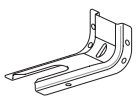


Griddle (1ea)

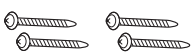


Owner's manual (1ea)

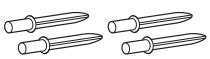
Anti-tip kit



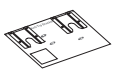
Anti-tip (1ea)



Screws (4ea)

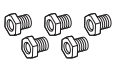


Anchors (4ea)



Template (1ea)

LP nozzle conversion kit

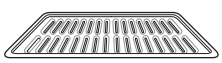


Cooktop Nozzles (5ea)

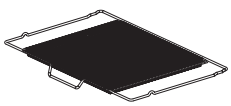


Oven Nozzles (2ea)

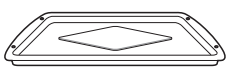
Optional Accessories



Grid



Air fry tray



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.
- 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 the Range

Make sure the 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.

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.

Preparing for Installation

Tools Needed



Phillips screwdriver



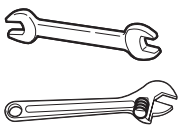
Flat-blade screwdriver



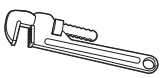
Flat-blade screwdriver
(simmer adjustment)
Diameter: 3/32" (2.4 mm)
L: 3" (76.2 mm)



Pencil and ruler



Open-end or adjustable wrench



Pipe wrench (2)
(one for support)



Level

Materials 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)

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

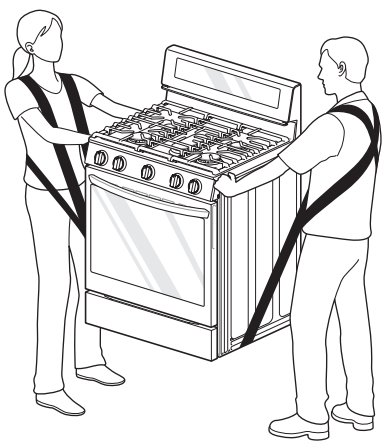
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result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

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.

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.



Choosing the Proper Location

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.

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.

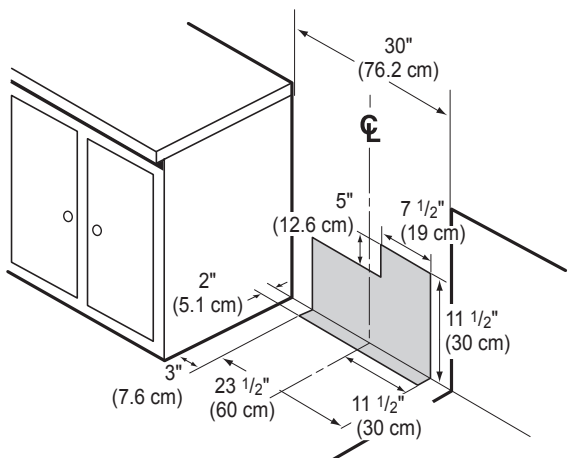
This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

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.

Also, make sure the floor covering can resist temperatures of at least 167 °F (75 °C). See the Installation Safety Precautions included in this manual.

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

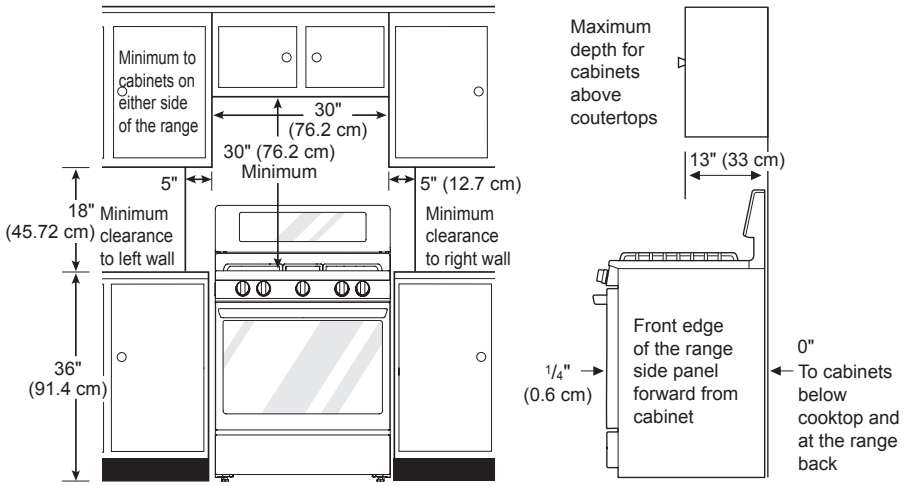
Gas Pipe and Electrical Outlet Locations



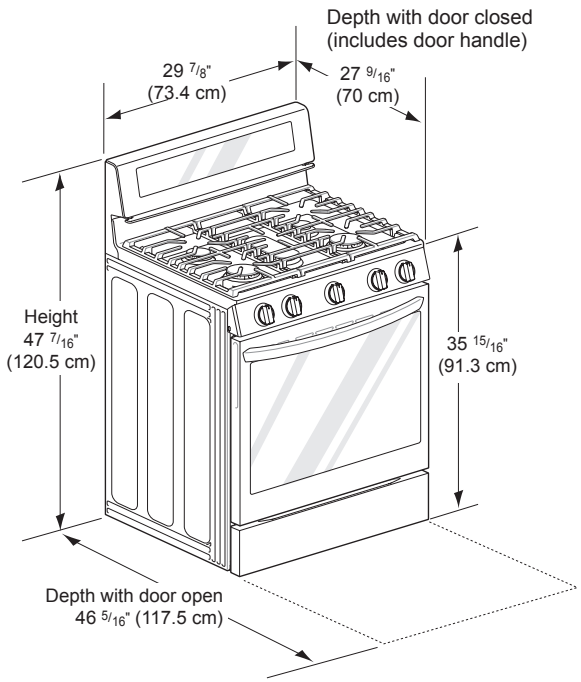
Dimensions and Clearances

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, page 14) may be adjusted to meet specific requirements. The range may be placed with 0" clearance (flush) at the back wall.

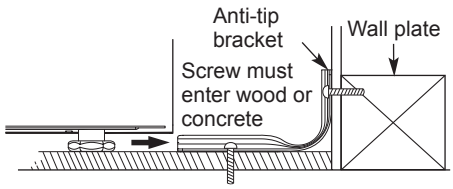
Installation Clearances



Dimensions



Installing the Anti-tip Device



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.

⚠ WARNING

- 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.
- 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.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- 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 of the Anti tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of 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.

Providing Adequate Gas Supply

The 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 on natural or LP gas. When using this range on 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

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.

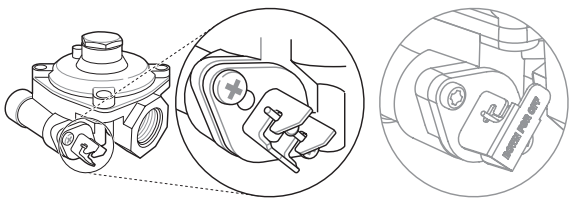
A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

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.
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.



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.

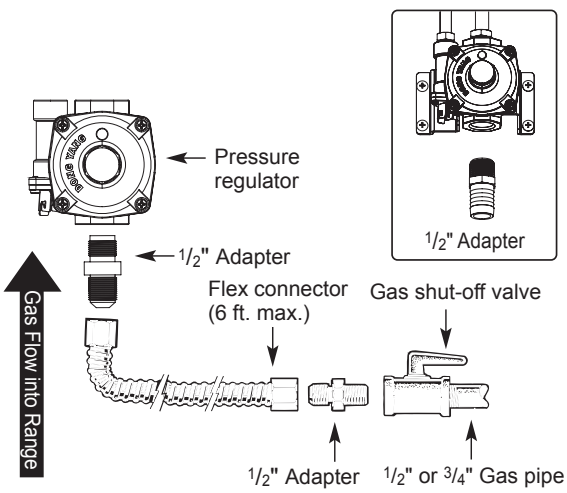
   Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

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

⚠ WARNING

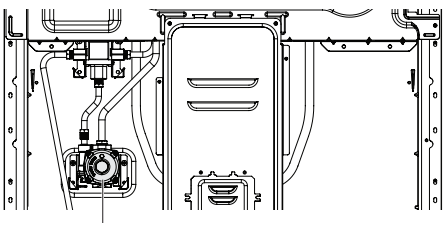
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Isolate the range from the gas supply system by closing its individual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance and its individual shut-off valve must be 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).

Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

Pressure Regulator Position



Electrical Connections

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, a statement that 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, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

Grounding

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE 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.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

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.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

A word about GFCI's – GFCI's are not required or recommended for gas range receptacles.

Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI's) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCI's in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces.

Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but the occasional resetting of the circuit can become an annoyance.

Preferred Method



⚠ CAUTION

Have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

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.

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Sealing the Openings

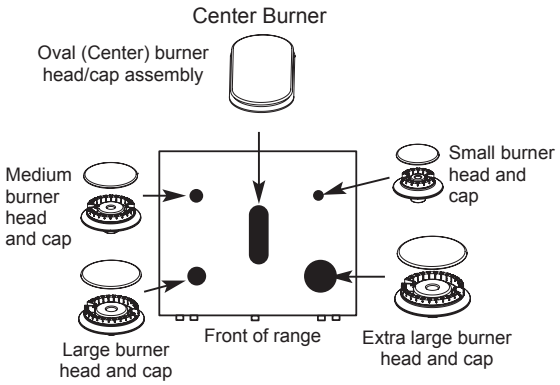
Seal any openings in the wall and floor after electrical and gas supplies are completed.

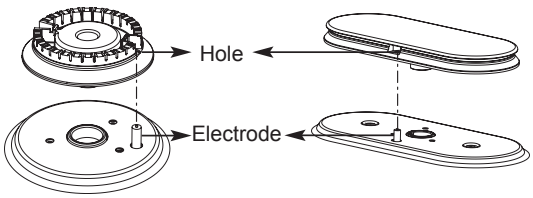
Assembling the Surface Burners

CAUTION

Do not operate the burners without all parts in place.

Place the burner caps and heads on the cooktop. Make sure that the caps and heads are placed in the correct locations. There is one small, one medium, one large, and one extra large burner head and cap.





Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Checking Ignition of the Surface Burners

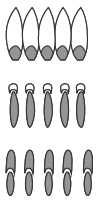
Electric Ignition

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.



A **Yellow flames** - Call for service.

B **Yellow tips on outer cones** - This is normal for LP gas.

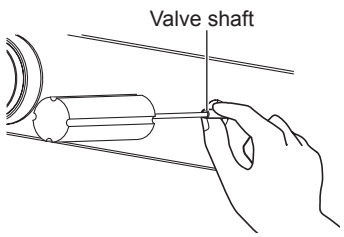
C **Soft blue flames** - This is normal for natural gas.

NOTE

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

Adjusting the Surface Burner to the 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 with a minimum length of 3" (76.2 mm) and a diameter of $^{3}/_{32}$" (2.4 mm) into the valve shaft.



NOTE

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

5. Replace the knob.
6. 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.
7. Repeat steps 1-6 for each surface burner.

Checking Operation of Bake / Broil Burners

To check ignition of the Bake burner, follow the steps below

1. Remove all packing materials from inside the oven cavity.
2. Press the **Bake**. 350 °F appears in the display.
3. Press the **Start**.

It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

To check ignition of the Broil burner, follow the steps below

1. Press the **Broil. Hi** appears in the display.
2. Make sure the door is closed.
3. Press the **Start**.

It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

NOTE

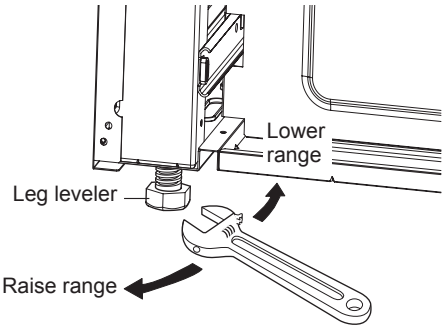
Do not try to light either the Bake or Broil burners during a power outage. The range has an electrical ignition system and cannot be used without power.

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.

Leveling the Range

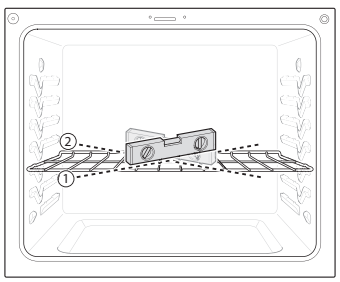
Level the range by adjusting the leveling legs. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



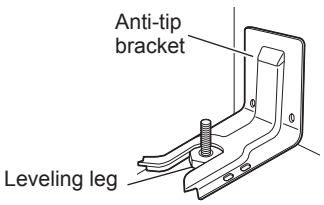
Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs.



Engaging the Anti-tip Device



1. Slide the range against the wall, making sure the back leg slides into and engages the anti-tip bracket.
2. Check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

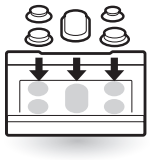
OPERATION

Gas Surface Burners

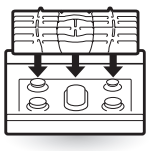
Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.



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



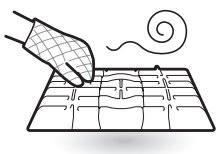
⚠ CAUTION

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.

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

Touching grates before they cool down may cause burns.



⚠ CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

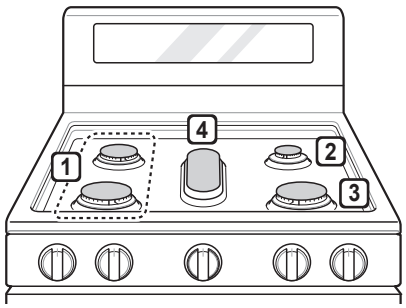
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

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. These can be assembled and separated. 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

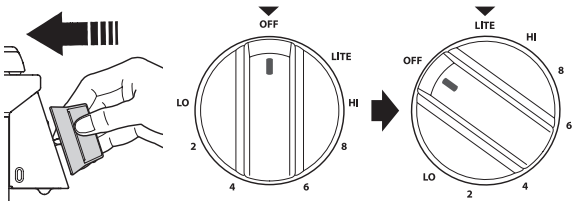
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **Hi** to **Lo** for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in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

4 Oval Burner

The center, oval burner is for use with a griddle or oval pots.

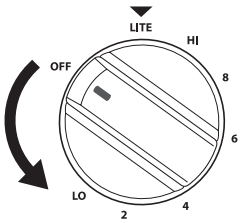
Using the Gas Surface Burners

1. Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.
2. Place cookware on the grate.
3. Push the control knob and turn to the **Lite** position.



The electric spark ignition system makes a clicking noise. Once the burner is lit, turn the knob counterclockwise to the **HI** position to stop hearing the clicking noise.

4. Turn the control knob to control the flame size.

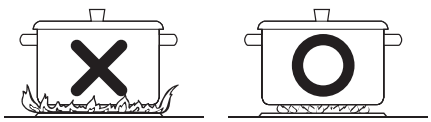


CAUTION

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.

In Case of Power Failure

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

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

1. Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.
2. Turn the control knob to the **Lo** position.

CAUTION

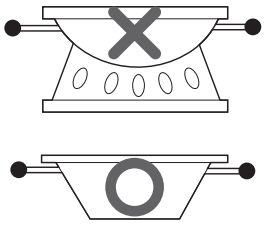
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burns and other damage.

Range-Top 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.

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.



Use flat-bottomed wok

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

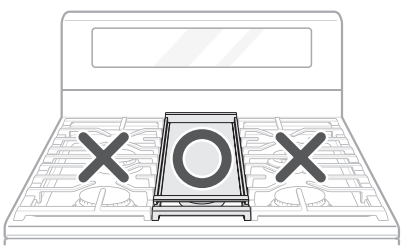
Do not place stove-top grills on the burner.



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.

Using the Griddle

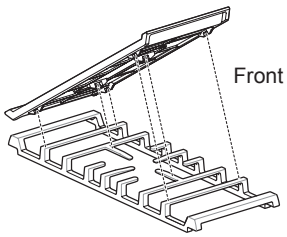


The non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE

It is normal for the griddle to become discolored over time.

How to Place the Griddle: The griddle can only be used with the center burner. The griddle must be properly placed on the center grate, as shown below.



CAUTION

- Do not remove the center grate when using the griddle.
- Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate have completely cooled.
- The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

Preheat the griddle according to the guide below and adjust for the desired setting.

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	-	HI
Pancakes	HI 10 min.	HI
Hamburgers	HI 10 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 10 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 10 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 10 min.	HI

NOTE

After cooking on the griddle for an extended period, adjust the griddle temperature settings as the griddle retains heat.

IMPORTANT NOTES

- Avoid cooking extremely greasy foods as grease spillover 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 use the griddle as a cutting board.
- Do not place or store items on the griddle.

The Oven

Before Use

Read all instructions before using.

Make sure the electrical power cord and the gas valve are properly connected.

Confirm the correct use 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.

⚠ CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

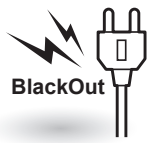
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

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.

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



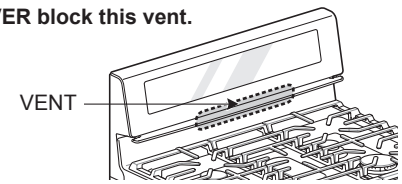
⚠ CAUTION

Do not attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

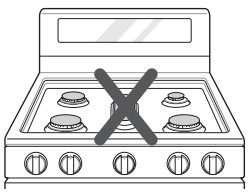
Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.

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.

– NEVER block this vent.



Do not cover the cooktop surface with aluminum foil. Blocking the oven vent can damage the control panel.



⚠ CAUTION

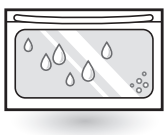
- Do not place plastic or flammable items on the cooktop. They may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- **The edges of the range vent and vent trim are sharp and may become hot during operation.** Wear gloves when cleaning the range to avoid burns or other injury.

Do not cover racks or oven bottom with aluminum foil.



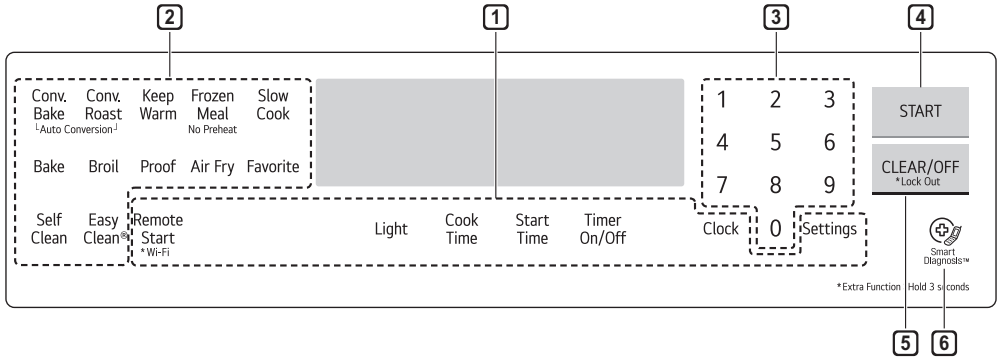
You may see condensation on the oven door glass.

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.

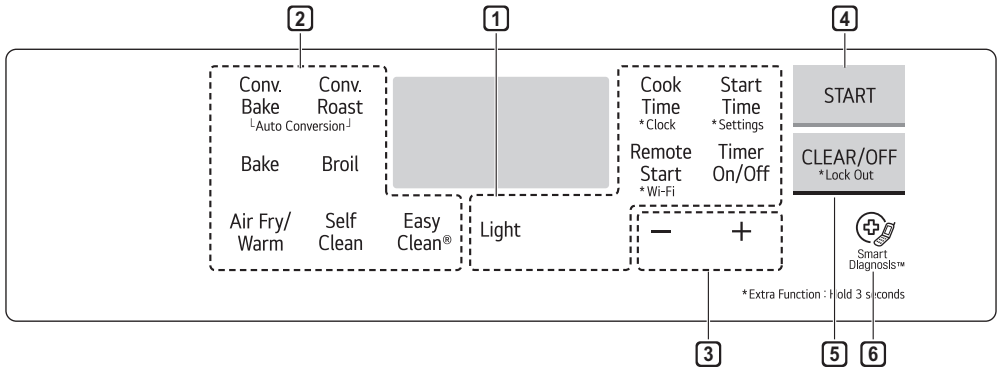


Control Panel Overview

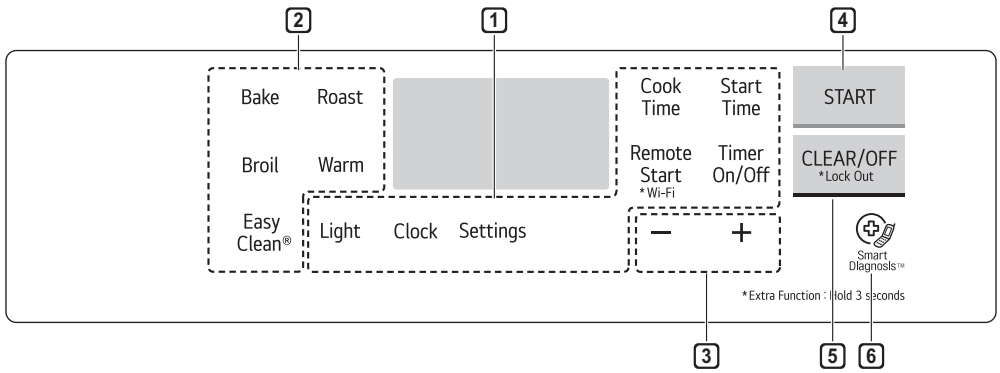
Model LRGL5825**



Model LRGL5823**



Model LRGL5821**



NOTE

For best results, press buttons in the center, even when activating a button's secondary function.
The buttons may not work properly if pressed too far from the center.



