

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# LG LSCG367ST Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for LG LSCG367ST](#)



[Find Your LG Gas Range Parts - Select From 55 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

## Available Replacement Parts for LG LSCG367ST

<a href="#">1TTL0402418</a>	Tapping Screw
<a href="#">1TTG0402422</a>	Tappingtruss Head Screw
<a href="#">MBL61908503</a>	Burner Cap



# OWNER'S MANUAL

# GAS COOKTOP

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

## WARNING

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

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

LSCG366\*\*

LSCG306\*\*

LSCG367\*\*

LSCG307\*\*



MFL62725406\_07

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

Copyright © 2012 - 2018 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

# INTRODUCTION

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

What to Do if You Smell Gas .....	3
Safety Precautions .....	4~5
Surface Burners .....	5~6

## OPERATING INSTRUCTIONS

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

## CARE AND CLEANING

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

## TROUBLESHOOTING

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

## LIMITED WARRANTY

Limited Warranty .....	15
------------------------	----

## THANK YOU!

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

### *Product Registration Information*

Model: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



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



#### **WARNING**

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



#### **CAUTION**

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



#### **WARNING**

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



#### **WARNING:**

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

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

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

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

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

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### SAFETY PRECAUTIONS

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

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

- Make sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this cooktop.
- To prevent fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the cooktop away from heavy traffic paths and drafts.

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

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

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

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### SAFETY PRECAUTIONS (continued)

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

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

- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought into contact with flame or hot surfaces and may cause severe burns.
- Do not place flammable materials on or near the cooktop.
- Do not place or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place cooking oils or other flammable materials on or near the cooktop.
- Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the cooktop. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- Do not use water on grease fires. NEVER touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher. Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and also cause damage to the cooktop.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Do not block the airflow into or out of the cooktop. It is necessary for proper combustion and ventilation.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

### SURFACE BURNERS

#### ⚠️ WARNING

- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the "OFF" position. Do not leave the burners "ON" unattended.
- Use proper pan size. Do not use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spills, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food. Since heavy spattering or spills left on a range can ignite, use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers can cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- Always turn knobs to the **LITE** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- If using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### SURFACE BURNERS (continued)

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

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

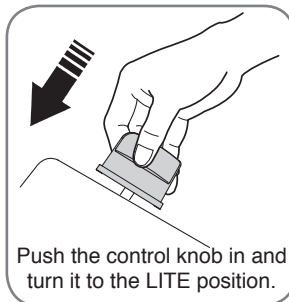
## USING THE SURFACE BURNERS

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

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

### LIGHTING A GAS SURFACE BURNER

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the LITE position.
- The clicking noise you hear is the sound of the electric spark igniting the burners.



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

### IN CASE OF POWER FAILURE

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

### SEALED GAS BURNERS

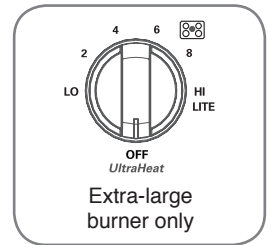
The cooktop has five sealed gas burners for convenience and easy cleaning.

The medium and large burners are the primary burners for most cooking. The temperature range on these burners can handle a wide range of cooking tasks.

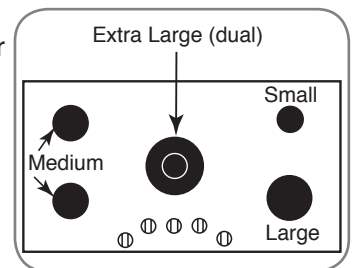
The extra large burner (center) is the maximum output burner. Like the other burners, it can be used for most everyday cooking tasks.

This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil.

The special UltraHeat setting is designed for use with cookware 10 inches or larger in diameter. The extra large dual burner can also be used on LO to simmer.



The smallest burner offers a very low simmer setting and is best for delicate foods such as sauces that require long simmer times over low heat.



# OPERATING INSTRUCTIONS

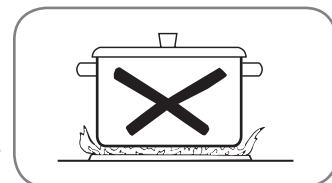
## USING THE SURFACE BURNERS (continued)

### SETTING THE FLAME SIZE

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

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

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



### COOKWARE

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

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

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

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

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

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

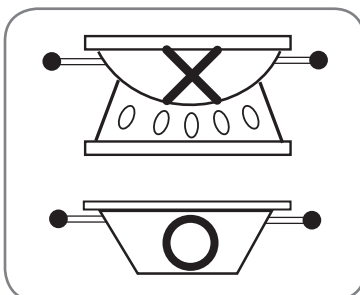
### USING A WOK

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

This can be hazardous to your health.

Use a 14 inch or smaller flat bottom wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. Woks are available at your local retail store.

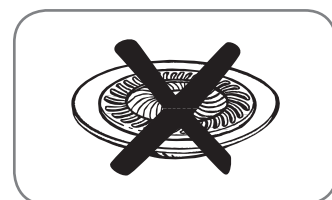
Only a flat-bottomed wok should be used.



### STOVE-TOP GRILLS

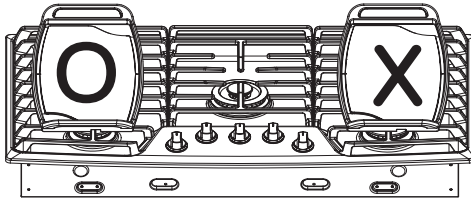
Do not use stove top grills on your surface burners. If you use a stove top grill on the surface burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

This can be hazardous to your health.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE GRIDDLE



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

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

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

Placing the Griddle: The griddle can only be used on the left side grate.

The griddle must be properly placed on the center grate.

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

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

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

### IMPORTANT NOTES:

- To prevent spills, avoid cooking extremely greasy foods on the griddle.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not overheat the griddle. This can damage the nonstick coating.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not cut foods on the griddle.
- Do not place or store items on the griddle.

# CARE AND CLEANING

## CARE AND CLEANING

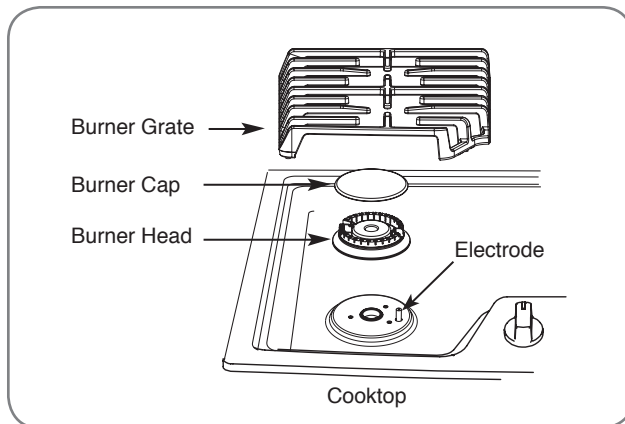
Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

### **SEALED BURNER ASSEMBLIES**

Turn all controls OFF before removing the burner parts.

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

The electrodes are not removable.



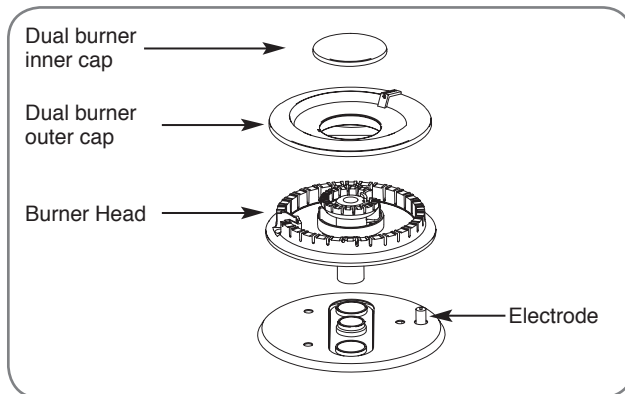
**CAUTION:** DO NOT remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners unless all burner parts and grates are properly placed.