1 Features
2 Oven Controls
3 Number Buttons or +/- Buttons
4 Start Button
5 Clear Off / Lockout Button
6 Smart Diagnosis™

Changing Oven Settings

Clock

The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

Model LRGL5825**

1. Press **Clock**.
2. Press **numbers** to enter the time.
3. Press **Start**.

Model LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Model LRGL5823****
   Press and hold **Cook Time** for 3 seconds.

   Model LRGL5821**
   Press **Clock**.
2. Press the **+/–** buttons to set the time.
3. Press **Start**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, there may have been a power failure. Reset the time.
- When the power is turned on for the first time, the clock screen flashes. Press any key to turn on the product.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened. Press **Light** or knock on the door glass twice to manually turn the oven light on.

NOTE

- The oven light cannot be turned on if the Self Clean (Model LRGL5825**/LRGL5823**) function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that can be entered into the control. A beep sounds each time a button is pressed.

Two short tones sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature		min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer		0:01 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time		0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Broil		Lo	Hi	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Favorite ① - Bread		170 °F	550 °F	350 °F / 12 Hr.
Favorite ② - Meat		300 °F	550 °F	350 °F / 12 Hr.
Favorite ③ -Chicken		300 °F	550 °F	350 °F / 12 Hr.
Frozen Meal		300 °F	550 °F	400 °F / 12 Hr.
Air Fry		300 °F	550 °F	350 °F / 12 Hr.
Slow Cook		Lo	Hi	Hi / 12 Hr.
Proof				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean (on some models)		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

The Timer On/Off feature serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The Timer On/Off feature can be used during any of the other oven control functions.

1. Press **Timer On/Off** button once to set the time in hours and minutes, or press the button twice to set the time in minutes and seconds. TIMER flashes in the display.
2. Set the time.

   Model LRGL5825**
   Use the number buttons.

   Model LRGL5823 / LRGL5821****
   Use the +/- buttons.
3. Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

If **Timer On/Off** is not pressed, the timer returns to the time of day.

4. When the timer reaches 0:00, End shows in the display. The clock beeps every 15 seconds until the Timer On/Off button is pressed.

NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.

Cancelling the Timer

1. Press **Timer On/Off** once.
   The display returns to the time of day.

Settings

Model LRGL5823**

Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press the **Start Time** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

Model LRGL5825** / LRGL5821**

Press the **Settings** button repeatedly to toggle through and change oven settings.

The oven settings allow you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- Set the Convection Auto Conversion Function (Model LRGL5825** / LRGL5823**)
- adjust the oven temperature
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting the Hour Mode

The control is set to use a 12-hour clock. To reset the clock to 24-hour mode, follow the steps below.

Model LRGL5825**

1. Press and hold **Settings** button.
2. Press **1** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
3. Press **Start** to accept the change.

Model LRGL5823** / LRGL5821**

1. **Model LRGL5823****
   Press and hold **Start Time** button for 3 seconds.

   Model LRGL5821**
   Press and hold the **Settings** button.
2. Press **+/–** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
3. Press **Start** to accept the change.

Setting the Convection Auto Conversion Function (Model LRGL5825**, LRGL5823**)

When using convection bake, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. When this feature is enabled, the display will show the actual converted temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the START button, the display will show the converted temperature of **325˚F**.

Model LRGL5825**

1. Press **Settings** repeatedly until **Auto** appears in the display.
2. Press **1** to switch Auto Conversion on or off.
3. Press **Start** to accept the change.

Model LRGL5823**

1. Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds.
2. Press **Start Time** repeatedly until **Auto** appears in the display.
3. Press **+/–** button to switch Auto Conversion on/off.
4. Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Thermostat

This oven may cook differently from the one it replaced. Use the oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. After becoming more familiar with the oven, if you notice a pattern of over- or underheating, follow these steps to adjust the thermostat.

NOTE

To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If the adjustment was not enough, raise or lower the thermostat 20 °F (12 °C). Proceed in this way until the oven is adjusted to your satisfaction.

Model LRGL5825**

1. Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
2. Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.

   Press **Settings** again to add a minus sign if decreasing the temperature.
3. Press **Start** to accept the change.

Model LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Model LRGL5823****
   Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **AdJU** appears in the display.

   Model LRGL5821**
   Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
2. Set the number of degrees to adjust:

   Press or press and hold the **+/–** buttons until the desired number of degrees appears in the display.

   Press **Settings** again to add a minus sign if decreasing the temperature.
3. Press **Start** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the broiling. The adjustment is retained in memory after a power failure. The oven thermostat can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the thermostat is increased or decreased, the display shows the adjusted temperature until it readjusts.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

When the oven reaches its set temperature, the preheating alarm light flashes 5 times or until the oven door is opened.

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

Model LRGL5825**

1. Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
2. Press **1** to turn the light on/off.
3. Press **Start** to accept the change.

Model LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Model LRGL5823****
   Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **PrE** appears in the display.

   Model LRGL5821**
   Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
2. Press **+/–** to turn the light on/off.
3. Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

Model LRGL5825**

1. Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.
2. Press **1** repeatedly to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
3. Press **Start** to accept the change.

Model LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Model LRGL5823****
   Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **Beep** appears in the display.

   Model LRGL5821**
   Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.
2. Press **+/–** to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
3. Press **Start** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) units. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Model LRGL5825**

1. Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
2. Press **1** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
3. Press **Start** to accept the change.

Model LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Model LRGL5823****
   Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **Unit** appears in the display.

   Model LRGL5821**
   Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
2. Press **+/–** to select F (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
3. Press **Start** to accept the change.

Lockout

The Lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven controls from being turned on. It does not disable the timer and the interior oven light.

1. Press and hold **Clear/Off** for three seconds.
2. The lock melody sounds, **Loc** appears in the display and the lock blinks in the display.
3. Once the oven door is locked, the lock indicator stops blinking and remains on.
4. To deactivate the Lockout feature, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

In models without a self-clean mode, the Lockout feature locks the controls but not the oven door. The lock indicator does not blink.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature. This feature can only be used with the **Bake, Conv. Bake** and **Conv. Roast** modes.

Setting the Cook Time Function

For example, to bake at 300 °F for 30 minutes, first set the clock to the correct time of day.

Model LRGL5825**

1. Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
3. Press **Cook Time. Timed** flashes in the display. **Bake**, 300 °F and 0:00 appear in the display.
4. Set the baking time:

   Press **3** and **0**.

   The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press **START**.

Model LRGL5823 / LRGL5821****

1. Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature. Press **+/–** button.
3. Press **Cook Time. Timed** flashes in the display. **Bake**, 300 °F and 0:00 appear in the display.
4. Set the baking time:

   Press **+/–** button to set the baking time.

   The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press **START**.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator **tone sounds every 60 seconds until** Clear/Off is pressed.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

Model LRGL5825**

1. Press **Cook Time**.
2. Change the baking time: Press **1**, **3** and **0**.
3. Press **START** to accept the change.

Model LRGL5823 / LRGL5821****

1. Press **Cook Time**.
2. Change the baking time: Press **+/–** button.
3. Press **START** to accept the change.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake, Conv. Bake**, **Conv. Roast** and **Self-Cleaning** modes.

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to bake at 300 °F for 30 minutes and delay the start of baking until 4:30, first set the clock to the correct time of day.

Model LRGL5825**

1. Press **Bake.** 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature: touch **3**, **0** and **0**.
3. Press **Cook Time** and touch the number keys to set the baking time: touch **3** and **0**.
4. Press **Start Time**.
5. Set the start time: press **4**, **3** and **0** for 4:30.
6. Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

Model LRGL5823 / LRGL5821****

1. Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature:

   Press or press and hold the **+/–** buttons until the desired temperature appears in the display.
3. Press **Cook Time** and touch **+/–** keys to set the baking time: touch **3** and **0**.
4. Press **Start Time**.
5. Set the start time:

   Use the **+/–** buttons to adjust the time displayed to match your desired start time.
6. Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, touch **Clear/Off** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and touch **Start**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

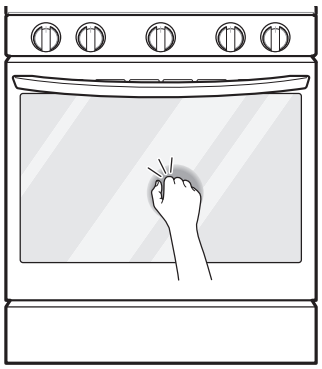
- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is touched.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

⚠ CAUTION

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

InstaView™

Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The light turns off automatically after 90 seconds.
- The InstaView™ function is disabled when the oven door is opened and for two seconds after closing the door.

⚠ WARNING

Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The glass could break, resulting in a risk of personal injury or product damage.

NOTE

- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView™ function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView™ function.

Removing and Replacing the Oven Racks

⚠ CAUTION

- Replace the 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 performance and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Removing Racks

1. While wearing oven mitts, grasp the oven rack*.
2. Pull the rack straight out until it stops.
3. Lift up the front of the rack.
4. Pull out the rack.

* When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

Replacing Racks

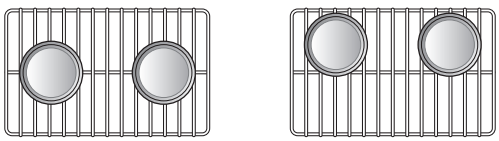
1. While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support*
2. Tilt the front end of the rack up.
3. Push the rack in.
4. Check that the rack is properly in place.

*When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

Recommended Baking and Roasting Guide

- Center pans on racks for best baking results. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1½" of air space around it. Do not allow pans to touch the walls of the oven.
- If cooking on a single rack, place the standard rack in the position suggested in the charts on the following pages. Center the cookware as shown in the single rack baking image.
- If cooking on multiple racks in the oven, place standard racks in positions 3 and 5. For best results, place the cookware as shown.

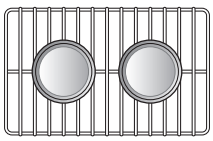
Multiple Rack Baking



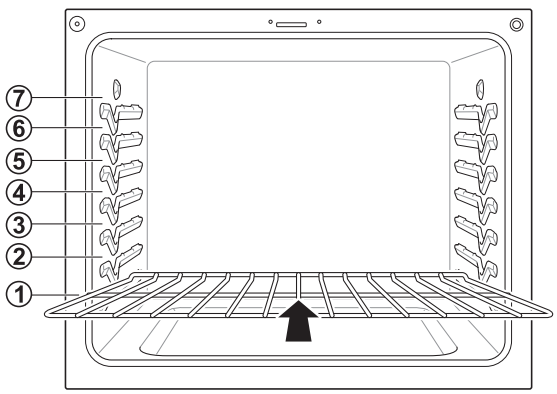
Standard rack (Position 2)

Standard rack (Position 5)

Single Rack Baking



Standard rack



Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 500 °F (260 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

1. Press **Bake**. 350° appears in the display and BAKE flashes.
2. **Model LRGL5825****
   Press the **number** buttons to enter the desired oven temperature.

   Model LRGL5823 / LRGL5821****
   Press or press and hold the **+/–** buttons until the desired temperature appears in the display.
3. Press **Start** to accept the temperature change. As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.
4. When cooking is complete, press **Clear/Off.**
5. Remove food from the oven.

Changing the Temperature while Cooking

1. Press **Bake**.
2. **Model LRGL5825****
   Press the **number** buttons to enter the new temperature.

   Model LRGL5823 / LRGL5821****
   Press or press and hold the **+/–** buttons until the desired temperature appears in the display.
3. Press **Start**.

Convection Mode (Model LRGL6325** / LRGL6323**)

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

Setting the Convection Function (example, 375 °F)

1. Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
2. Set the oven temperature:

   Model LRGL6325**
   Press **3**, **7** and **5**.

   Model LRGL6323**
   Using the **+/–** key set the temperature.

3 Press **START**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F and the fan icon.

4 When cooking has finished or to cancel, press **Clear/Off**.

NOTE

The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Tips for Convection Baking

- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the oven rack in position 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 4 (or 5) for two racks.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- You will have better results when baking cakes, cookies and muffins using multiple racks.

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

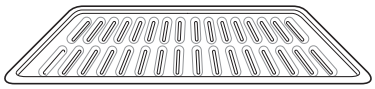
Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for convection roasting. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

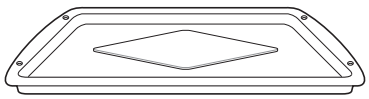
1 Place the oven rack on the bottom.

2 Place the grid in the broiler pan.

3 Place the broiler pan on the oven rack.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)

CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.

Baking Chart

This chart is only for reference. Adjust the cook time according to the recipe.

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	2 or 3
Angel food cake, bundt or pound cakes	3
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	4
Casseroles	4
Roasting	1 or 2

Roasting rack guide

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

Broil

The oven is designed for closed-door broiling. Broil uses the intense radiant heat from the upper gas burner.

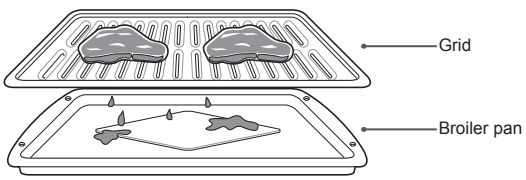
The Broil function works best when broiling thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry or fish.

⚠ CAUTION

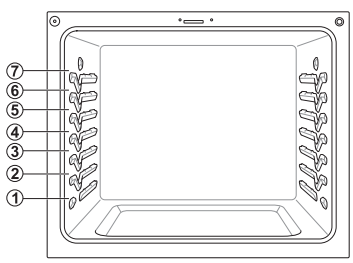
- Do not use a broiler pan without a grid. The oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Never use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature. If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, consider replacing it to reduce the amount of smoke experienced during broiling.

NOTE

- Use Lo broil to broil foods such as poultry and thick cuts of meat.
- Remove the pan from the oven to cool down for easy cleaning.
- For best results, use a pan designed for broiling, as shown below. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.



When broiling refer to the broiling guide for placing the rack.



Setting the Oven to Broil

1. Press **Broil** once for Hi and twice for Lo.
2. Press **Start**.
3. Allow the broiler to preheat for five minutes.
4. Place food in the oven.
5. Close the oven door. The oven door must be closed during broiling.

⚠ WARNING

When using the broiler, the temperature inside the oven is extremely hot. Use caution and avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling
- Always wearing oven mitts when inserting/ removing food items

Improper use of the broiler may result in excessive smoke or a grease fire. Improper use conditions include, but are not limited to:

- Setting the broiler to a higher power level than recommended.
- Using dirty/greasy broiler pans.
- Broiling beyond recommended cooking times.

NOTE

- This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **door** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. Opening the door turns off the broil burner during broiling. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after five seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

6. When broiling is finished, press **Clear/Off**.

NOTE

During any Broil function, it is normal for the broiler to cycle on and off. The igniter for the broil burner on the ceiling of the oven glows orange periodically during normal broil operation.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and 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.

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	6	4-6	3-5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare	1" thick 1 to 1 1/2 lbs.	6	7	5	
Medium		6	12	5-6	
Well Done		6	13	8-9	
Rare	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	4	10	6-7	
Medium		4	12-15	10-12	
Well Done		4	25	16-18	
Toast	1 to 9 pieces	5	1-2	1-2	
Chicken	1 whole 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 4 bone-in breasts	2	35-40	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side down.
		2	25-30	10-15	
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	5	7-8	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1" thick 1/2" thick	3 4	10 7	5 4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork chops Well Done	2 (1/2" thick)	4	10	8	Slash fat.
	2 (1" thick) about 1lb.	4	13	8-9	
Lamb Chops					Slash fat.
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	5	6	4-7	
Well Done		5	10	10	
Medium	2 (1/2" thick) about 1lb.	5	10	4-6	
Well done		5	17	12-14	
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)	4	8	3	Arrange in single layer.
Lobster Tails	2-4 6 to 8 oz. each	3	13-16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.

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

NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase the 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)

Sabbath Mode

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function buttons, except for the CLEAR/OFF are inactive. Sb will appear in both the cooktop and oven displays.

NOTE

- If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will turn OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used in Bake mode.

Setting the Sabbath mode

1. Press the **Bake** button.
2. Set the Bake temperature

   Model LRGL5825**
   Use the number buttons.

   Model LRGL5823, LRGL5821****
   Use the +/– buttons.
3. Press the **START** button.
4. Press and hold the **Settings** button for three seconds. SB and ☐ will appear in the display when the Sabbath mode is activated.
5. To cancel the Sabbath mode, press and hold the **Settings** button for three seconds. To cancel the Bake function, press the **CLEAR/OFF** button at any time.

Changing the temperature while in Sabbath mode

1. Press the **Bake** button. (No tones will sound and the display will not change.)
2. Set the Bake temperature

   Model LRGL5825**
   Use the number buttons.

   Model LRGL5823, LRGL5821****
   Use the +/– buttons.
3. Press the **START** button.

NOTE

- There is a 15 second delay before the oven will recognize the temperature change.

Favorite (Model LRGL5825**)

The FAVORITE feature is used to record and recall favorite recipe settings. This feature can store and recall up to 3 different settings. The Favorite feature can be used with the Cook Time mode. It will not work with any other function including the Start Time (delayed cook) mode.

1. Place the food in the oven.
2. Press **FAVORITE** once for Bread, twice for Meat, and 3 times for Chicken. The default temperature appears and COOK flashes.

Category	How to Select	Default Temp. (may be changed and recalled)	Operating Feature
1. Bread	Press FAVORITE once.	375°F	BAKE
2. Meat	Press FAVORITE twice.	325°F	Convection Roast
3. Chicken	Press FAVORITE 3 times.	350°F	Convection Roast

3. Press the **number buttons** to set the desired oven temperature. This temperature is stored and recalled when next used.
4. Press **START**. The preheat indicator beeps 3 times when the oven reaches the set temperature.

NOTE

- Only the selected temperature is stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature is stored.

Wi-Fi

Connect the appliance to a home Wi-Fi network to use Remote Start and other smart functions. See the Smart Functions section for more details.

Setting Up Wi-Fi

1. Press and hold **Remote Start** until the icon blinks.
2. Follow the instructions in the LG ThinQ app to connect the appliance.

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

1. Open the oven door and make sure that the oven is empty.
2. Press the **Remote Start** button to enable the function.
3. Start the preheat function on the oven from the LG ThinQ app.

Frozen Meal (Model LRGL5825**)

The Frozen Meal function is specially designed for cooking frozen prepared meals. It heats from both the top and bottom to brown food more evenly.

This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems.

Setting the Frozen Meal Function

1. Touch **Frozen Meal**. Frozen appears in the display.
2. Enter the cook temperature using the **number buttons**.
3. Touch **Start**. The Frozen Meal function starts operation.
4. Touch **Clear/Off** to cancel Frozen Meal at any time.

Slow Cook (Model LRGL5825**)

The Slow Cook function is specially designed for cooking grilled beef, pork, and poultry dishes.

It is common for the surface of the food to darken after the completion of the Slow Cook.

Setting the Slow Cook Function

1. Touch **Slow Cook** once. Hi appears in the display.

   Touch **Slow Cook** repeatedly to toggle between Hi and Lo.

   Select the desired option.
2. Touch **Start**. The Slow Cook function starts operation.
3. Touch **Clear/Off** to cancel Slow Cook at any time.

NOTE

- For best results, use a single rack in position 1 or 2.

Air Fry (Model LRGL5825** / LRGL5823**)

The air fry function is specially designed for oil-free frying.

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- For best results, cook food on a single rack placed in position 4.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the optional Air Fry Tray available from LG or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire oven rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray with a pan spray.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 2 to catch the oil falling from the food.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- Wet batters and coating will not crisp or set when using the Air Fry mode.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds.

Air Frying High-Fat Foods

Foods high in fat will smoke when using the Air Fry mode. For best results, follow these recommendations when air frying foods that are high in fat, such as chicken wings, bacon, sausage, hot dogs, turkey legs, lamb chops, ribs, pork loin, duck, or some plant-based proteins.

⚠ CAUTION

Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Easy Clean™ or Self Clean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.

Setting the Air Fry Function

1. Press **Air Fry**. 400 °F appears in the display.
2. Set the oven temperature (Range:300°F~550°F)

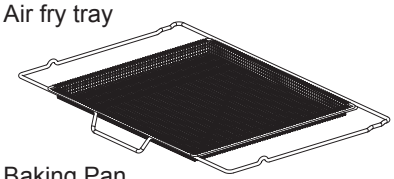
   Model LRGL5825**
   Press the number buttons to enter the desired temperature.

   Model LRGL5823**
   Use the +/– buttons to set the desired temperature.
3. Press **START**.
4. When cooking is complete, press **Clear/Off**.

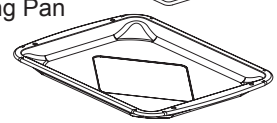
NOTE

- The Air Fry function can be used with a wire rack inside a foil-lined baking pan.
- For best results, use the air fry tray sold separately at www.lg.com and use a foil-lined baking pan below it as a drip pan.
- The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.

Air fry tray



Baking Pan



Air Fry Cook Guide

- Air Fry Tray

Menu	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time (min)	Guide
Frozen French Fries	21.2	400	3+1	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35.3	400	4+2	20-30	-
Frozen Sweet Potato Fries	24.7	400	4+2	15-30	-
Frozen Tator Tots	49.4	450	4+2	15-25	-
Frozen Hash Browns	42.3	450	3+1	23-33	-
Homemade French Fries (10x10 mm)	24.7	450	3+1	30-40	Cut the potatoes and soak for 30 minutes. Drain and season with 3 tablespoons of oil, salt and pepper.
Homemade Potato Wedges	60.0	450	3+1	30-40	Cut the potatoes and soak for 30 minutes. Drain and season with 3 tablespoons of oil, salt and pepper.
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	31.7	450	3+2	13-24	-
Frozen Chicken Strips	35.3	450	4+3	22-32	-
Frozen Hot Wings, Bone-in	49.4	450	3+2	25-35	-
Fresh Chicken Drumsticks*	70.5	450	3+2	35-45	Add 3 tablespoons of oil, and salt and pepper to taste.
Fresh Chicken Wings*	42.3	450	3+2	20-30	Add 3 tablespoons of oil, and salt and pepper to taste.
Frozen Onion Rings, Breaded	21.2	425	4+2	12-23	-
Frozen Spring Rolls (20 g each)	49.4	425	3+1	18-28	-
Frozen Coconut Shrimp	24.7	400	4+2	30-40	Brush the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the Half Shell	35.3	425	4+2	20-30	Melt 4 tbsp. butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup of grated parmesan cheese and other seasonings to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	49.4	425	4+2	20-30	-
Thin Sausage (70 g each, diameter 2 cm)	88.2	425	3+2	20-30	-
Mixed Vegetables	35.3	425	4+2	15-25	Add 4 tablespoons of olive oil, and salt and pepper to taste.

Put a dark, nonstick baking pan on a rack in position 3 or 4.
Flip food over during cooking to avoid burning it.
Rack position = Air Fry tray + drip pan

Air Fry Cook Guide

- Dark Nonstick Baking Pan

Menu	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time (min)		Guide
				1st Side	2nd Side	
Frozen French Fries	21.2	400	4	19-26	-	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35.3	400	4	19-25	5~11	-
Frozen Sweet Potato Fries	24.7	400	4	19-26	5~11	-
Frozen Tator Tots	49.4	450	4	13-19	5~11	-
Frozen Hash Browns	42.3	450	4	14-20	4~10	-
Homemade French Fries (10x10 mm)	24.7	450	4	16-22	8~14	Cut the potatoes and soak for 30 minutes. Drain and season with 3 tablespoons of oil, and salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	60.0	450	4	16-22	8~14	Cut the potatoes and soak for 30 minutes. Drain and season with 3 tablespoons of oil, and salt and pepper to taste.
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	31.7	450	4	12-18	2~8	-
Frozen Chicken Strips	35.3	450	4	13-19	2~9	-
Frozen Hot Wings, Bone-in	49.4	450	4	14-20	5~11	-
Fresh Chicken Drumsticks*	70.5	450	4	35-45	-	Add 3 tablespoons of oil, salt and pepper.
Fresh Chicken Wings*	42.3	450	4	18-25	5~12	Add 3 tablespoons of oil, salt and pepper.
Frozen Onion Rings, Breaded	21.2	425	4	10-16	2~8	-
Frozen Spring Rolls (20 g each)	49.4	425	4	12-18	3~9	-
Frozen Coconut Shrimp	24.7	400	4	10-16	10~16	Brush the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the Half Shell	35.3	425	3	20-30	-	Melt 4 tbsp. butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup of grated parmesan cheese and other seasonings to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	49.4	425	4	20-30	-	-
Thin Sausage (70 g each, diameter 2 cm)	88.2	425	4	11-18	1~7	-
Mixed Vegetables	35.3	425	4	16-22	3~9	Add 4 tablespoons of olive oil, and salt and pepper to taste.

Put a dark, nonstick baking pan on a rack in position 3 or 4.
Flip food over during cooking to avoid burning it.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the Wi-Fi or home logo.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Settings

Allows you to set various options on the oven and in the application.

Monitoring

This function shows the current status, remaining cook time, and cook settings on one screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.
The notifications are triggered even if the LG ThinQ application is off.

Timer

You can set the timer from the app.

Firmware Update

Keep the appliance updated.

Remote Start

Control the appliance remotely or check the remaining cook time from the LG ThinQ application.

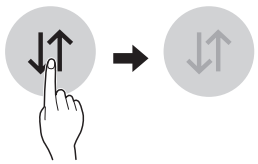
NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- This feature is only available on some models.

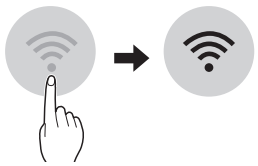
Before Using LG ThinQ Application

1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
   - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It takes long time to register or fails to install the application.

2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi** icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.

NOTE

- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the LG ThinQ Application

Search for the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone. Follow instructions to download and install the application.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL and To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses, that is contained in this product, please visit http://opensource.lge.com. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

LG Electronics will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com. This offer is valid for three (3) years from the date on which you purchased the product.

Wireless LAN Module Specifications	
Model	LCW-004
Frequency Range	2412 MHz - 2462 MHz
Output Power(max)	< 30 dBm

FCC Notice

The following notice covers the transmitter module contained in this product.
This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules and also Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with Part 15, Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1) This device may not cause harmful interference and
2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications in construction of this device which are not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

Smart Diagnosis™ Feature

This feature is only available on models with the or icon.

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

NOTE

- For reasons not attributable to LGE's negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

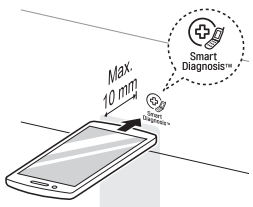
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

1. Open the LG ThinQ application on the smart phone.
2. In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then press the dots at the upper right of the screen.
3. Select **Smart Diagnosis**, then press the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

- If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

4. Select the **Audible Diagnosis**.
5. Follow the instructions on the smart phone.
6. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.



NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

MAINTENANCE

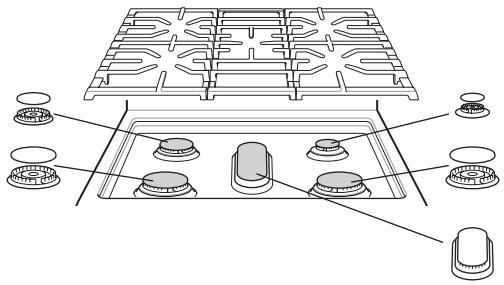
Gas Surface Burners

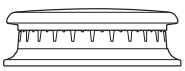
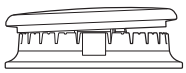
⚠ CAUTION

- 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.

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

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



	General burner
Burner cap is properly set.	
Burner cap is NOT properly set.	

⚠ CAUTION

- 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.

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, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

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 (and the oval burner head and cap assembly) can be lifted off. Do not attempt to remove the oval burner cap.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- 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.

⚠ CAUTION

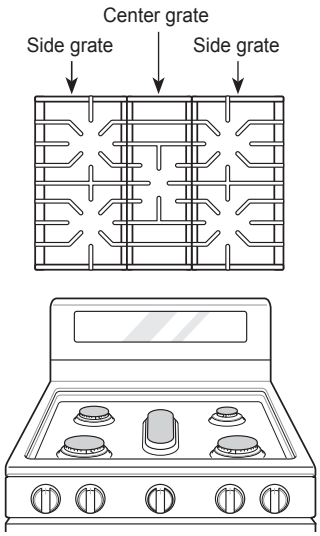
- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the oval burner upside down will allow the water to drain out more easily. 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 three separate professional-style grates. For maximum stability, these grates should only be used when in their proper position. The two side grates can be interchanged from left to right and front to back. The center grate can be interchanged from front to back.



NOTE

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

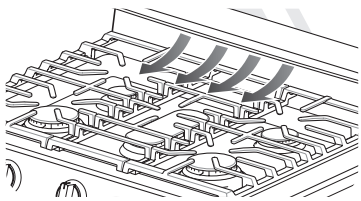
CAUTION

- 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.

1. Carefully remove all items from the top of the range, including grates and knobs.
2. Spray the cleared range top surface with a grease remover. (**DO NOT** use chlorine bleach, ammonia or other cleaners.)
3. Use a soft, dry cloth to remove all food and grease residue. **DO NOT** use abrasive cloths, sponges, or cleaners which may dull or scratch the surface.
4. Rinse off the cloth in hot water and continue to wipe the surface until all of the soap residue is removed.

Oven Air Vents

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.



CAUTION

- **The edges of the range vent are sharp.** Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

NOTE

Do not block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. 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.

CAUTION

Do not use the cooktop at high temperatures for an excessive period as the control panel could be damaged.

Front Manifold Panel and Knobs

It is best to clean the manifold panel after each use of the range. For cleaning, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water and polish dry with a soft cloth.

CAUTION

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

NOTE

To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

Cleaning the Exterior

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

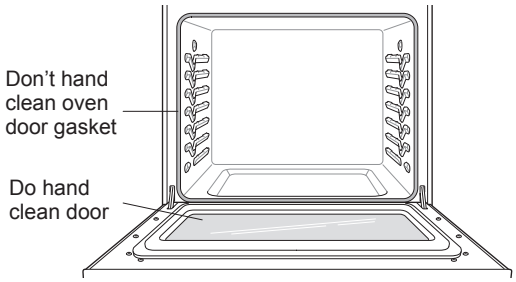
- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number:
  1-800-243-0000 (USA),
  1-888-542-2623(CANADA)
  or visit our website at: www.lg.com

Oven Door

- 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.

CAUTION

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



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.

Oven Racks

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

EasyClean®

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.

While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. 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.

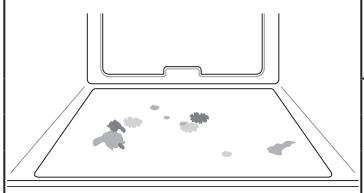
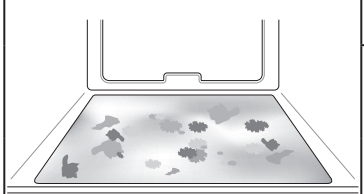
Benefits of EasyClean®

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean® only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better self-clean experience
  - Delays the need for a self-clean cycle
  - Minimizes smoke and odors
  - Can allow shorter self-clean time

NOTE

Some models do not include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. If 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.

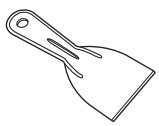
When to Use EasyClean®

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean®		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean* (For Some Models)		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

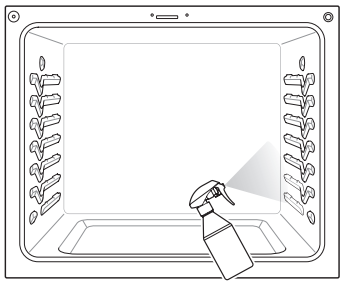
EasyClean® Instruction Guide

1. Remove oven racks and accessories from the oven.
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 with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
4. Use at least 1/5 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 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

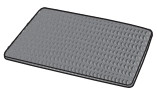
If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6. Close the oven door.
   Press **EasyClean®**.
   Press **Start**.

⚠ 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. A tone will sound at the end of the 10 minutes cycle. Press **Clear/Off** to clear the display and end the tone.
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.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



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.
11. If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. 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.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **Hot** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- 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 store, can also help improve cleaning.
- 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.

Self Clean (Model LRGL5825** / LRGL5823**)

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 ˚F (260 ˚C) after a Self Clean cycle is complete.

⚠ CAUTION

- Do not leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

During the Self Clean cycle, the cooktop elements cannot be used.

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.
- If the cooktop is used during Self Clean operation, a buzzer will sound for 1 minute and then Self Clean will turn off.
- The Warm Zone/Cooktop control key cannot be used during the Self Clean.

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **Self Clean** to select a self clean time of 3, 4, or 5 hours.
3. Press **Start**.
4. Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

⚠ CAUTION

Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.

   Press **Self Clean** button to set the time.
3. Press **Start Time**.
4. **Model LRGL5825****
   Use the **number** buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.

   Model LRGL5823 / LRGL5821****
   Press the **+/–** buttons until the display shows the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press **Start**.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press the **CLEAR/OFF** button.

During Self Clean

- The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when the lock is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

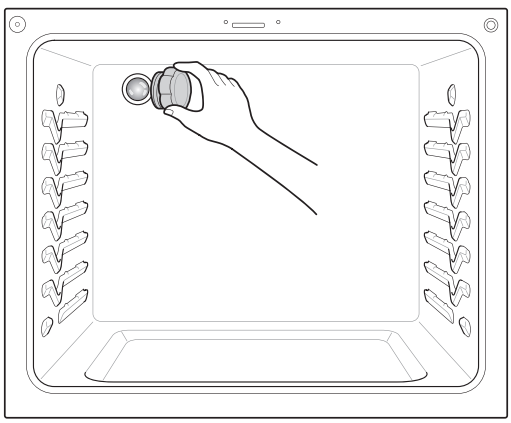
Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, press Light or knock twice on the oven door glass to turn it on or off.

WARNING

- Make sure that the oven and bulb 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 electric shock.

1. Unplug the range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Pull the bulb out of the socket.
4. Insert a new bulb into the socket.
5. Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
6. Plug in the range or reconnect the power.



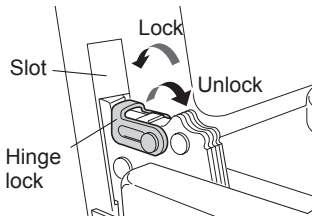
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

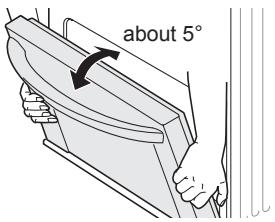
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **Do not lift the door by the handle.** The door is very heavy.

Removing the Door

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



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.

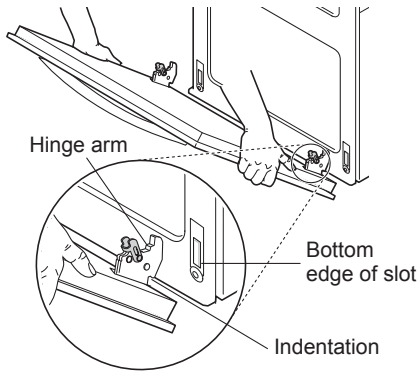


5. Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

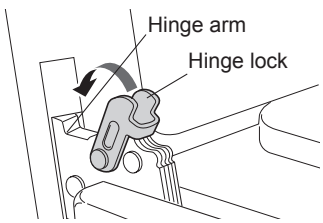
1 Firmly grasp both sides of the door at the top.

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.



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.

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



5 Close the oven door.

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

- 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.

My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

No, your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the Oven Temperature Adjustment section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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

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.

Why is the time flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any button and reset the clock if needed.

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

Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven or the warming drawer. 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.)

Can I use aluminum foil on the racks?

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.

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

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

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

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.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. **LOCKED** will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold **Clear/Off** for three seconds.

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

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.

I tried scrubbing my oven after running EasyClean®, but some soils still remain. What can I do?

The EasyClean® feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean® process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean.

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

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 1/5 of spray bottle recommended.

Will EasyClean® get all of the soils and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.

Do I need to use the full contents of the spray bottle for EasyClean®?

Yes. It is highly recommended that 4/5 of the water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/5 of the water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean®. Is this normal?

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.

How often should I use EasyClean®?

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.

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with water, a scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

Is it safe for water to spill into the oven bottom vents during cleaning?

Some water spillage into the oven bottom vents (gas range) is okay. However, it is recommended to try avoid spilling too much water into the vents.

Before Calling for Service

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Top burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section.
Buttons not working	• If the Lockout feature is on, most controls will be disabled. To turn off the Lockout feature, press and hold the **Clear/Off** button for 3 seconds. • The sensitivity of buttons is highest at the center. Press buttons in the center, even when activating a button's secondary function. The buttons will not work properly if they are pressed too far from the center.
Burner flames are very large or yellow.	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.	Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly.	• Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. • Incorrect rack position. See Removing and Replacing the Oven Racks in the OPERATION section. • Incorrect cookware is being used. See Convection Bake in the OPERATION section. • Oven thermostat needs adjustment. • See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section. • The Clock is not set correctly. See Changing Oven Settings in the OPERATION section. • Aluminum foil used improperly in the oven. See Removing and Replacing the Oven Racks.
Food does not broil properly in the oven.	• Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. • The oven door is not closed. See Broil in the OPERATION section. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid is not fitted properly.
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section.
Clock and timer does not work.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Improper oven control settings. See Changing Oven Settings in the OPERATION section.
Oven light does not work.	• The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb. • The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Self Clean is not working.	• The oven temperature is too high to set a self clean operation. Allow the range to cool down to room temperature and reset the controls. • Improper oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section.

<table>
<tr><th>Symptoms</th><th>Possible Cause / Solutions</th></tr>
<tr><td>“Crackling” or “popping” sound.</td><td>• This is the sound of the metal heating up and cooling down during both the cooking and cleaning functions. This is normal.</td></tr>
<tr><td>Too much smoke during the Self Clean cycle.</td><td>Too much soil in the oven. Open the windows to get rid of the smoke from the room. Press the CLEAR/OFF button to cancel Self Clean. Wait until the light goes off before trying to open the oven door. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.</td></tr>
<tr><td>The oven door does not open after a Self Clean cycle.</td><td>The oven temperature is too high. Wait up to one hour for it to cool down.</td></tr>
<tr><td>The oven door is not clean after a Self Clean cycle.</td><td>• Incorrect oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section.
• The oven was heavily soiled. Clean up heavy spills before beginning the Self Clean cycle. Heavily soiled ovens may need either a longer Self Clean or two Self Clean cycles.</td></tr>
<tr><td>Clean and door flash in the display</td><td>• The self clean cycle has been selected, but the door is not closed.
- Close the oven door.</td></tr>
<tr><td>Oven control beeps and displays an F error code.</td><td>• Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service.
• Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Key short error</td></tr><tr><td>F-9</td><td>Oven not heating</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>The oven racks were cleaned in a Self Clean cycle.</td><td>Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks. Do not use lubricant sprays.</td></tr>
<tr><td>Clock is flashing.</td><td>Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the CLEAR/OFF button. Reset the clock and any cooking function.</td></tr>
<tr><td>“Burning” or “oily” odor emitting from the vent.</td><td>This is normal in a new oven and will disappear with use. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of three hours. See Self Clean in the MAINTENANCE section.</td></tr>
<tr><td>Strong odor.</td><td>An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.</td></tr>
<tr><td>Fan noise</td><td>• A convection fan may automatically turn on and off.
- This is normal.</td></tr>
<tr><td>Fan operation</td><td>It is normal for the fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.</td></tr>
<tr><td>Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.</td><td>Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.</td></tr>
<tr><td>When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.</td><td>This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.</td></tr>
<tr><td>Light can be seen through the oven air vents.</td><td>While the Broil function is running, it is normal to see a light between the oven air vents.</td></tr>
</table>

LIMITED WARRANTY (USA)

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND 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 Electronics (“LG”) will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only when purchased 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.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

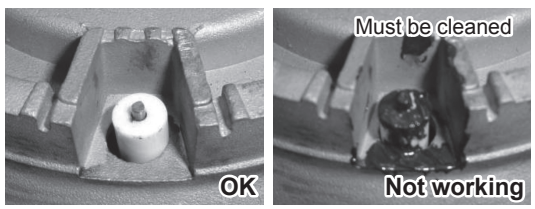
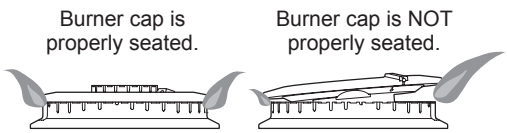
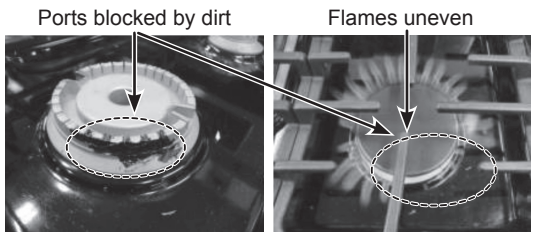
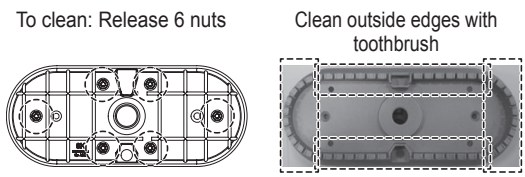
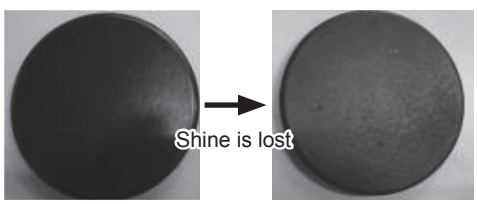
EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBTED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/ DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, 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.