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

### **DUAL EXTRA BURNER ASSEMBLY**

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

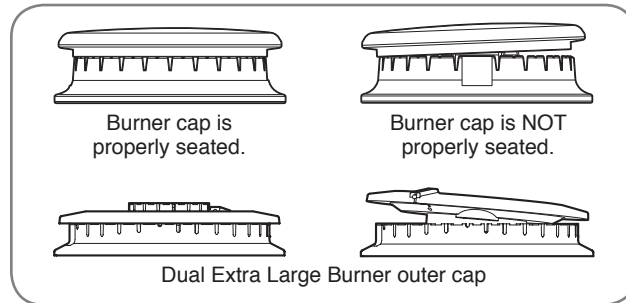
The burner electrode is not removable.



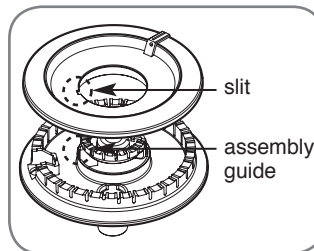
## BURNER CAPS AND HEADS

### BURNER CAPS

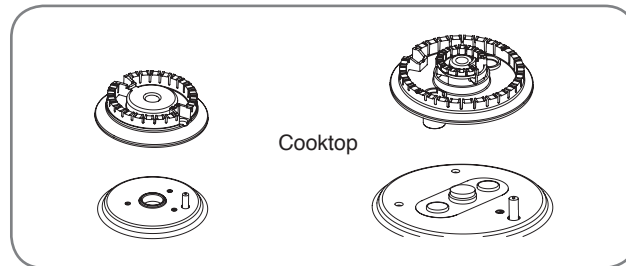
Lift burner caps off when they are cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. Use a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.



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



### BURNER HEADS



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

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

#### NOTES:

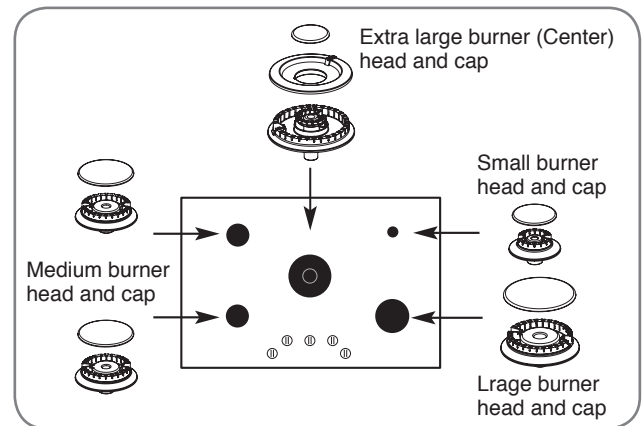
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Burners will not light if the cap is removed.

### AFTER CLEANING

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

### REPLACEMENT

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



# CARE AND CLEANING

## BURNER GRATES

Your cooktop has three professional-style grates.

These grates are position-specific.

For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. Because of the varied burner sizes, the side grates cannot be exchanged nor can any of the grates be rotated front to back.

### CLEANING

Allow grates to cool before handling.

Grates should be cleaned regularly and, of course, after spills. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned properly over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates.

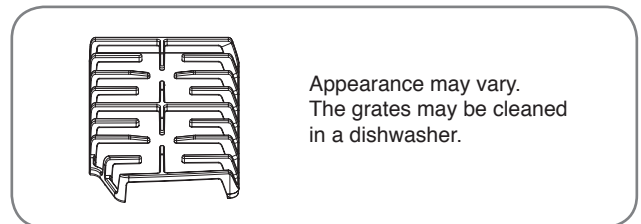
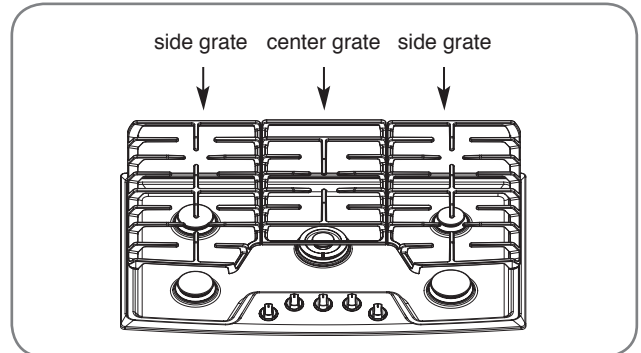
The grates may be cleaned in a dishwasher.