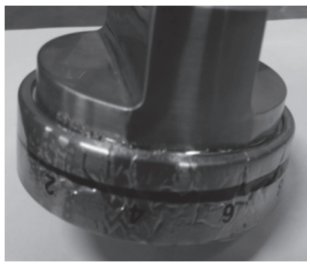
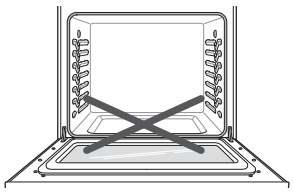
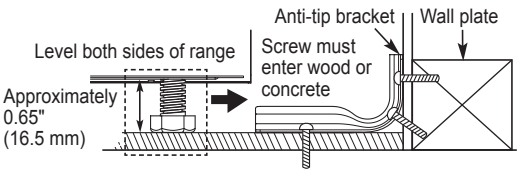
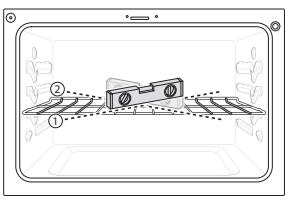
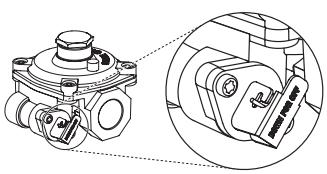
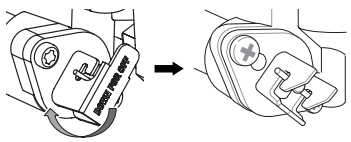
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions or limitations may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.

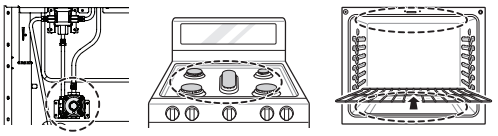
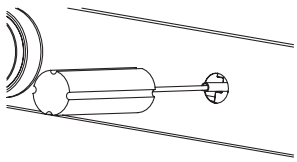
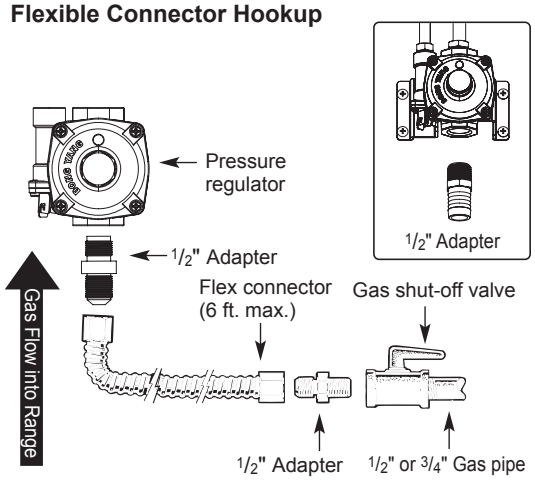
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- 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 resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner’s manual.
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LG.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if used for other than the intended purpose.
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes 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 caused by incorrect electrical current, voltage, or ventilation/plumbing codes.
- Damage or failure caused by transportation and 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 missing items to any display, open box, or discounted 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.
- Use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not authorized by LG.
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts.
- When Product is used for other than normal and proper household use (e.g. commercial or industrial use, offices, and recreational facilities or vehicles) or contrary to the instructions outlined in the Product’s owner’s manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of your Product for repairs.
- Cost of conversion of the Product from natural gas to LP gas or vice versa.
- Shelves, drawers and accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Cause	Prevention
• Cooktop enamel chipping off	Improper usage 	• Do not hit enamel cooktop
• Burners do not light	Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly 	• Check and clean the gas electrode.
• Uneven flame	1. Improper burner cap installation  2. Burner ports clogged by food residue  * Oval burner 	• Check installation of burner head and cap • Hardened residue should be removed using a toothbrush. • Oval burner 1) Release 6 nuts 2) Clean residue using toothbrush
• Burner cap color changes and becomes dull	1. Scratching 2. Use of detergent or abrasive cleansers 	• Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. • To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)

Problem	Cause	Prevention
• Knobs melt	Improper usage  	• Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.
• Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven  	• 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.
• Flame or power is weak	Gas pressure may be weak	• Check with gas supplier first
• Surface is not level • Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly   Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first
• Oven shows error code (F9, F19) but cooktop burners are working.	The gas pressure regulator valve is closed.  Lever's closed position	• Check that the regulator valve is in the open position. • If the regulator valve is closed, rotate the lever to open the valve.  Lever's closed position Lever's open position

Problem	Cause	Prevention
• Flames too big on converted cooktop (NP → LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 3 parts: regulator, cooktop nozzles, broil/bake nozzles.)  regulator cooktop nozzles broil/bake nozzles	• Check with installer first • Refer to installation manual
• Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  Center adjustment screw	• Check with installer first
• Gas smell	Improper connection **Flexible Connector Hookup**  	• Check with installer first

The cost of repair or replacement under the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

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 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. 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 1000 Sylvan Avenue Englewood Cliffs, NJ 07632. 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. 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.

ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA DE GAS

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

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser causados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene ni use gasolina ni ningún otro tipo de vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro aparato.**
- **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.**
- **La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador, una agencia de mantenimiento o una compañía de gas calificados.**

⚠ ADVERTENCIA

Nunca deje el sector de la placa de cocción superior de este aparato en funcionamiento sin supervisión

- **El incumplimiento de esta advertencia podría provocar un incendio, una explosión o posibles quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se producen incendios, aléjese del aparato y llame de inmediato al departamento de bomberos.**
- **NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA INCENDIOS DE ACEITE O GRASA.**

LRGL5825** LRGL5823** LRGL5821**

MFL33029630

www.lg.com

Copyright © 2020 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

12 Piezas
12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

13 Antes de instalar la estufa
14 Instalación de la estufa
16 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
17 Conexión de la estufa al gas
18 Conexiones eléctricas
18 Sellado de aberturas
19 Ensamblaje de los quemadores de superficie
19 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
20 Nivelación de la estufa
20 Colocación del dispositivo antivuelco

21 FUNCIONAMIENTO

21 Quemadores de superficie a gas
- 21 Ubicaciones de los quemadores
- 22 Uso de los quemadores de gas de superficie
- 22 Ajuste del tamaño de llama
- 22 En caso de apagón
- 22 Batería de cocina para la superficie de la estufa
- 23 Uso de un wok
- 23 Uso de las rejillas en superficie
- 23 Uso de la parrilla

24 El horno
25 Descripción general del panel de control
26 Cambio de las configuraciones del horno
- 26 Clock (Reloj)
- 26 Oven Light (Luz del horno)
- 26 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 27 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 27 Settings (Ajustes)
  - Configuración del modo de hora
  - Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno Inferior (Modelo LRGL5825** / LRGL5823**)
  - Ajuste del termostato del horno
  - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
  - Ajuste del volumen del indicador sonoro
  - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
- 29 Lockout (Bloqueo)
- 29 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])
- 30 Start Time (Delayed Timed Cook) (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
- 31 InstaView™
- 31 Extracción y colocación de los estantes del horno
- 32 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 32 Bake (Hornear)
- 32 Modo de convección (Modelo LRGL5825** / LRGL5823**)
- 34 Broil (Asar)
- 36 Modo Sabbat
- 36 Favorita (Modelo LRGL5825**)
- 36 Wi-Fi
- 37 Inicio Remoto
- 37 Comida congelada (Modelo LRGL5825**)
- 37 Cocción lenta (Modelo LRGL5825**)
- 37 Fritura con aire (Modelo LRGL5825** / LRGL5823**)

41 FUNCIONES INTELIGENTES

41 Aplicación LG ThinQ
42 Aviso de la FCC
42 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
43 Función Smart Diagnosis™

44 MANTENIMIENTO

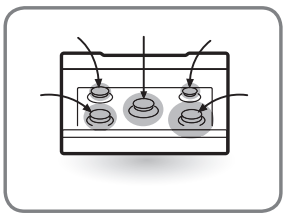
44 Hornallas de Gas
45 Rejillas de los quemadores
45 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
45 Ventilación de aire del horno
46 Panel de control
46 Perillas y panel del múltiple delantero
46 Limpieza del exterior
47 Instrucciones para el cuidado de la puerta
47 EasyClean®
49 Self Clean (Autolimpieza)(Modelo LRGL5825** / LRGL5823**)
51 Cambio de la luz del horno
51 Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

53 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

53 PREGUNTAS FRECUENTES
55 Antes de llamar al servicio técnico

57 GARANTÍA LIMITADA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Varios tamaños de quemadores de gas

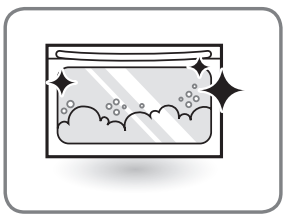
Elija un quemador que coincida con el tamaño de su batería de cocina.

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



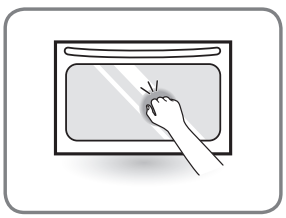
Estufa de gas segura y confiable

Brinda seguridad y confiabilidad para cocinar.



Sistema de auto limpieza (Self Clean) (Solo algunos modelos) & EasyClean®

Útil para una limpieza sencilla.



InstaView™

Dos golpes rápidos en el elegante panel de cristal espejado le permiten ver el interior del compartimiento de fácil acceso sin abrir la puerta.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.
El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:

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

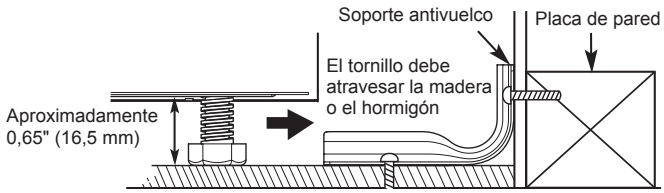
PRECAUCIÓN - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO

ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN INCLINARSE Y CAER
- LO QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES PERSONALES
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO QUE INCLUYE ESTA ESTUFA
- CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

- Para evitar vuelcos, no se pare ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que incluye esta estufa.
  - La estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones por líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.
  - Si separa la estufa de la pared para tareas de limpieza, mantenimiento o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar el dispositivo antivuelco cuando empuje la estufa para acercarla a la pared.



- Para reducir el riesgo de vuelco, debe asegurar la estufa de manera adecuada mediante la instalación de los dispositivos antivuelco.
- Para verificar que el dispositivo antivuelco esté instalado correctamente: Quite todos los objetos que estén sobre la placa de cocción. Sujete la protección del borde superior trasero de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que los dispositivos antivuelco estén colocados.
- Retire los cajones calentadores o de almacenamiento e inspeccione visualmente que la pata de nivelación trasera esté insertada por completo en el soporte antivuelco.
- Consulte el manual de instalación para ver la instalación adecuada del soporte antivuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca use su estufa para calentar el ambiente como un calentador. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la estufa. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la placa de cocción.
- No deje grasa de estufa u otros materiales inflamables dentro de la estufa o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Coloque un sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente el 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 fuera de un sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, mediante un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
  Las llamas en el horno o cajón de almacenamiento se pueden apagar por completo si se cierra la puerta del horno o cajón de almacenamiento y se apaga el horno o si se usa un extintor multiuso de sustancia química seca o de tipo espuma.
- No utilice el horno ni el cajón para almacenar objetos.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la estufa funcione adecuadamente con una combustión correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la estufa.

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Al hacerlo, se restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Nunca cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.
- Las raspaduras o los impactos grandes en las puertas de vidrio pueden causar que los vidrios se rompan.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta estufa podría causar lesiones personales graves y daños a la estufa. No permita que los niños trepen a la estufa o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la estufa se inclinase, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- 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. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del 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.
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeara por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la estufa o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos donde haya una estufa caliente o en operación. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, se pare ni se cuelgue de la puerta del horno, del cajón calentador ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la estufa e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- Use guantes al limpiar la estufa para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la estufa, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o comida de mar.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

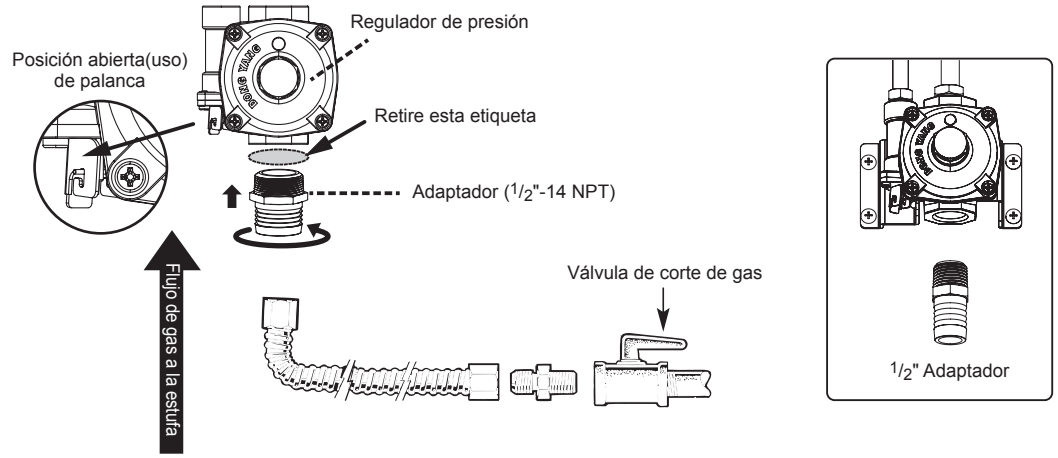
Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la estufa y cómo apagarla si fuera necesario.

⚠ ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su estufa sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su estufa se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la estufa como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la estufa y producir lesiones graves.
- 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 funcionamiento de la unidad.
- Enchufe su estufa a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca del a conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional). No use un cable de extensión ni un adaptador con esta estufa.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la estufa fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su estufa, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la estufa antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.

⚠ ADVERTENCIA

- Si desea cerrar el paso del gas a la estufa, cierre la válvula de la tubería principal de gas girándola hacia la derecha.



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

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

QUEMADORES DE SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición **Off**. Si huele a gas, abra la 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 sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione ollas con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la estufa pueden encenderse. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la estufa.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la estufa pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la estufa.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la estufa sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en 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 para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para fritura profunda. Llenar el sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use ollas metálicas (tipo “wok”) en los quemadores de superficie si la olla metálica tiene un anillo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostener el wok. Este anillo actúa como trampa de calor, el cual puede dañar la rejilla del quemador y el cabezal del quemador. También podría hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover un sartén de grasa caliente, en especial una freidora profunda. Espere hasta que la grasa de enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie, se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de 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 estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la estufa.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

ASADOR

Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.

⚠ ADVERTENCIA

Al usar el asador, la temperatura interior del horno será muy elevada. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada mientras está asando alimentos (consulte la sección Asador de este manual)
- Usar siempre guantes para horno al colocar o retirar alimentos

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y las aves. La carne molida a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F, las aves a una temperatura INTERNA mínima de 165 °F y la carne de vaca, cerdo, ternera y cordero a una temperatura INTERNA mínima de 145 °F.

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

Asegúrese de quitar los derrames en exceso antes de iniciar la función de auto limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje comida, utensilios de cocina, estantes, etcétera, dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.
- No utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial de horno ni revestimiento de protección de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos producidos por los limpiadores de horno dañan la parte interior del horno cuando se está utilizando el ciclo de auto limpieza.
- Extraiga los estantes del horno y cualquier otro elemento de los hornos superior e inferior antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Sólo limpie las piezas enumeradas en este manual.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta resulta necesaria para lograr un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el modo de auto limpieza funciona mal, apague la estufa y desconecte el suministro de energía. Haga revisar el aparato por un técnico de servicio autorizado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de auto limpieza.
- Evite tocar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

HORNO

Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la estufa. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca cubra ranuras, aberturas, conductos del fondo del horno ni una bandeja completa con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico puede concentrar calor, generando peligro de incendio.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.

⚠ ADVERTENCIA

- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la estufa.
- No utilice el horno para guardar objetos. Los objetos almacenados podrían incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes del horno en la posición deseada solo cuando el horno esté frío.
- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabe, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Siempre quite la bandeja del asador del horno apenas termine de asar. La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.
- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador, Presione el **Clear/Off** y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- 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.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

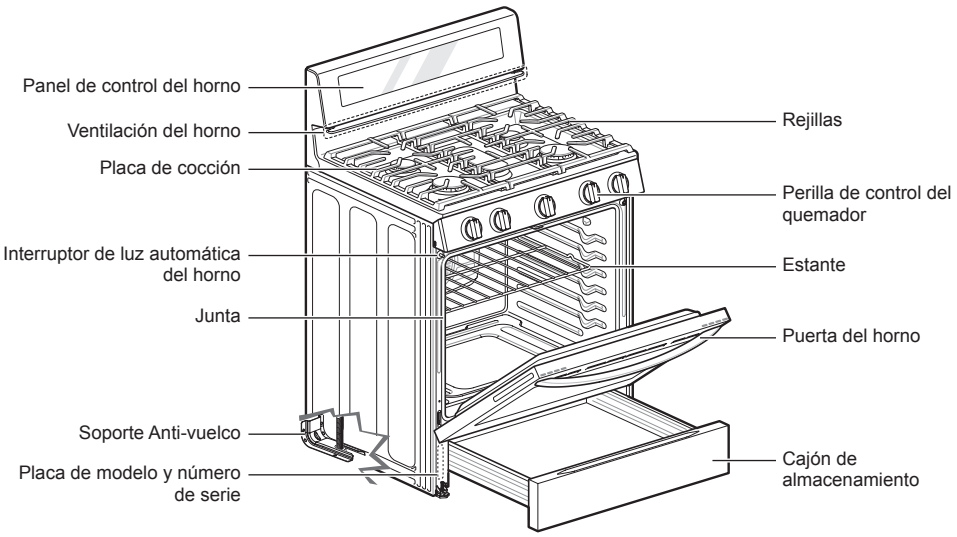
- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 32 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar 1/2 litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para un sartén pequeño desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- 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.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

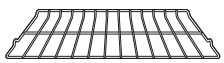
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas



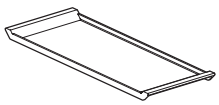
Accesorios

Accesorios incluidos



Estante estándar

- LRGL5825** (3 c/u)
- LRGL5823**/LRGL5821** (2 c/u)

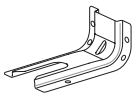


Parrilla (1 c/u)

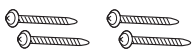


Manual del usuario (1 c/u)

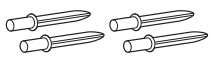
Kit antivuelco



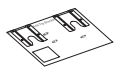
Soporte antivuelco (1 c/u)



Tornillos (4 c/u)

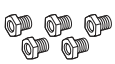


Anclajes (4 c/u)



Plantilla (1 c/u)

Kit de conversión para boquilla de LP

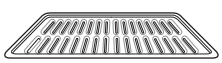


Boquilla de placa de cocción (5 c/u)

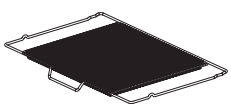


Boquillas de horno (2 c/u)

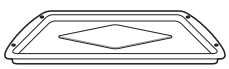
Accesorios opcionales



Rejilla



Rejilla Air fry



Asadera

NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si falta algún accesorio.
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

INSTALACIÓN

Antes de instalar la estufa

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

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 del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

Preparación para instalación

Herramientas necesarias



Destornillador phillips



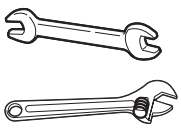
Destornillador plano



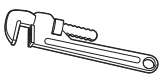
Destornillador plano
(Ajuste de simmer)
Diámetro: 3/32" (2.4 mm)
L: 3" (76.2 mm)



Lápiz y regla



Llave de boca o ajustable



Llave de tubos (2)
(uno para soporte)



Nivel

Materiales 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 estufa nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas ($^3/_4$" o $^1/_2$" NPT x $^1/_2$" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la estufa ($^1/_2$" NPT x $^1/_2$" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de $^1/_2$" D. E. (solo para pisos de concreto)

Instalación de la estufa

Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ PRECAUCIÓN

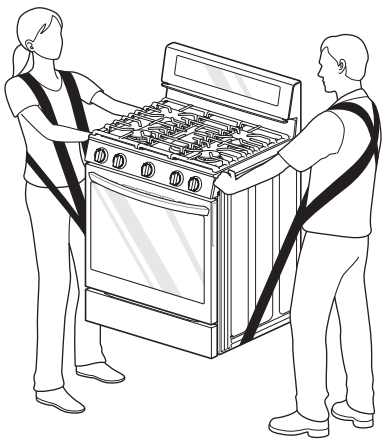
- **Se necesitan dos o más personas para mover e instalar la estufa (peligro de peso excesivo).** Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para tareas de limpieza o reparaciones.** Hacerlo podría causar daños graves a la puerta de la estufa.