Do not operate a burner for a long time without cookware on the grate.

The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

To remove burned-on food, place the grates in a covered container.

Soak them with 1/4 cup ammonia for several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.



Appearance may vary.  
The grates may be cleaned  
in a dishwasher.

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

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

## COOKTOP SURFACE

Foods with a lot of acid (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set.

When the surface has cooled, wash and rinse.

For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water after the surface has cooled.

Then rinse and polish by using a dry cloth.

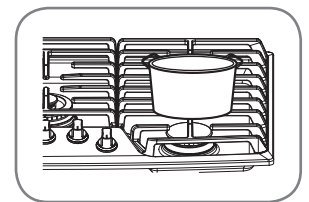
If the surface of the cooktop is stainless steel, to prevent damage and to prevent it from becoming dull, clean up spills immediately.

### CAUTION

- Do not place flammable materials on or near the cooktop.

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- Do not try to lift the cooktop.  
Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.



## STAINLESS STEEL SURFACES

To avoid scratching the surface, do not use steel wool on stainless steel. Clean with warm, soapy water or a stainless steel cleaner or polish. Follow the directions on the cleaner. Always wipe in the direction of the grain.

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

1-800-243-0000

## CONTROL KNOBS

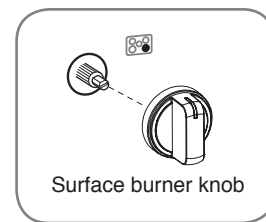
It's a good idea to wipe the control panel with a damp cloth after each use of the cooktop. Use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Use clean water for rinsing. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control knobs - they can cause damage to the finish of the knobs.

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

The control knobs may be removed for easier cleaning.

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

To reinstall a knob, hold it with the OFF label at the top and slide it directly onto the stem






**NOTE:** Unplug cooktop before cleaning control knobs to prevent accidentally turning on burners.

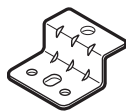
# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

## ACCESSORIES



Retainer brackets  
(2ea)



Screw  
(2ea)



Screw  
(4ea)



Nozzles  
(7ea)

# 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 Cooktop ("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
Two (2) 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 PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. LG'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.**

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

#### **THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:**

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage 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 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.

**The cost of repair or replacement under these 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](http://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](mailto: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.



# MANUAL DE PROPIETARIO COCINA DE GAS

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

## **ADVERTENCIA**

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

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

LSCG366\*\*

LSCG306\*\*

LSCG367\*\*

LSCG307\*\*

# INTRODUCCIÓN

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Qué hacer si percibe olor a gas.....	3
Medidas de seguridad .....	4~5
Quemadores .....	5~6

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

## GARANTÍA LIMITADA

Garantía limitada .....	15
-------------------------	----

## GRACIAS!

Felicidades por su compra y  
bienvenido a la familia LG.

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

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

*Información sobre registro de producto*

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

Número de serie: \_\_\_\_\_

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

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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