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

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

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

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



Elección de la ubicación adecuada

No instale la estufa donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.

La estufa, como otras unidades del hogar, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufas sobre este tipo de pisos.

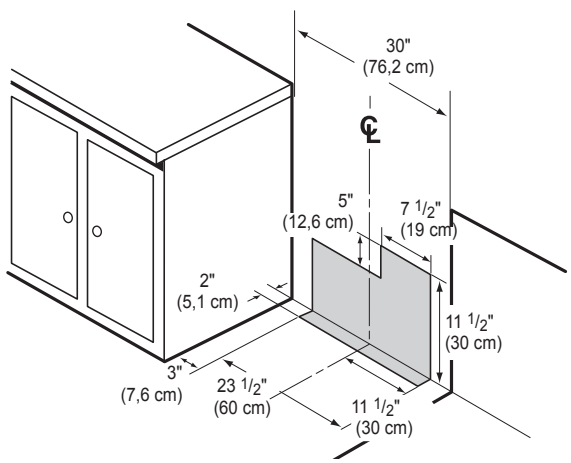
Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la estufa.
Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

Cuando el revestimiento del piso termine frente a la estufa, el área donde se instalará la estufa se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la estufa para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

Además, asegúrese de que el revestimiento del piso resista temperaturas mínimas de 167 °F (75 °C). Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

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

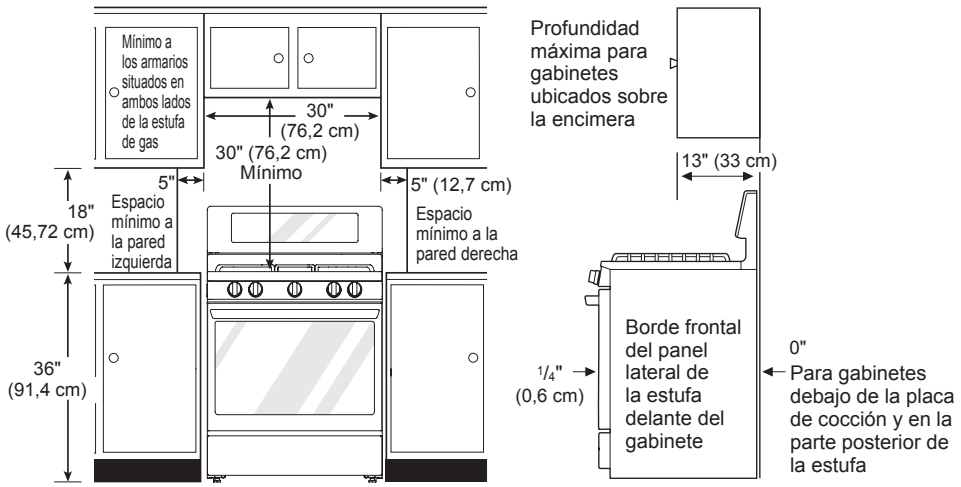
Ubicaciones de la tubería de gas y el tomacorriente eléctrico



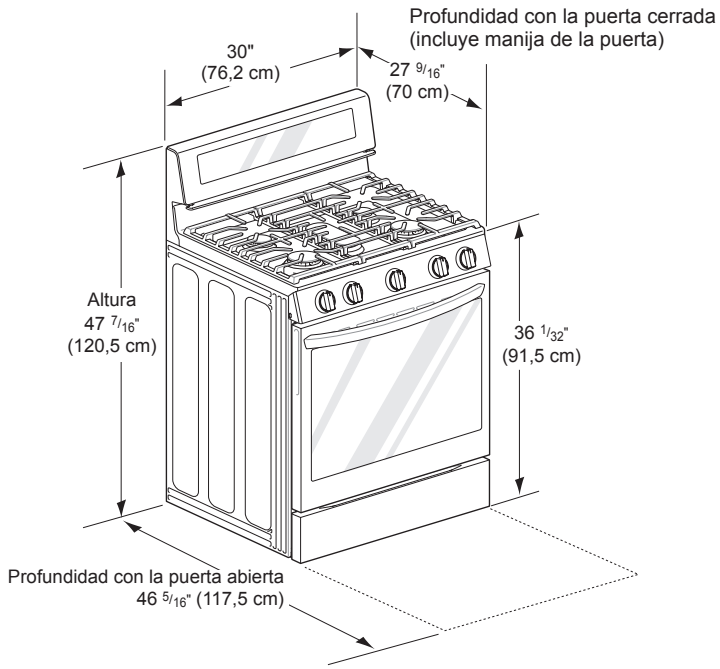
Dimensiones y espacios libres

Deje suficiente espacio entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes. Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su estufa. La ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico en la página 14) se deben ajustar para cumplir los requisitos específicos. Se debe instalar la estufa dejando un espacio de 0" (al ras) de la pared posterior.

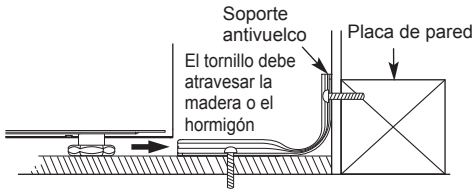
Espacios libres de instalación



Dimensiones



Instalación del dispositivo 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 estufa.

⚠ ADVERTENCIA

- Se debe asegurar la estufa con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La estufa puede inclinarse si una persona se para, se sienta o se apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la estufa hacia adelante para verificar que el dispositivo esté bien instalado.
- Esta estufa está diseñada para cumplir 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 legales para asegurar el aparato.
- El uso de este dispositivo no impide que la estufa se caiga cuando no está bien instalado.
- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

Su estufa está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

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

Esta estufa es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la estufa con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la estufa.

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 estufa debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

Un conector metálico flexible utilizado para unir la estufa 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 estufa al gas

Corte el suministro de gas a la estufa con la válvula antes de retirar la estufa antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la estufa, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

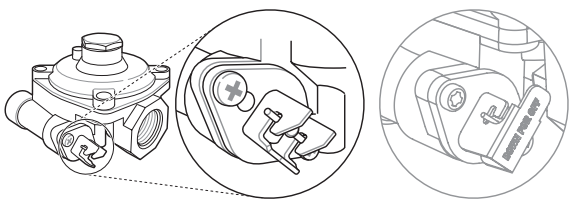
Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la estufa con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una estufa nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

1. Instale un adaptador de unión abocardada 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 abocardada 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.

Cheque que el regulador de la valvula de gas este en posicion de abierta.



Posición abierta de la palanca

Posición cerrada de la palanca

NOTA

- El regulador esta en posición abierta desde fabrica. Si la estufa no funciona, asegúrese que el regulador de la válvula este en posición abierta.

3. Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la estufa. Posicione la estufa para permitir la conexión en la válvula de corte.
4. Cuando todas las conexiones hayan sido realizadas, asegúrese que todas las perillas estén en posicion de apagado (OFF) y el regulador de presión este en posición abierta antes de abrir el paso principal de gas. Las fugas de gas podrian ocurrir y crear un situación peligrosa. Las fugas de gas no pueden ser determinadas sólo por el olor.

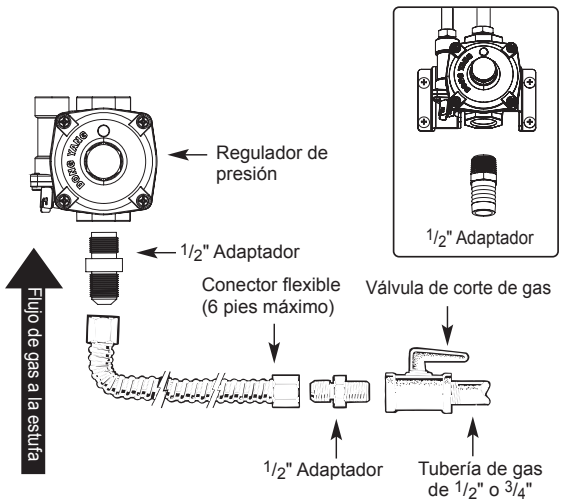
   Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

   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

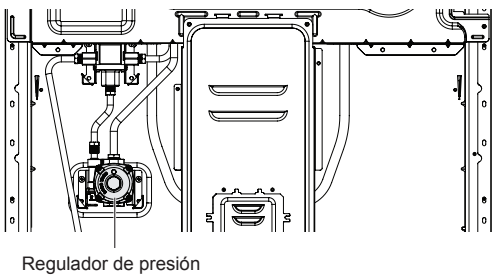
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- Aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).
- El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, por medio del cierre de su válvula de corte manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Posición del regulador de presión.



Regulador de presión

Conexiones eléctricas

Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 V CA y 60 Hz protegido por interruptor de circuito de 15 o 20 A o fusibles de fusión lenta.

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el artefacto, una vez instalado, debe contar con una conexión a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70 o el Código Eléctrico canadiense, CSA C22.1-02.

Conexión a tierra

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

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

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

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

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

Nota acerca de GFCI: no se requieren ni se recomiendan GFCI para receptáculos de estufa de gas.

Los circuitos protegidos con interruptores de descarga a tierra (GFCI) son dispositivos que detectan la fuga de corriente en un circuito y cortan el suministro eléctrico automáticamente cuando se detecta un nivel de umbral de fuga. El cliente debe restablecer estos dispositivos manualmente. El Código Eléctrico Nacional requiere el uso de GFCI en receptáculos de estufa instalados para funcionar en las superficies de las encimeras.

El rendimiento de la estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con GFCI, pero la necesidad de restablecer el circuito puede resultar molesta.

Método preferido



Asegúrese de contar con una buena conexión a tierra antes de usar la estufa

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Este artefacto debe instalarse según los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, conforme al Código de Instalación de Gas y Propano, CSA B149.1.

La instalación de aparatos para casas móviles debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse al Estándar de instalaciones para casas prefabricadas de edición más reciente (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, o a los códigos locales. En Canadá, la instalación en casas móviles debe cumplir el Código de Instalación para Casas Móviles CAN/CSA Z240/MH.

Sellado de aberturas

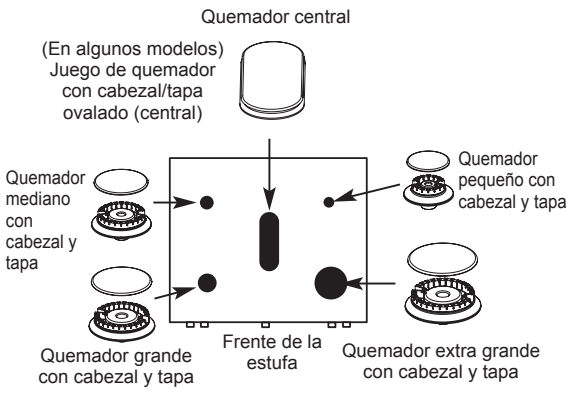
Selle todas las aberturas en la pared y el piso después de completar los suministros eléctrico y de gas.

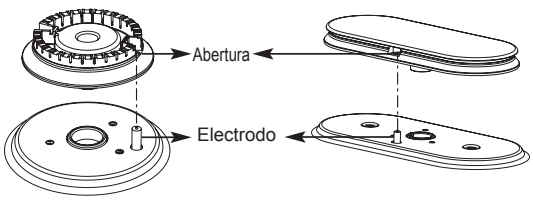
Ensamblaje de los quemadores de superficie

⚠ PRECAUCIÓN

No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción. Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas. Hay una tapa y un cabezal de quemador de tamaño pequeño, uno mediano, uno grande y uno extra grande.





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

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

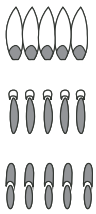
Encendido eléctrico

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

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla 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.



A **Llamas amarillas-** Solicite mantenimiento.

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

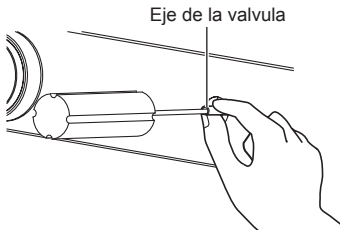
C **Llamas azul claro-** Esto es normal para gas natural.

NOTA

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

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

1. Encienda todos los quemadores de superficie.
2. Gire la perilla del quemador que está ajustando hasta la posición **Lo**.
3. Retire la perilla.
4. Inserte un destornillador de punta plana con un largo mínimo de 3" (76.2 mm) y un diámetro de 3/32" (2.4 mm) en el eje de la válvula.



Tornillo de ajuste central

NOTA

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

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

   Prueba 1: Gire la perilla de **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 por el movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
7. Repita los pasos del 1 al 6 para cada quemador de superficie.

Verificación de funcionamiento de los quemadores para hornear / asar

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

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
2. Presione el **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
3. Presione el **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

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

1. Presione el **Broil. Hi** aparece en pantalla.
2. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
3. Presione el **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

NOTA

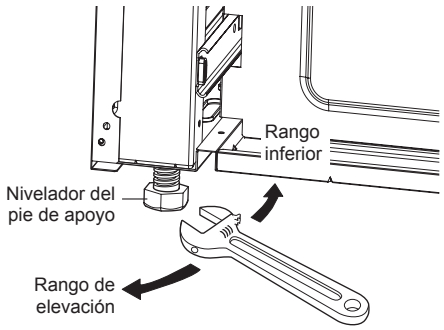
No intente encender los quemadores de Hornear o Asar durante un apagón. La estufa tiene un sistema de encendido eléctrico y no se puede utilizar sin energía eléctrica.

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

La estufa viene de fábrica con los obturadores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas natural. Si la estufa 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.

Nivelación de la estufa

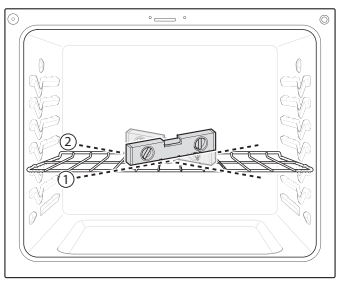
Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



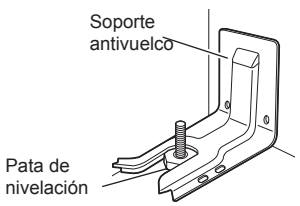
Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

Primero verifique la dirección ①.

Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación.



Colocación del dispositivo antivuelco



1. Deslice la estufa contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y enganche en el soporte antivuelco.
2. Verifique la instalación adecuada al sujetar el borde frontal de la placa de cocción e intente inclinar la estufa hacia adelante.

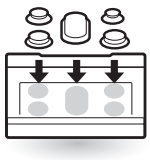
FUNCIONAMIENTO

Quemadores de superficie a gas

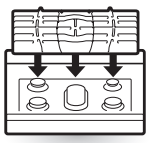
Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.



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



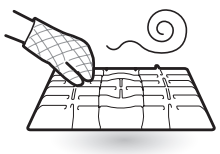
⚠ PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la rejilla.

El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

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.

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



⚠ PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE A GAS

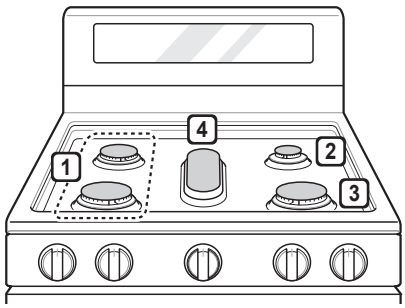
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

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

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su estufa de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. 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

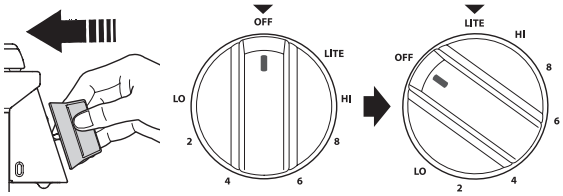
El quemador extra grande es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido en poco tiempo. No se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

4 Quemador ovalado

El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con parrilla u ollas ovaladas.

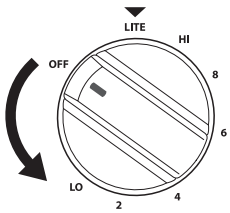
Uso de los quemadores de gas de superficie

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



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic. Una vez encendido el quemador, gire el mando en sentido anti horario hasta la posición **HI** para dejar de oír el ruido del clic.

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

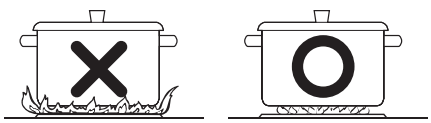


⚠ PRECAUCIÓN

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 hacer que usted pueda entrar en contacto repentinamente con un utensilio caliente.

Ajuste del tamaño de llama

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



⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

En caso de apagón

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de superficie de su estufa con una cerilla.

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

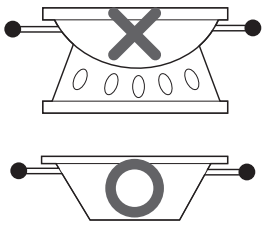
Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la estufa

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

Uso de un wok

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



Use ollas con fondo plano

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la 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.

Uso de las rejillas en superficie

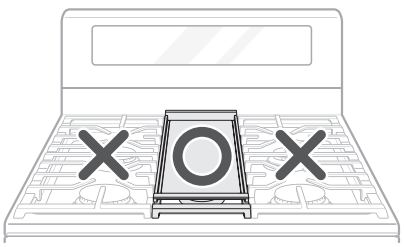
No coloque rejillas sobre el quemador.



⚠ 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.

Uso de la parrilla

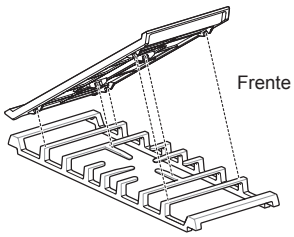


La parrilla recubierta antiadherente brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

NOTA

Es normal que la parrilla se decolore con el tiempo.

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



⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Tipo de alimentos	Condiciones de precalentamiento	Ajuste de cocción
Calentar tortillas	-	ALTO
Panqueques	ALTO 10 min	ALTO
Hamburguesas	ALTO 10 min	ALTO
Huevos fritos	ALTO 5 min	ALTO
Tocino	ALTO 10 min	ALTO
Salchichas para el desayuno	ALTO 10 min	ALTO
Sándwiches calientes	ALTO 10 min	ALTO

NOTA

Después de utilizar la parrilla durante mucho tiempo, ajuste la configuración de la temperatura de parrilla como el calor retenido en la parilla.

NOTAS IMPORTANTES

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

El horno

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

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

Confirme el uso correcto de la estufa para el tipo de alimento que desee cocinar.

Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.

⚠ PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

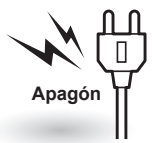
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

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 apagón, no utilice el horno.

El horno y el asador no se pueden usar durante un apagón. Si el horno está en uso cuando se produce un apagón, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando se haya restaurado la energía, deberá restablecer el horno (o la función Asar).



⚠ PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un apagón.

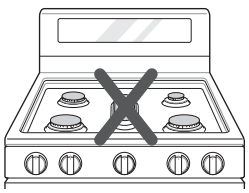
No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.

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 la estufa.

– NUNCA bloquee esta ventila.



No cubra la superficie de la placa de cocción con papel de aluminio. Bloquear la ventila del horno puede dañar el panel de control.



⚠ PRECAUCIÓN

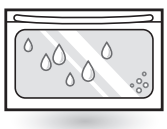
- No coloque objetos plásticos ni inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. La presión en los recipientes cerrados podría aumentar, lo que podría hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán mucho si los deja sobre la estufa y podrían causar quemaduras.
- Los mangos de las ollas y los sartenes podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.
- **Los bordes de la ventilación del aparato y la moldura son afilados y pueden calentarse durante el funcionamiento.** Use guantes cuando limpie el aparato para evitar quemaduras u otras lesiones.