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

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



#### ADVERTENCIA

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



#### PRECAUCIÓN

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



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



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

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

## QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

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

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

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

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



#### **ADVERTENCIA:** NUNCA

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

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

### QUEMADORES



#### **ADVERTENCIA**

- Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que el mando se gire hasta ajustarlo en la posición "OFF". No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición "ON".
- Use sartenes del tamaño adecuado; evite sartenes inestables o que inclinen con facilidad. Escoja sartenes y ollas de cocina que dispongan de bases planas lo suficientemente grandes para cubrir los fogones. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla o sartén sea lo suficientemente grande para albergar los alimentos adecuadamente. Esto reducirá el tiempo de limpieza y prevendrá acumulaciones peligrosas de alimentos, ya que dejar salpicaduras o derrames grandes sobre la cocina puede provocar un incendio. Use sartenes con mangos de fácil uso y que permanezcan fríos.
- Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones humeantes y aceitosas que podrían prenderse con facilidad.
- Use siempre la posición LITE al prender los quemadores y asegúrese de que lo han hecho. No deje nunca los quemadores desatendidos con el fuego alto.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de tal forma que no se extienda más allá del borde de la olla o sartén. El exceso de llama es peligroso.
- Use sólo guantes de cocina secos; el contacto de los guantes de cocina mojados o húmedos con las superficies calientes podría provocar quemaduras por vapor. No permita que los guantes de cocina se acerquen a las llamas al retirar ollas y sartenes. No use papel de cocina ni paños voluminosos en vez de los guantes de cocina.
- Al usar ollas o sartenes de cristal, asegúrese de que estén diseñadas para su uso en cocinas.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### QUEMADORES (continuación)

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

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

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LOS QUEMADORES

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

- Asegúrese de que todas las rejillas de la cocina estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes tocarlos o colocar sobre ellos un guante de cocina, paños de limpieza u otros materiales.

### CÓMO PRENDER UN QUEMADOR

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



- Si el mando permanece en la posición LITE, seguirá sonando el "clic".
- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores.
- No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.

### EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

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

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

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

- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

### QUEMADORES DE GAS SELLADOS

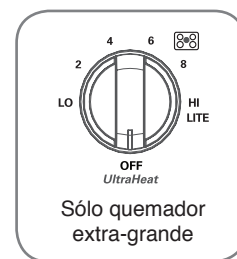
Los quemadores medianos (frontal y posterior izquierdo) y grande (frontal derecho) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas. El quemador extra-grande(central) es el quemador que desde la posición HI a la posición LO para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

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

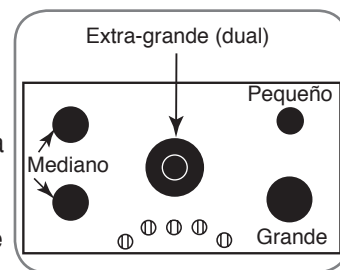
Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido. Este dispone de un ajuste especial denominado UltraHeat, diseñado para ollas o sartenes de 10 ó más pulgadas de diámetro.

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

El quemador extra-grande (dual) también puede bajarse a la posición LO para usuario a fuego lento de forma similar a como lo hace el quemador pequeño.



Su cocina dispone de cinco quemadores de gas sellados. Ofrecen comodidad, posibilidades de limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de cocina.



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

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

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

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

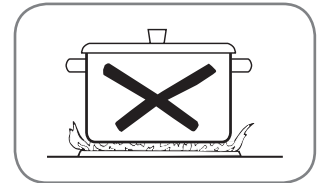
## USO DE LOS QUEMADORES (continuación)

### CÓMO ESCOGER EL TAMAÑO DE LA LLAMA

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

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

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



### OLLAS O SARTENES

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

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

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

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

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

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

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

### USO DE UN WOK

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

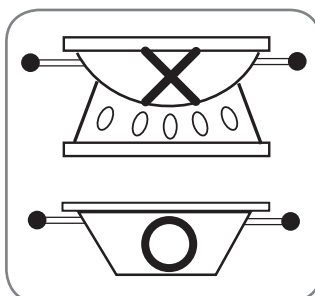
Esto puede ser peligroso para la salud.

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

Asegúrese de que la base del wok se asienta justa y uniformemente sobre la rejilla.

Están disponibles en su tienda habitual.

Sólo puede usarse un wok con la base plana.

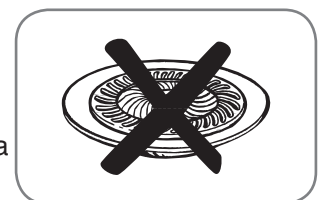


### PARRILLAS PARA COCINA

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

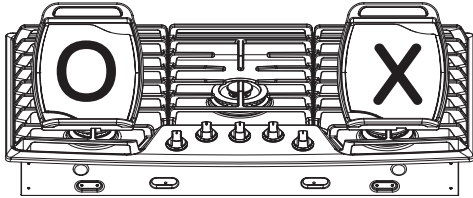
Si usa parrillas para cocina sobre el quemador de gas sellado, se producirá una mala combustión que puede generar una exposición a niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

Esto puede ser peligroso para la salud.



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LA PLANCHA



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

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

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

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

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

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

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

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

### NOTAS IMPORTANTES:

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

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## CUIDADO Y LIMPIEZA

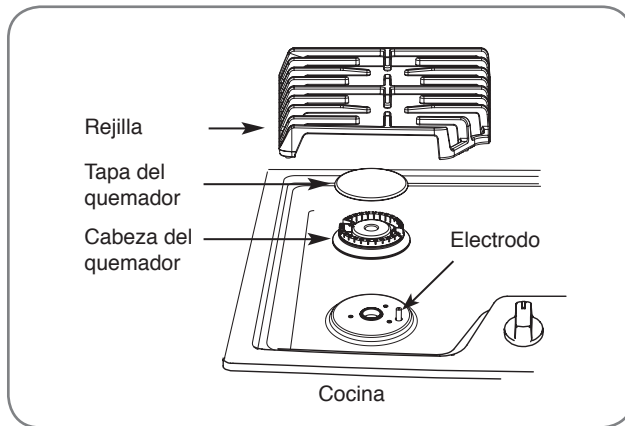
Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la cocina.

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

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

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

Los electrodos no son desmontables.



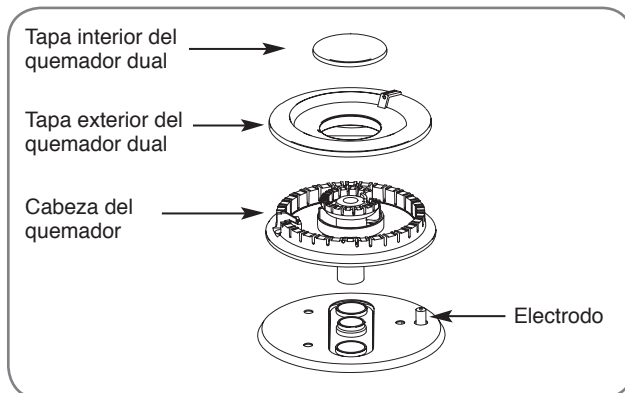
**⚠ PRECAUCIÓN:** No desmonte ninguna pieza de la cocina hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura. No ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador. Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le haga tirar una olla o sartén caliente.

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

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

El electrodo del quemador no es desmontable.

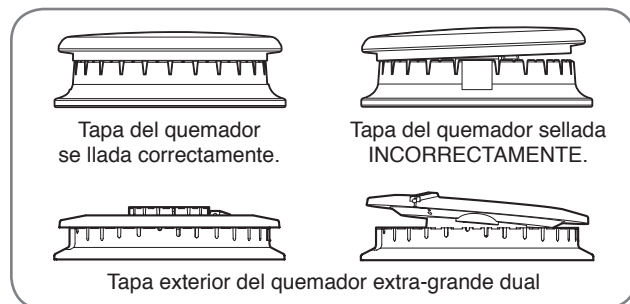


## TAPAS Y CABEZAS DE LOS QUEMADORES

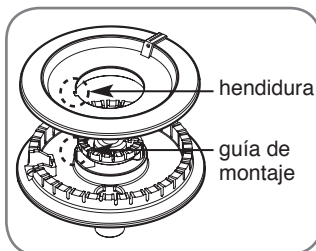
### TAPAS DE LOS QUEMADORES

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

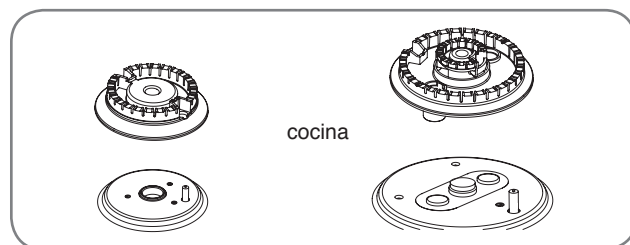
Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.