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



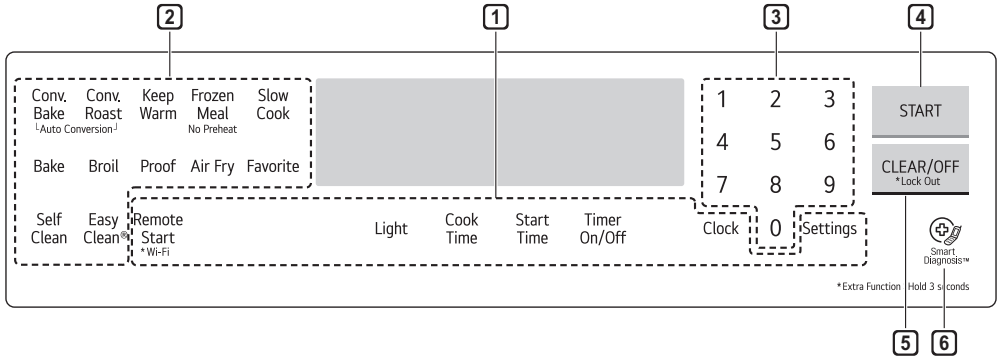
Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.

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.

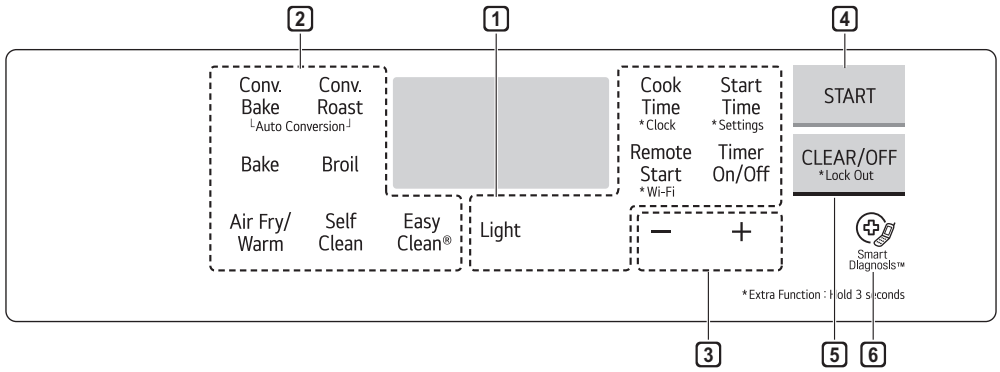


Descripción general del panel de control

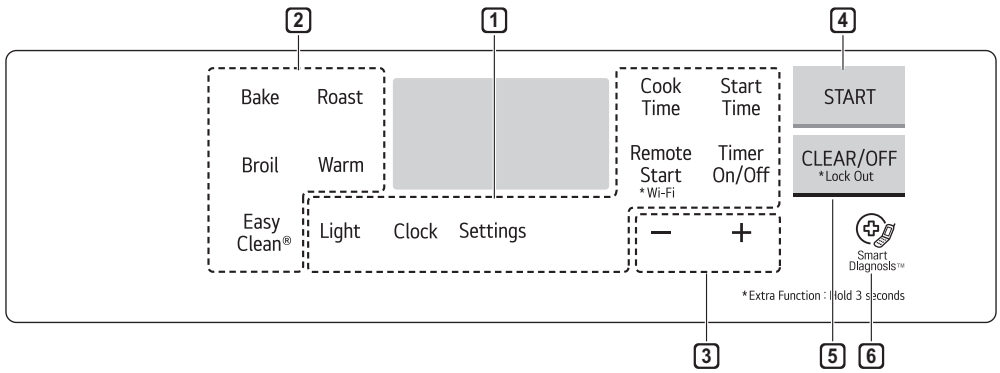
Modelo LRGL5825



Modelo LRGL5823



Modelo LRGL5821



NOTA

Para obtener mejores resultados, pulse los botones en el centro, incluso al activar la función secundaria de un botón.

Es posible que los botones no funcionen correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.



1 Características

2 Controles del horno

3 Botones numéricos o botón +/-

4 Start botón

5 Clear Off / Lockout botón

6 Smart Diagnosis™

Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

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

Modelo LRGL5825**

1. Presione **Clock**.
2. Presione los **Number** para ingresar la hora.
3. Presione **Start**.

Modelo LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Modelo LRGL5823****
   Mantenga presionado el **Cook Time** botón durante tres segundos.

   Modelo LRGL5821**
   Presione **Clock**.
2. Presione el botón **+/–** para seleccionar la hora.
3. Presione **Start**.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador.
- Si no presiona otras teclas dentro de los 25 segundos de haber presionado **Clock**, la pantalla regresa a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber habido una falla en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.
- Cuando se enciende la unidad por primera vez, la pantalla del reloj parpadea. Presione cualquier tecla para encender el producto.

Oven Light (Luz del horno)

La luz interior del horno se enciende de forma automática cuando se abre la puerta. Presione el **Light** para encender la luz del horno de forma manual.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender si la función Self Clean (Autolimpieza) (Modelo LRGL5825**/ LRGL5823**) está activa.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

Si la entrada de temperatura o tiempo está por debajo de la configuración mínima o por encima de la máxima para esa función, suenan dos tonos cortos.

Función		Temp. / tiempo mín.	Temp. / tiempo máx.	Valor predeterminado
Reloj	12 h	1:00 h / min	12:59 h. / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Temporizador		0:01 min. / seg.	11:59 h / min	
Tiempo de cocción		0:01 min	11:59 h / min	
Hornear por conv.		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Rostizar por conv.		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Asar		Bajo	Alto	Hi / 3 h
Hornear		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Favorite ① - Pan		170 °F	550 °F	350 °F / 12 h
Favorite ② - Carne		300 °F	550 °F	350 °F / 12 h
Favorite ③ - Pollo		300 °F	550 °F	350 °F / 12 h
Comida congelada		300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Freír con aire		300 °F	550 °F	350 °F / 12 h
Cocción lenta		Bajo	Alto	Alto / 12 h
Leudar				12 h
Calentador				3 h
Autolimpieza (en algunos modelos)		3 h	5 h	4 h
EasyClean®				10 min

* Uso de Auto Conversion (Conversión automática)

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se activan sin configurar el tiempo de cocción.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la estufa y emite un tono cuando el tiempo configurado se ha agotado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador encendido/apagado se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

1. Presione el botón **Timer On/Off** una vez para establecer el tiempo en horas y minutos, o presione el botón dos veces para establecer el tiempo en minutos y segundos. TIMER empezara a parpadear en la pantalla.
2. Establecer la hora.

   Modelo LRGL5825**
   Use los botones Number.

   Modelo LRGL5823 / LRGL5821****
   Use los botones +/–.
3. Presione **Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

Si no presiona **Timer On/Off**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

4. Al agotarse el tiempo ajustado, la pantalla mostrara el mensaje END. El reloj emitirá avisos cada 15 segundos hasta que presione el botón **Timer On/Off**.

NOTA

Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **Timer On/Off**.

Cancelación del Temporizador

1. Presione el **Timer On/Off** una vez.
   La pantalla regresa a la hora del día.

Settings (Ajustes)

Modelo LRGL5823**

Mantenga presionado **Start Time** durante tres segundos. Luego, presione la tecla **Start Time** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

Modelo LRGL5825** / LRGL5821**

Presione la tecla **Settings** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

La tecla Settings permite:

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno Inferior (Modelo LRGL5825**/ LRGL5823**)
- ajustar la temperatura del horno
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

Configuración del modo de hora

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

Modelo LRGL5825**

1. Mantenga presionado el botón **Settings.**
2. Presione el **1** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
3. Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Modelo LRGL5823** / LRGL5821**

1. **Modelo LRGL5823****
   Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos.

   Modelo LRGL5821**
   Mantenga presionado el botón **Settings.**
2. Presione el **+/–** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
3. Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno Inferior (Modelo LRGL5825** / LRGL5823**)

Cuando use el horneado por convección, la característica de funcionamiento de auto conversión, convertirá automáticamente las temperaturas regulares a temperaturas de convección. Esta característica de funcionamiento es activada para que la pantalla muestre la temperatura actual auto convertida. Por ejemplo, si se introduce una temperatura regular de alguna receta de 350°F y se toque el tecla q , la pantalla mostrará la temperatura convertida de **325˚F**.

Modelo LRGL5825**

1. Presione el **Settings** varias veces hasta que **Auto** aparezca en pantalla.
2. Presione el botón **1** para seleccionar la auto conversión HABILITAR o DESHABILITAR.
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823**

1. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos.
2. Presione el **Start Time** varias veces hasta que **Auto** aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón **+/–** para seleccionar la auto conversión HABILITAR o DESHABILITAR.
4. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del termostato del horno

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

NOTA

Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (12 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

Modelo LRGL5825**

1. Presione el **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
2. Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.

   Presione **Settings** nuevamente para agregar un signo de menos si la temperatura baja.
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Modelo LRGL5823****
   Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Presione el **Start Time** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.

   Modelo LRGL5821**
   Presione el **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
2. Configure la temperatura:

   Presione o mantenga presionados los botones **+/–** hasta que aparezca en pantalla la temperatura deseada.

   Presione **Settings** nuevamente para agregar un signo de menos si la temperatura baja.
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible subir (+) o bajar (-) el termostato del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado el termostato, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que la misma se vuelva a ajustar.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

Modelo LRGL5825**

1. Presione **Settings** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.
2. Presione el **1** para encender/apagar la luz.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Modelo LRGL5823****
   Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Presione **Start Time** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.

   Modelo LRGL5821**
   Presione **Settings** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.
2. Presione el **+/–** para encender/apagar la luz.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

Modelo LRGL5825**

1. Presione el **Settings** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.
2. Presione el **1** para seleccionar **Hi**, **Lo** u **Off**.
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Modelo LRGL5823****
   Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Presione el **Start Time** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.

   Modelo LRGL5821**
   Presione el **Settings** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.
2. Presione el **+/–** para seleccionar **Hi**, **Lo** u **Off**.
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

Modelo LRGL5825**

1. Presione el **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.
2. Presione el **1** para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823 / LRGL5821****

1. **Modelo** LRGL5823**
   Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Presione el **Start Time** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.

   Modelo LRGL5821**
   Presione el **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.
2. Presione el **+/–** para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).
3. Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Lockout (Bloqueo)

La función de Lockout (Bloqueo) deshabilita la mayoría de los controles del horno. No deshabilita el temporizador ni la luz del horno ni el bloqueo de la puerta.

1. Mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos.
2. Suena la melodía de bloqueo, aparece **Loc** en la pantalla y el candado titila en la pantalla.
3. Una vez que se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo deja de titilar y permanece encendido.
4. Para desactivar la función Bloqueo, mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se destraban.

NOTA

En los modelos sin el modo de autolimpieza, la función de Bloqueo bloquea los controles, pero no la puerta del horno. El indicador de bloqueo no titila.

Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])

Configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo mediante la función Cocción temporizada. Esta función solo puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake** y **Conv. Roast**.

Configuración de la función Cook Time

Por ejemplo, para hornear a 300 °F durante 30 minutos, primero debe configurar el reloj en la hora correcta del día.

Modelo LRGL5825**

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura. Presione **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time. Timed** parpadea en la pantalla. Aparecen **Bake**, 300 °F y 0:00 en la pantalla.
4. Configure el tiempo de horneado:

   Presione **3** y **0**.

   El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione **START**.

Modelo LRGL5823 / LRGL5821****

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura. Presione el botón **+/–**.
3. Presione **Cook Time**. Timed parpadea en la pantalla. Aparecen **Bake**, 300 °F y 0:00 en la pantalla.
4. Configure el tiempo de horneado:

   Presione el botón **+/–** para ajustar el tiempo de horneado.

   El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione **START**.

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

- Aparecen **End** y la hora del día en pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción **suena cada 60 segundos hasta** presionar la tecla Clear/Off (Borrar/Apagado).

Cambio del tiempo de cocción durante la cocción

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

Modelo LRGL5825**

1. Presione **Cook Time**.
2. Cambie el tiempo de horneado: Presione **1**, **3** y **0**.
3. Presione **START** para aceptar el cambio.

Modelo LRGL5823 / LRGL5821****

1. Presione **Cook Time**.
2. Cambie el tiempo de horneado: Presione el botón **+/–**.
3. 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Start Time (Delayed Timed Cook) (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])

El temporizador automático de la función Cocción temporizada retardada enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast** y **Self-Cleaning**.

Configuración de una cocción temporizada retardada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F por 30 minutos y retardar el inicio del proceso de horneado hasta las 4:30, primero debe configurar el reloj en la hora correcta del día.

Modelo LRGL5825**

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura: toque **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time** y toque las teclas numéricas para ajustar el tiempo de horneado: toque **3** y **0**.
4. Presione **Start Time**.
5. Ajuste la hora de inicio: presione **4**, **3** y **0** para 4:30.
6. Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve y en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

Modelo LRGL5823 / LRGL5821****

1. Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura:

   Presione o mantenga presionados los botones **+/–** hasta que aparezca en pantalla la temperatura deseada.
3. Presione **Cook Time** y toque las teclas **+/–** para ajustar el tiempo de horneado: toque **3** y **0**.
4. Presione **Start Time**.
5. Configure la hora de inicio:

   Use los botones **+/–** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.
6. Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve y en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Delayed Timed Cook (Cocción temporizada retardada), toque **Clear/Off**.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y toque **Start**.
- Si el reloj del horno está configurado en un formato de 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

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

- Aparecen **End** y la hora del día en pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta presionar la tecla **Clear/Off**.

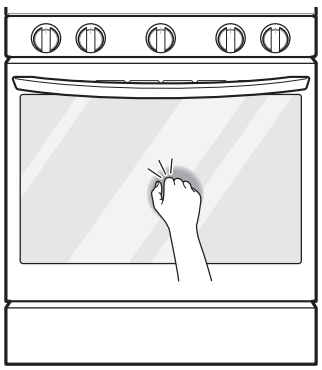
- Cuando se configura **Warm**, se activa la función de calentamiento después de que termina el tiempo de cocción.

PRECAUCIÓN

- Utilice el temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas, y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.

InstaView™

Golpee dos veces el centro del panel de cristal para revelar los contenidos del horno sin abrir la puerta.



- Al golpear dos veces el panel de cristal enciende y apaga la luz interior.
- La luz se apaga automáticamente después de 90 segundos.
- La función InstaView™ se desactiva cuando se abre la puerta del horno y permanece desactivada durante dos segundos después de que se cierra la puerta.

ADVERTENCIA

No golpee con mucha fuerza el panel de la puerta de cristal. No permita que objetos duros, como los utensilios de cocina o las botellas de vidrio, golpeen el panel de la puerta de cristal. El cristal se podría romper y provocar un riesgo de lesiones personales o dañar el producto.

NOTA

- Es probable que si golpea suavemente sobre los bordes del panel de cristal no active la función InstaView™.
- Los golpes en el panel de cristal deben ser los suficientemente fuertes como para escucharse.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función InstaView™.

Extracción y colocación de los estantes del horno

PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.

Extracción de los estantes

1. Con los guantes puestos, sujete el estante del horno*.
2. Tire del estante hacia afuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
3. Levante el frente del estante.
4. Tire del estante.

* Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

Colocación de los estantes

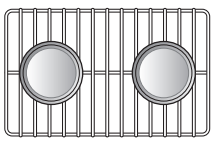
1. Con los guantes puestos, coloque el extremo del estante sobre el soporte*.
2. Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Verifique que el estante haya quedado bien colocado.

*Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

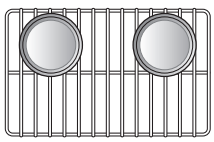
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

- Centre los recipientes para horno sobre los estantes para lograr mejores resultados de horneado. Si hornea en más de un recipiente, colóquelos de modo tal que cada uno tenga un espacio libre de 1" a 1 1/2", como mínimo, a su alrededor. No permita que los recipientes toquen las paredes del horno.
- Si está cocinando en un solo estante, coloque el estante estándar en la posición recomendada en los cuadros que se muestran en las siguientes páginas. Centre el recipiente como se indica en la imagen del estante superior de uso multiple.
- Si está cocinando en varios estantes en el horno, coloque los estantes estándar en las posiciones 3 y 5. Para obtener el mejor resultado, coloque los recipientes como se muestra en la imagen con varios estantes.

Horneado en varios estantes

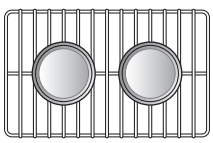


Estante estándar
(Posición 2)

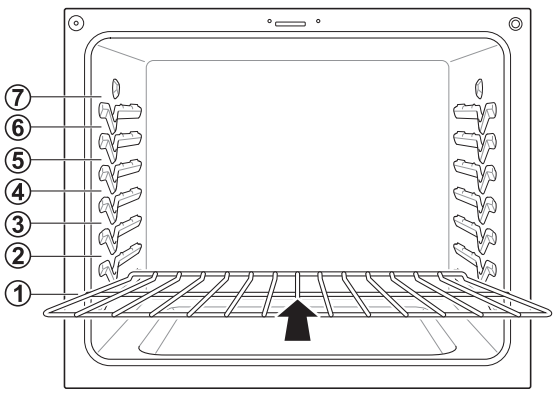


Estante estándar
(Posición 5)

Horneado en un solo estante



Estante estándar



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 170 °F (80 °C) y 500 °F (260 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

1. Presione el botón **Bake**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.
2. **Modelo LRGL5825****
   Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada.

   Modelo LRGL5823 / LRGL5821****
   Utilice los botones **+/–** para configurar la temperatura deseada.
3. Presione el botón **Start** para aceptar el cambio de temperatura.
   A medida que el horno se precalienta, la temperatura aparece en pantalla y se eleva en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y se apaga.
4. Cuando la cocción esté completa, Presione el **Clear/Off.**
5. Retire los alimentos del horno.

Para Cambiar la Temperatura del Horneado durante la Cocción

1. Presione el botón **Bake**.
2. **Modelo LRGL5825****
   Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada.

   Modelo LRGL5823 / LRGL5821****
   Utilice los botones **+/–** para configurar la temperatura deseada.
3. Presione el botón **Start**.

Modo de convección (Modelo LRGL5825** / LRGL5823**)

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. La distribución de calor mejorada permite una cocción uniforme y resultados excelentes mientras cocina con uno o más estantes.

Configuración de la función CONVECTION BAKE (por ejemplo, 375° F):

1. Presione el botón **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. Aparecerá en la pantalla 350° F.
2. Establecer la hora del día.

   Modelo LRGL6325**
   Presione **3**, **7** y **5**.

   Modelo LRGL6323**
   Utilice los botones **+/–** para configurar la temperatura deseada.

3 Presione **START**. La pantalla despliega el mensaje **Conv. Bake** o **Conv. Roast**, y la temperatura del horno comenzara en los 100˚F.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aumenta en incrementos de cinco grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el icono del ventilador.

4 WCuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **Clear/Off**.

NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.

Sugerencias para hornear por convección

- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 4. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 2 y 4 (o 5) para dos estantes.
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Obtendrá mejores resultados al hornear pasteles, galletas y magdalenas usando varios estantes.

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

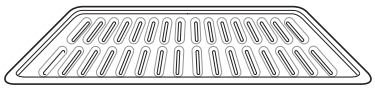
Sugerencias para rostizar por convección

Use una asadera y una rejilla al preparar carnes para rostizar por convección. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

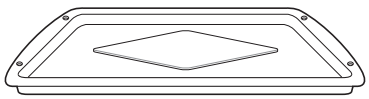
1 Coloque el estante del horno en la parte inferior.

2 Coloque la rejilla en la asadera.

3 Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (el lado de la grasa hacia arriba) sobre la rejilla.

Cuadro de horneado

Este cuadro solo sirve como referencia y se puede usar para el horno. Ajuste el tiempo de cocción según su receta.

Tipo de Alimento	Posición de la Bandeja
Tortas congeladas (en bandeja)	2 o 3
Bizcocho, bundt o pasteles	3
Bisquet, mantecada, brownies, galletas, quequitos, tortas por capas, pays	4
Estofados	4
Asado	1 o 2

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento			Posición del estante
Filete	Costilla	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
	Costilla deshuesada, sirlon	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
	Lomo de ternera	Poco cocidos	2
		Medias	2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, sirlon		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		2
	Piezas de pollo		2
	Pavo		2

Broil (Asar)

Su horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Al asar, usa una radiación de calor intensa desde el quemador de gas superior.

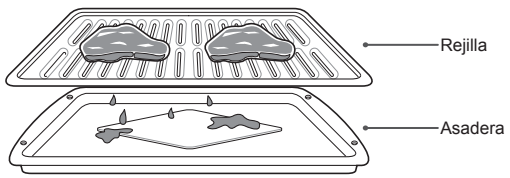
La función Broil funciona mejor cuando se asan cortes de carne tiernos y finos (1" o menos), aves o pescado.

⚠ PRECAUCIÓN

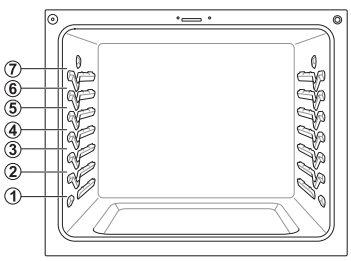
- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Nunca utilice una asadera que no esté bien limpia y a temperatura ambiente. Si la asadera está dañada, torcida o tiene suciedad muy adherida, considere reemplazarla para reducir la cantidad de humo que se produce durante el asado.

NOTA

- Use la función Asar en Lo para asar alimentos como aves y cortes gruesos de carne.
- Retire la asadera del horno para dejarla enfriar y limpiarla más fácilmente.
- Para obtener mejores resultados, utilice una asadera diseñada para asar, como se muestra a continuación. La asadera recoge los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.



Cuando asa en un estante, colóquelo en la posición según la guía de recomendaciones para asar.



Configuración del horno para asar

1. Presione el **Broil** una vez para Hi y dos veces para Lo.
2. Presione el **Start**.
3. Permita que el asador se precaliente durante cinco minutos.
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe estar cerrada mientras está asando.

⚠ ADVERTENCIA

Al utilizar su asador, la temperatura dentro del horno es extremadamente alta. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada al asar.
- Utilizar siempre guantes para horno al colocar y retirar alimentos.

El uso incorrecto del asador puede provocar humo excesivo o un incendio causado por grasa. Las condiciones de uso incorrecto incluyen, entre otras:

- Colocar el asador en un nivel de potencia superior al recomendado.
- Usar asaderas sucias o grasosas.
- Asar durante un tiempo de cocción superior al recomendado.

NOTA

- Esta área está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y la **door** se desplaza en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Abrir la puerta durante el proceso de asar, hace que se apague el quemador. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

6. Una vez que haya terminado de asar, Presione el **Clear/ Off**.

NOTA

Durante cualquier función Asar, es normal que el quemador se encienda y se apague. El encendedor del quemador del asador en el techo del horno se enciende de color naranja periódicamente durante la operación de asado normal.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el 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.

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne de vaca molida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	6	4-6	3-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.
Bistecs de carne de vaca	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb				Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar un sartén. Corte la grasa.
Poco cocidos		6	7	5	
Medias		6	12	5-6	
Bien cocidos		6	13	8-9	
Poco cocidos	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	4	10	6-7	
Medias		4	12-15	10-12	
Bien cocidos		4	25	16-18	
Tostados	1 a 9 piezas	5	1-2	1-2	
Pollo	1 entero de hasta 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo	2	35-40	25	Pincele ambos lados con mantequilla derretida. Ase con el lado de la piel hacia abajo.
	4 pechugas con hueso	2	25-30	10-15	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	5	7-8	6	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla y limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1" de grosor 1/2 " de grosor	3 4	10 7	5 4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un grosor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (1/2" de espesor)	4	10	8	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb	4	13	8-9	
Chuletas de cordero					Corte la grasa.
Medias	2 (1" de espesor) de 10 a 12 oz aprox.	5	6	4-7	
Bien cocidas		5	10	10	
Medias	2 (1/2" de espesor) alrededor de 1 lb	5	10	4-6	
Bien cocidas		5	17	12-14	
Tocino	1/2 lb (8 fetas finas aprox.)	4	8	3	Acomode en una sola capa.
Colas de langosta	2-4 6 a 8 oz cada una	3	13-16	No voltee.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.

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

NOTA

La USDA explica que consumir carne, aves o pescado crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias.

La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida : 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)

Modo Sabbat

El modo Sabbat se usa eneralmente en el Sabbat o las fiestas judías. Cuando se activa el modo SABBAT el horno no se apaga hasta que se desactiva el modo SABBAT. En el modo SABBAT, todos los botones de función se desactivan, excepto CLEAR/OFF. Aparecerá Sb tanto en las pantallas de la placa de cocción como en el horno.

NOTA

- Si la luz del horno está ENCENDIDA y el modo SABBATH está activo, la luz del horno se APAGARÁ. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de que lo esté antes de activar el modo SABBAT. El modo SABBATH solo se puede usar en el modo Bake.

Configuración del modo Sabbat

1. Presione el botón **Bake**.
2. Configure la temperatura para hornear.
   Modelo LRGL5825**
   Utilice los botones numéricos.

   Modelo LRGL5823, LRGL5821****
   Utilice los botones +/–.
3. Presione el botón **START**.
4. Mantenga presionado el botón **Settings** durante tres segundos. SB y ☐ aparecerá en la pantalla cuando esté activado el modo Sabbat.
5. Para cancelar el modo Sabbat, mantenga presionado el botón **Settings** durante tres segundos. Para cancelar la función Bake, presione el botón **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Cambiar la temperatura durante el modo Sabbat

1. Presione el botón **Bake**. (No se emitirán tonos ni cambiará la pantalla.)
2. Configure la temperatura para hornear.
   Modelo LRGL5825**
   Utilice los botones numéricos.

   Modelo LRGL5823, LRGL5821****
   Utilice los botones +/–.
3. Presione el botón **START**.

NOTA

- Hay una demora de 15 segundos antes de que el horno reconozca el cambio de temperatura.

Favorita (Modelo LRGL5825**)

La función FAVORITE se utiliza para registrar y recuperar las configuraciones de las recetas favoritas. Esta función puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La función Favorite se puede usar en el modo Cook Time. No funcionará con ninguna otra función, incluido el modo Start Time (cocción retrasada).

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **FAVORITE** una vez para pan, dos veces para carne y 3 veces para pollo. Aparece la temperatura predeterminada y parpadea COOK.

Categoría	Cómo seleccionar	Temp. predeterminada (se puede cambiar y recordar)	Función operativa
1. Pan	Presione FAVORITE una vez.	375°F	HORNEAR
2. Carne	Presione FAVORITE dos veces.	325°F	Rostizar por convección
3. Pollo	Presione FAVORITE 3 veces.	350°F	Rostizar por convección

3. Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno deseada. Esta temperatura se almacena y se recupera en el próximo uso.
4. Presione **START** (Iniciar). El indicador de precalentamiento emite un pitido 3 veces cuando el horno alcanza la temperatura deseada.

NOTA

- Solo se almacena la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, se almacenará la temperatura modificada.

Wi-Fi

Conecte el dispositivo a la red Wi-Fi doméstica para usar la funcion Remote Start y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Smart Functions para obtener más detalles.

Configuración de Wi-Fi

1. Mantenga presionado la tecla **Remote Start** hasta que el icono parpadee.
2. Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ de LG para conectar el dispositivo.

Inicio Remoto

Inicia o detiene remotamente la función de precalentamiento del aparato. El dispositivo debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica para usar la funcion Remote Start.

Configuración de Remote Start

1. Abra la puerta del horno y asegúrese de que el horno esté vacío.
2. Presione la tecla **Remote Start** para habilitar la función.
3. Inicie la función de precalentamiento en el horno desde la aplicación LG ThinQ

Comida congelada (Modelo LRGL5825**)

La función Frozen Meal (Comida congelada) está especialmente diseñada para cocinar comidas preparadas y congeladas. Calienta tanto desde arriba como desde abajo para dorar la comida de manera más pareja.

Este sistema está diseñado para ofrecer un desempeño óptimo de cocción, ya que selecciona automáticamente una combinación de los sistemas calentadores para hornear y asar.

Configuración de la función Frozen Meal

1. Toque **Frozen Meal**. Aparece Frozen en la pantalla.
2. Ingrese la temperatura de cocción utilizando los **botones numéricos**.
3. Toque **Start**. La función Frozen Meal comienza a funcionar.
4. Toque **Clear/Off** para cancelar la función Frozen Meal en cualquier momento.

Cocción lenta (Modelo LRGL5825**)

La función Slow Cook (Cocción lenta) está especialmente diseñada para cocinar platos con carne de vaca, cerdo y aves a la parrilla.

Es común que la superficie de la comida se oscurezca después de que finaliza la función Slow Cook.

Configuración de la función Slow Cook

1. Toque **Slow Cook** una vez. Hi aparece en la pantalla.

   Toque **Slow Cook** varias veces para cambiar entre Hi y Lo.

   Seleccione la opción deseada.
2. Toque **Start**. La función Slow Cook comienza a funcionar.
3. Toque **Clear/Off** para cancelar la función Slow Cook en cualquier momento.

NOTA

- Para obtener los mejores resultados, utilice un solo estante en la posición 1 o 2.

Fritura con aire (Modelo LRGL5825** / LRGL5823**)

La función Air Fry (Freír con aire) está especialmente diseñada para freír sin aceite.

- No es necesario precalentar al usar el modo Air Fry.
- Para obtener mejores resultados, cocine en un solo rack posicionado en la posicion 4.
- Extienda la comida de manera uniforme en una sola capa.
- Use la Bandeja para freír opcional disponible en LG o una bandeja para hornear oscura sin lados o lados cortos que no cubra toda la rejilla del horno. Esto permite una mejor circulación.
- Si lo desea, rocíe la bandeja de soporte con un spray de sartén.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 2 para atrapar el aceite que cae de los alimentos.
- Revise los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Los alimentos congelados preparados pueden cocinar más rápido con el modo Air Fry de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 por ciento, revise los alimentos temprano y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Si se cocinan varios lotes, el lote posterior puede tardar menos tiempo en cocinar.
- Utilice un termómetro de alimentos para asegurarse de que los alimentos han alcanzado una temperatura segura para el consumo. Comer carnes poco cocidas puede aumentar el riesgo de padecer enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La masa humeda y recubrimiento no se crujen ni se ajustan al usar el modo Air Fry.
- Para obtener los resultados más crujientes, draga las alitas de pollo frescas o tiernas en harina sazonada. Use 1/3 de taza de harina para 2 libras.

Freir con Aire Alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos ricos en grasa se ahumaran cuando se usa el modo Air Fry. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al usar el modo Air Fry los alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, perritos calientes, patas de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomos de cerdo, pato o algunas proteínas a base de plantas.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca cubra ranuras, agujeros o pasajes en la parte inferior del horno o cubra estantes enteros con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. La lámina de aluminio también puede atrapar el calor, causando un peligro de incendio o un bajo rendimiento excesivo.

- Encienda la capucha de escape en un ajuste de ventilador alto antes de iniciar el modo Air Fry y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- Abra alguna ventana o puerta, de ser posible, para asegurarse que la cocina este bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana de escape con regularidad.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Recorre los ciclos de limpieza (Easy Clean o Self Clean) con regularidad, dependiendo de la frecuencia y los tipos de alimentos que se hayan freido con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.

Configuración de la función Air Fry

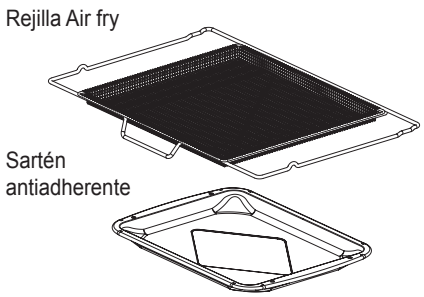
1. Presione **Air Fry**. 400 °F aparece en la pantalla.
2. Configure la temperatura del horno (Rango: 300 °F~550 °F)

   Modelo LRGL5825**
   Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura deseada.

   Modelo LRGL5823**
   Utilice los botones +/– para configurar la temperatura deseada.
3. Presione **START**.
4. Cuando la cocción esté completa, presione **Clear/Off**.

NOTA

- La función Air Fry se puede utilizar con un estante de alambre dentro de una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio.
- Para obtener los mejores resultados, utilice la bandeja Air Fry que se vende por separado www.lg.com y use una bandeja para hornear forrada de papel de aluminio debajo de ella como una bandeja de goteo.
- La sección de malla de la bandeja de freír se puede limpiar en el lavavajillas



Guía de cocina para freir

- Bandeja de freir

Menú	Cantidad (oz)	Temperatur (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)	Guía
Papas a la francesa congeladas	21.2	400	3+1	15-25	-
Papas a la francesa congeladas (corte arrugado, 10x10 mm)	35.3	400	4+2	20-30	-
Papas a la francesa dulces congeladas	24.7	400	4+2	15-30	-
Firituras de papa congelada	49.4	450	4+2	15-25	-
Tarta de papa congelada	42.3	450	3+1	23-33	-
Papas a la francesa caseras (10x10 mm)	24.7	450	3+1	30-40	Corta las papas y sumergalas durante 30 minutos. Desagüe y sasone con 3 cucharadas de aceite, sal y pimienta.
Porciones de patata caseras	60.0	450	3+1	30-40	Corta las papas y sumergalas durante 30 minutos. Desagüe y sasone con 3 cucharadas de aceite, sal y pimienta.
Nuggets de pollo congelado, crujientes	31.7	450	3+2	13-24	-
Tiras de pollo congelado	35.3	450	4+3	22-32	-
Alitas picantes congeladas, con hueso	49.4	450	3+2	25-35	-
Muslos de pollo fresco *	70.5	450	3+2	35-45	Agrega 3 cucharadas de aceite, y sal y pimienta al gusto.
Alitas de pollo frescas *	42.3	450	3+2	20-30	Agrega 3 cucharadas de aceite, y sal y pimienta al gusto.
Aros De Cebolla Congelados, Empanizados	21.2	425	4+2	12-23	-
Rollos primavera congelados (20 g cada uno)	49.4	425	3+1	18-28	-
Camarones Con Coco Congelados	24.7	400	4+2	30-40	Cepille la superficie de los alimentos con un poco de aceite.
Ostiones frescos en la media concha	35.3	425	4+2	20-30	Derrita 4 cucharadas de mantequilla y proceda a untarla sobre los ostiones. Mezcle 1/2 taza de migas de pan, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 taza de queso parmesano rallado y otros condimentos al gusto. Espolvorea la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	49.4	425	4+2	20-30	-
Salchicha delgada (70 g cada una, diámetro 2 cm)	88.2	425	3+2	20-30	-
Verduras mixtas	35.3	425	4+2	15-25	Agrega 4 cucharadas de aceite, y sal y pimienta al gusto.

Coloque la bandeja antiadherente para hornear en la 3 o 4 posición de la parrilla.
Voltee los alimentos para que no se quemen.
Posición del estante = Bandeja de freir + bandeja de goteo

Guía de cocina para freir

- Sartén antiadherente

Menú	Cantidad (oz)	Temperatur (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)		Guía
				1er lado	2do lado	
Papas a la francesa congeladas	21.2	400	4	19-26	-	-
Papas a la francesa congeladas (corte arrugado, 10x10 mm)	35.3	400	4	19-25	5~11	-
Papas a la francesa dulces congeladas	24.7	400	4	19-26	5~11	-
Firituras de papa congelada	49.4	450	4	13-19	5~11	-
Tarta de papa congelada	42.3	450	4	14-20	4~10	-
Papas a la francesa caseras (10x10 mm)	24.7	450	4	16-22	8~14	Corta las papas y sumergalas durante 30 minutos. Desagüe y sasone con 3 cucharadas de aceite, y sal y pimienta al gusto.
Porciones de patata caseras	60.0	450	4	16-22	8~14	Corta las papas y sumergalas durante 30 minutos. Desagüe y sasone con 3 cucharadas de aceite, y sal y pimienta al gusto.
Nuggets de pollo congelado, crujientes	31.7	450	4	12-18	2~8	-
Tiras de pollo congelado	35.3	450	4	13-19	2~9	-
Alitas picantes congeladas, con hueso	49.4	450	4	14-20	5~11	-
Muslos de pollo fresco *	70.5	450	4	35-45	-	Agrega 3 cucharadas de aceite, y sal y pimienta al gusto.
Alitas de pollo frescas *	42.3	450	4	18-25	5~12	Agrega 3 cucharadas de aceite, y sal y pimienta al gusto.
Aros De Cebolla Congelados, Empanizados	21.2	425	4	10-16	2~8	-
Rollos primavera congelados (20 g cada uno)	49.4	425	4	12-18	3~9	-
Camarones Con Coco Congelados	24.7	400	4	10-16	10~16	Cepille la superficie de los alimentos con un poco de aceite.
Ostiones frescos en la media concha	35.3	425	3	20-30	-	Derrita 4 cucharadas de mantequilla y proceda a untarla sobre los ostiones. Mezcle $^1/_2$ taza de migas de pan, 1 cucharada de ajo picado, $^1/_4$ taza de queso parmesano rallado y otros condimentos al gusto. Espolvorea la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	49.4	425	4	20-30	-	-
Salchicha delgada (70 g cada una, diámetro 2 cm)	88.2	425	4	11-18	1~7	-
Verduras mixtas	35.3	425	4	16-22	3~9	Agrega 4 cucharadas de aceite, y sal y pimienta al gusto.

Coloque la bandeja antiadherente para hornear en la 3 o 4 posición de la parrilla.
Voltee los alimentos para que no se quemen.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

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

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

Smart Diagnosis™

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

Ajustes

Le permite configurar varias opciones en el horno y en la aplicación.

Monitoreo

Esta función muestra el estado actual, tiempo de cocción restante y ajustes de cocción en la pantalla.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las Alertas Automáticas para recibir notificaciones sobre el estado del aparato.
Las notificaciones se activan incluso si la aplicación LG ThinQ está apagada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

Actualización del Firmware

Mantener actualizado el dispositivo.

Inicio Remoto

Controle el aparato de forma remota o verifique el tiempo restante de cocción desde la aplicación LG ThinQ.

NOTA

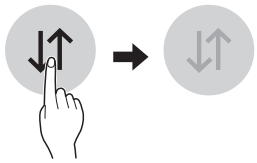
- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **LG ThinQ** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Antes de usar la aplicación LG ThinQ

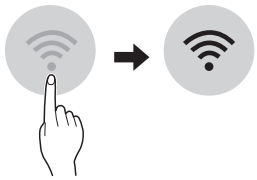
1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.

- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Le tomará más tiempo registrarse o que falle la instalación.

2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.



3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi** en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactivelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)

NOTA

- La interfaz del usuario (UI) del teléfono inteligente puede variar según el sistema operativo (OS) y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o App Store desde su teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente correspondiente GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite http://opensource.lge.com. Además del código fuente, podrá descargar las condiciones de las licencias, exención de responsabilidad de la garantía y avisos de copyright.

LG Electronics también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com. Esta oferta es válida durante tres (3) años a partir de la fecha de adquisición del producto.

Especificaciones del módulo LAN inalámbrico	
Modelos	LCW-004
Rango de frecuencia	2412 MHz - 2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

El siguiente aviso cubre el módulo transmisor contenido en este producto.
Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC y también con la Parte 18 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

Este dispositivo cumple con la parte 15, parte 18 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento puede anular la autorización del usuario para operar este equipo.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Función Smart Diagnosis™

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono o .

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

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

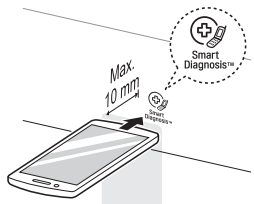
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

1. Abra la aplicación LG ThinQ en el teléfono inteligente.
2. En la aplicación, seleccione el dispositivo de su lista de dispositivos conectados y después presione los puntos en la parte derecha superior de la pantalla.
3. Seleccione **Smart Diagnosis**, luego presione el botón Start **Smart Diagnosis**.

NOTA

- Si el diagnóstico falla en reiteradas oportunidades, siga las instrucciones a continuación.

4. Seleccione **Audible Diagnosis**.
5. Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
6. Mantenga el teléfono en posición hasta que la transmisión de tono haya finalizado. Observe el diagnóstico en el teléfono.



NOTA

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

MANTENIMIENTO

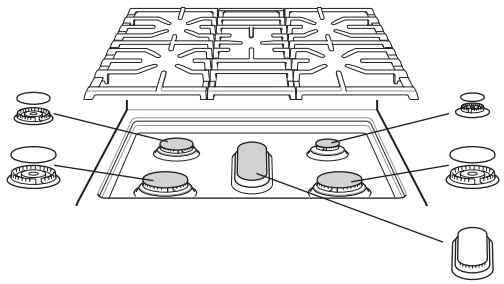
Hornallas de Gas

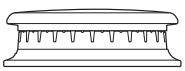
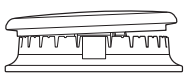
⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

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



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

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la estufa o hacer que funcione de forma incorrecta.

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

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador oval.

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

⚠ PRECAUCIÓN

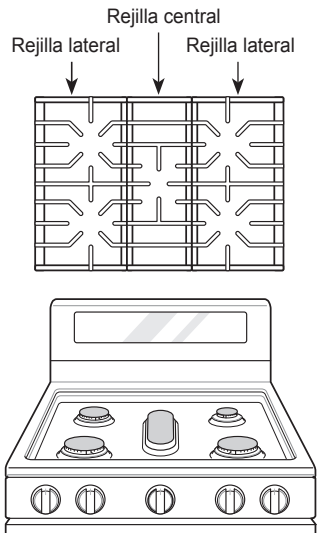
- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

Después de la limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

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

Rejillas de los quemadores

La estufa incluye tres rejillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas rejillas solo se deben usar en la posición correcta. Las dos rejillas laterales se pueden intercambiar de izquierda a derecha y del frente a la parte posterior. La rejilla central se puede intercambiar del frente a la parte posterior.