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



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



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

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

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

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

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

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

#### NOTAS:

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

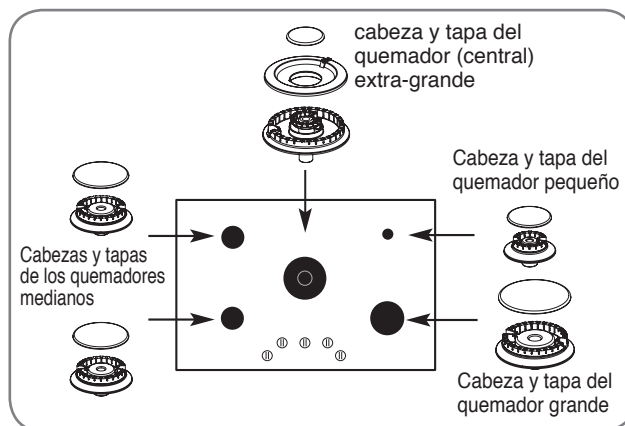
### TRAS LA LIMPIEZA

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

### MONTAJE

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

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



# CUIDADO Y LIMPIEZA

## REJILLAS

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

### LIMPIEZA

Desmonte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames.

Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.

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

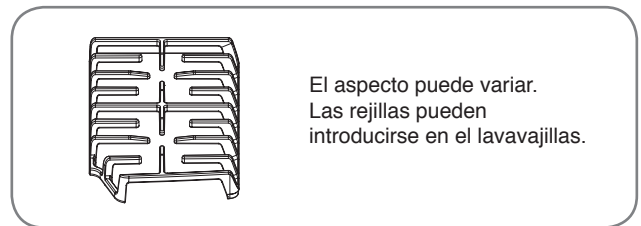
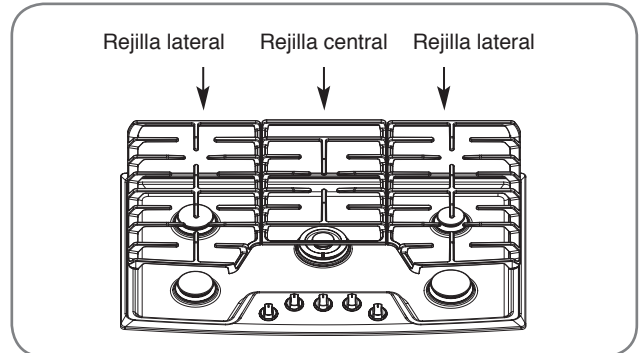
Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de todas ellas queden integrados.

Las rejillas pueden introducirse en el lavavajillas.

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

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

Añada  $\frac{1}{4}$  taza de amoníaco y déjelas remojando varias horas o durante toda la noche. Lave, enjuague bien y seque.



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

Esto es debido a su continua exposición a altas temperaturas.

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

## SUPERFICIE DE LA COCINA

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

Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela.

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

Enjuague a continuación y sáquele brillo con un paño seco.

Si la superficie de la cubierta es de acero inoxidable, para evitar daños y para evitar que se opaque, limpie los derrames inmediatamente.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No almacene materiales inflamables en el horno, ni en la gaveta cerca de la cocina. No almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- No levante la cocina. Levantar la cocina puede dañarla o hacer que funcione de forma incorrecta.
- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.

## SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

No use estropajos metálicos: arañarán la superficie.

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

Limpie siempre la superficie en la dirección de la textura.

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

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

1-800-243-0000

## MANDOS DE CONTROL

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

Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar.

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

Para enjuagar, use agua limpia.

Seque y dé brillo con un paño suave.

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

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

Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Los mandos de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

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

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




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



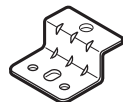
# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

## ACCESORIOS



Soportes de retención  
(2 c/u)



Tornillos  
(2 c/u)



Tornillos  
(4 c/u)



Boquillas  
(7 c/u)

# 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 de 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
Dos (2) años desde la fecha de compra 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.
- Daños 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 por códigos de 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.

**El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará 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 perjuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

**Normas y procedimientos de arbitraje.** Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en [www.adr.org/consumer](http://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](mailto: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.

# MEMO







LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

Register your product Online!

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