NOTA

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

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

1. Retire cuidadosamente todos los elementos de la parte superior de la estufa, incluyendo rejillas y perillas.
2. Rocié la superficie superior de la estufa con un limpiador de grasa (**NO UTILICE** limpiadores que contengan cloro, amoníaco).
3. Limpie la superficie con un trapo para eliminar todo el alimento y la grasa residual. **NO UTILICE** paños abrasivos, esponjas ni limpiadores que puedan opacar o rayar la superficie.
4. Use un paño seco para limpiar todo el limpiador jabonoso sucio. Enjuague el trapo con agua caliente y continúe con la limpieza hasta que se elimine todo el jabón.

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la estufa.



PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la estufa son filosos.** Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la estufa.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la estufa. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la estufa funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Panel de control

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

⚠ PRECAUCIÓN

No use la placa de cocción a altas temperaturas durante un período excesivo, ya que el panel de control podría dañarse.

Perillas y panel del múltiple delantero

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno en el panel del múltiple. Hacerlo dañará el acabado.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros objetos de ellas. Puede dañar el eje de la válvula de gas.
- Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **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.

NOTA

Para evitar las rayas, no use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Limpieza del exterior

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña y friegue 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

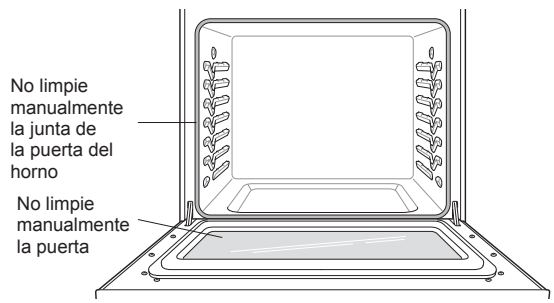
- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito: 1-800-243-0000 (EE. UU.) 1-888-542-2623 (Canadá) o visite nuestro sitio web en: www.lg.com

Puerta del horno

- 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.

⚠ PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Instrucciones para el cuidado de la puerta

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Estantes del horno

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

EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la estufa. 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.

Si bien la función EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

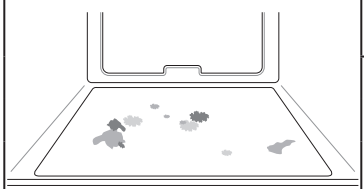
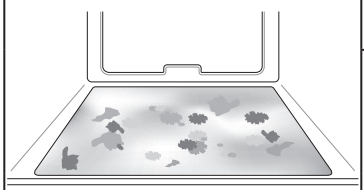
Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; no usa limpiadores químicos.
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
  - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de la autolimpieza

NOTA

Algunos modelos no proveen la opción para la función Self Clean y solo proveen la función de Easy Clean. La función Easy Clean puede no ser efectiva para quitar suciedades EXCESIVAS. Si su estufa no provee la función Self Clean, use la función Easy Clean y limpie su horno continuamente antes de que se generen suciedades EXCESIVAS.

Cuándo usar EasyClean®

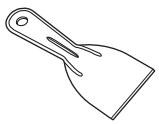
Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean®		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura
Self Clean* (Autolimpieza) (Solo algunos modelos)		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

* El ciclo Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Guía de instrucciones de EasyClean®

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

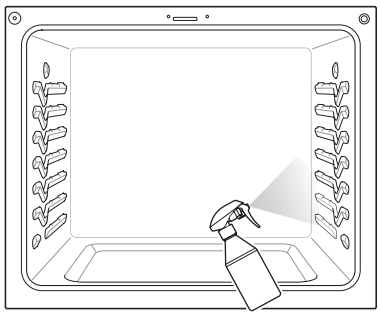
2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



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

3 Llene el bote con agua y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.

4 Use al menos 1/5 de agua del bote para mojar las parte sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.



5 Atomice o eche 4/5 de agua abajo, en el centro de la cavidad. La superficie abajo de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añade agua si es necesario.

NOTA

Si limpia varias estufas, use del bote entero lleno de agua para limpiar cada estufa. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

6 Cierre la puerta del horno.
Presione el **EasyClean®**.
Presione el **Start**.

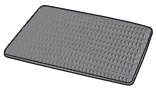
⚠ PRECAUCIÓN

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

7 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione el **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.

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

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



NOTA

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

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

11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®.

NOTA

- Si olvida saturar el interior del horno con agua antes de comenzar con EasyClean®, toque **Clear/Off** para finalizar el ciclo. Espere que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.

Consejos de limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), **Hot** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean® no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean®.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

Self Clean (Autolimpieza) (Modelo LRGL5825** / LRGL5823**)

El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo de Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar la autolimpieza

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, cualquier recipiente, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames notorios de la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- La luz de horno no puede encenderse durante un ciclo de Autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura haya descendido a menos de 500 ˚F (260 ˚C) después de que se haya completado un ciclo de Autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo de Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que emanan durante el ciclo de Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni con ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Durante el ciclo de Autolimpieza, no se pueden usar las hornallas de la placa de cocción ni el cajón calentador.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo de Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo de Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Autolimpieza.
- Cuando use la estufa durante la operación de Self Clean, sonará un timbre durante 1 minuto y luego se apagará el Self Clean
- Las tecla de operacion para COOKTOP/Warm Zone no se pueden utilizar durante la operacion de Autolimpieza.

Ajuste de autolimpieza

La función Autolimpieza tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Presione el botón **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de tres horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo de autolimpieza de 3, 4 o 5 horas.
3. Presione **Start**.
4. Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

⚠ PRECAUCIÓN

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Presione el botón **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.

   Cambie el tiempo: Presione el botón **Self Clean**.
3. Presione **Start Time**.
4. **Modelo LRGL5825****
   Use los botones **Number** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.

   Modelo LRGL5823 / LRGL5821****
   Use los botones **+/–** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.
5. Presione **Start**.

NOTA

Puede que sea necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **CLEAR/ OFF**.

Durante la Autolimpieza

- El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de Autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto normal y no afecta su desempeño.

NOTA

- No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo de Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

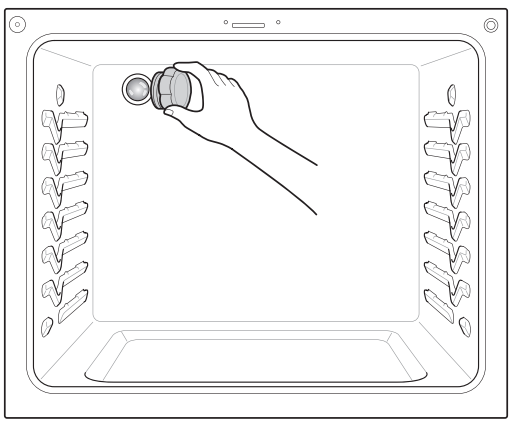
Cambio de la luz del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

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

1. Desenchufe la estufa o desconecte la electricidad.
2. Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla, que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
3. Gire la bombilla hacia la izquierda para quitarla del receptáculo.
4. Inserte la bombilla nueva y gírela hacia la derecha.
5. Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
6. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la electricidad.



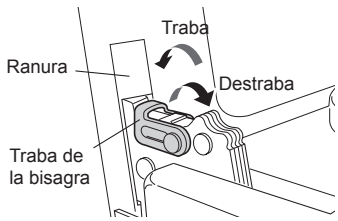
Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

⚠ PRECAUCIÓN

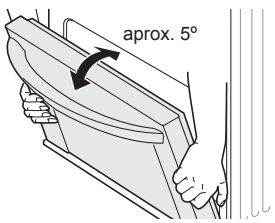
- **Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.**
- **No levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.

Retirar la puerta.

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



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

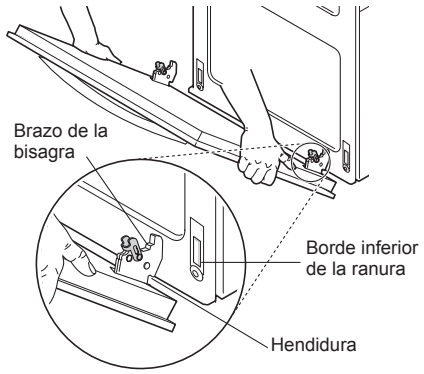


5. Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

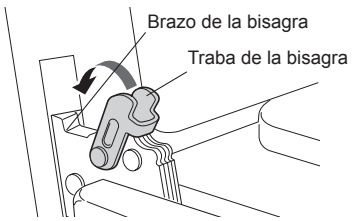
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de removido, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.

4 Bloquee las trabas. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



5 Cierre la puerta del horno.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?

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

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

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

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

Su nueva estufa está diseñada para mantener un control 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.

¿Por qué la hora parpadea?

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

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha con una 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 usuario para obtener más instrucciones.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo. El **LOCKED** aparecerá en la pantalla si el modo de bloqueo está activado. Para desactivarlo, presione el **Clear/Off** y manténgalo presionado durante tres segundos.

Mi estufa todavía está sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean®. ¿Qué más debo hacer?

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

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

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

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

La suciedad en las paredes laterales y traseras de su estufa con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Intente repetir el proceso EasyClean® se recomienda con más de $^{1}/_{5}$ de capacidad en el atomizador.

¿EasyClean® quita toda la suciedad y las manchas completamente?

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

¿Debo usar toda el contenido del atomizador para realizar el ciclo de EasyClean®?

Sí. Es recomendable rociar o verter $^{4}/_{5}$ de agua en la base y el resto del agua ($^{1}/_{5}$) en las paredes, para un mejor resultado de limpieza, verter sobre las otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad

Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la estufa durante el ciclo de EasyClean®. ¿Es normal?

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

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

¿Qué se necesita para EasyClean®?

El atomizador con agua, una espátula, una esponja anti-ralladuras y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

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

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

Antes de llamar al servicio técnico

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

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Los quemadores superiores no se encienden o no arden de forma pareja.	• Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. • Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. • Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.
Botones no funcionan	• Si la función de bloqueo está activada, la mayoría de los controles del horno se deshabilitarán. Para desactivar la función de bloqueo, mantenga pulsado el botón **CLEAR/OFF** durante 3 segundos. • La sensibilidad de los botones es más alta en el centro. Pulse los botones en el centro, incluso al activar la función secundaria de un botón. Los botones no funcionarán correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	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.	Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la cocina, este totalmente abierta.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	• Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. • Los estantes están mal posicionados. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. • Está usando recipientes incorrectos. Consulte Horneado por convección en la sección FUNCIONAMIENTO. • Debe ajustar el termostato del horno. • Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. • El reloj no está bien configurado. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. • El papel de aluminio se usa de forma incorrecta en el horno. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	• Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. • La puerta del horno no está cerrada. Consulte Asar en la sección FUNCIONAMIENTO. • Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	Debe ajustar el termostato del horno. Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
El reloj y el temporizador no funcionan.	• Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de corriente. • Los controles del horno están mal configurados. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
La luz del horno no funciona.	• La bombilla de la luz está floja o tiene algún defecto. Ajuste o reemplace la bombilla. • El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.
La función Autolimpieza no funciona.	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de autolimpieza. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.

<table>
<tr><th>Síntomas</th><th>Causas / soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>Sonido de “crujido” o “explosión”.</td><td>• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de limpieza. Esto es normal.</td></tr>
<tr><td>Demasiado humo durante el ciclo de Autolimpieza.</td><td>Demasiada suciedad en el horno. Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo Autolimpieza. Espere a que la luz se apague antes de intentar abrir la puerta del horno. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.</td></tr>
<tr><td>La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.</td><td>La temperatura del horno es demasiado alta. Espere una hora hasta que se enfríe.</td></tr>
<tr><td>La puerta del horno no está limpia después de un ciclo de Autolimpieza.</td><td>• Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.
• El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un ciclo de autolimpieza más largo o dos ciclos de Autolimpieza.</td></tr>
<tr><td>Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla.</td><td>• Se ha seleccionado el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.
- Cierre la puerta del horno.</td></tr>
<tr><td>El control del horno suena y muestra un código de error F.</td><td>• Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite servicio.
• Desconecte la cocina durante cinco minutos y vuelva a conectarla. Si el código de error de función se repite, solicite servicio.
<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Clave de error de cortocircuito</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Los estantes del horno se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza.</td><td>Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno. No utilice rociadores lubricantes.</td></tr>
<tr><td>El reloj parpadea.</td><td>Apagón o sobrecarga eléctrica. Restablezca la hora. Si se estaba usando el horno, deberá restablecerlo presionando la perilla de modo del horno y colocándola en la posición Off. Restablezca el reloj y cualquier función de cocción.</td></tr>
<tr><td>Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación.</td><td>Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá a medida que se use. Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de tres horas. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.</td></tr>
<tr><td>Olor fuerte.</td><td>Sentir un olor fuerte desde el aislamiento alrededor del horno es normal las primeras veces que se usa el horno.</td></tr>
<tr><td>Ruido del ventilador</td><td>• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente.
- Esto es normal.</td></tr>
<tr><td>El funcionamiento del ventilador</td><td>Es normal que el ventilador de funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.</td></tr>
<tr><td>Los quemadores no se encienden correctamente después de haber limpiado la superficie de la placa de cocción.</td><td>Asegúrese de que las tapas y los cabezales de los quemadores estén bien secos y ubicados correctamente.</td></tr>
<tr><td>Cuando se enciende solo un quemador, se escucha un ruido de chasquido que proviene de todos los quemadores.</td><td>Esto es normal. Los encendedores de chispa eléctricos de los quemadores provocan este ruido de chasquido. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.</td></tr>
<tr><td>La luz puede ser vista a través de las rejillas de ventilación del horno.</td><td>Mientras la función de Asar se está ejecutando, es normal ver una luz entre las rejillas de ventilación del horno.</td></tr>
</table>

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

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

En caso de que su cocina a gas LG (“Producto”) presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG Electrónicos ("LG"), a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados 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.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

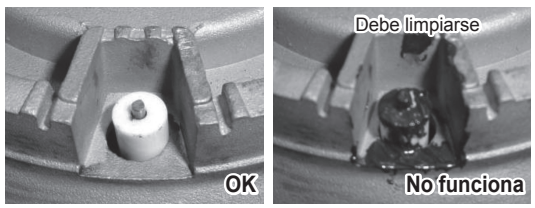
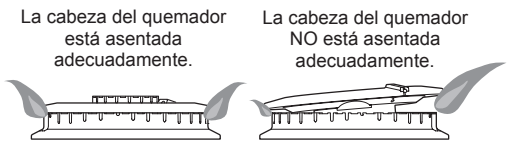
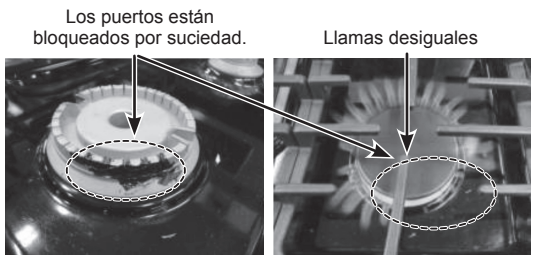
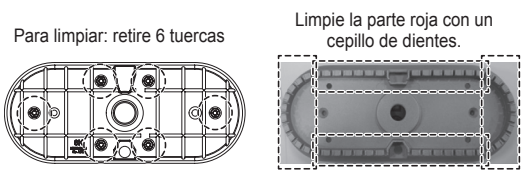
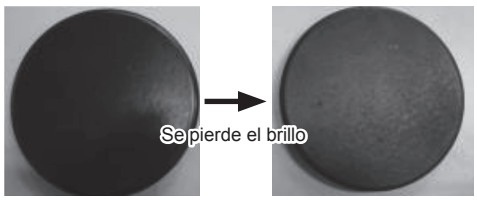
SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO 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.

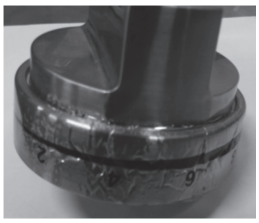
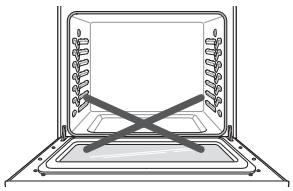
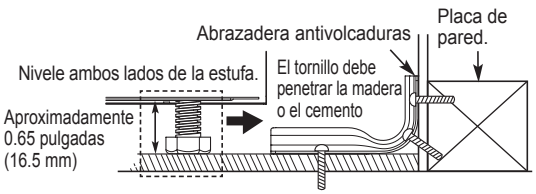
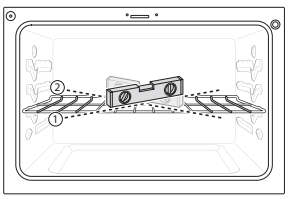
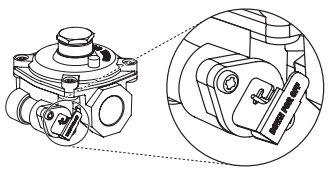
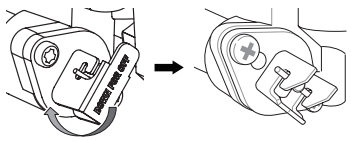
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

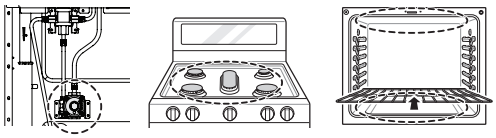
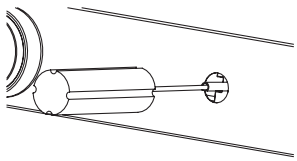
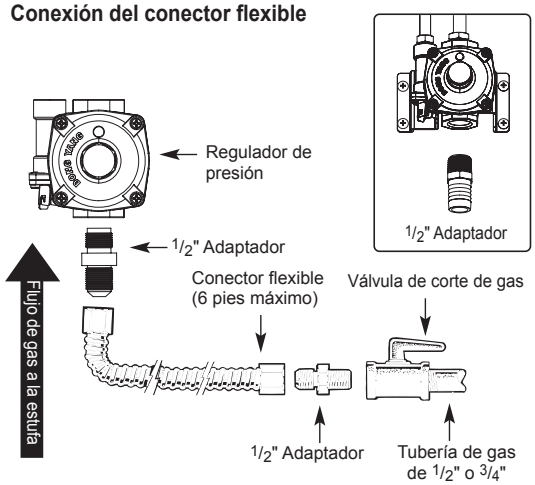
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- 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.
- Daño o fallo 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 causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos 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 inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o códigos de ventilación / fontanería.
- Daños o fallos causados por el transporte y el 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 artículos faltantes a productos comprados con descuento, 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.
- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.
- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Costo de conversión del producto de Gas Natural a Gas LP o viceversa.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

Problema	Causa	Prevención
• El esmalte de la cubierta está saltado.	Uso inadecuado 	• No golpee el esmalte de la cubierta.
• Los quemadores no encienden	Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador. 	• Revise y limpie el electrodo de gas.
• Llama desigual	1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador 	• Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador.
	2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos. 	• Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.
	* Quemador oval 	• Quemador oval 1) Retire 6 tuercas 2) Limpie los residuos con un cepillo de dientes.
• La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo.	1. Rayones 2. Uso de detergente o limpiadores abrasivos 	• No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar. • Para remover los alimentos quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente).

Problema	Causa	Prevención
• Perillas derretidas	Uso inadecuado  	• No deje la puerta en la posición de paro durante del modo Asar/ Hornear ni inmediatamente después de cocinar.
• Los hornos o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno.  	• Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. • Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
• La llama o la energía es débil.	La presión de gas puede ser baja.	• Consulte primero con su proveedor de gas.
• La superficie es dispareja. • El horno está inclinado.	1. La estufa no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.   Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	• Verifique primero con el instalador.
• El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores del anafe están funcionando.	La válvula reguladora está cerrada.  Posición cerrada de la palanca.	• Cheque que el regulador de la válvula este en posición abierta. • Si el regulador esta en posición cerrada, rote la palanca a la posición abierta.  Posición cerrada de la palanca. Posición abierta de la palanca.

Problema	Causa	Prevención
• Las llamas son demasiado grandes en la cubierta convertido (NP → LP)	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 3 partes: regulador, Boquilla de la cubierta, Boquilla de asar/hornear).  Regulador Boquilla de anafe Boquilla de asar/hornear	• Consulte primero con el instalador. • Consulte el manual de instalación.
• La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	• Consulte primero con el instalador.
• Olor a gas	Conexión incorrecta **Conexión del conector flexible**  	• Consulte primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo bajo las circunstancias excluidas anteriores correrá a cargo del consumidor.

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 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. 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 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 pueden 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 prejuicio 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 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. 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 pueden 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 pueden 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 pueden 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 resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted pueden 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 pueden 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 pueden 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.



LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA 1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!
www.lg.com

Printed in Mexico