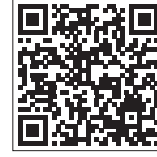




Scan to see the online manual.



# OWNER'S MANUAL

# WALL OVEN

---

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

**ENGLISH**

WSED3023B



MFL72061302  
Rev.00\_032524

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

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

## TABLE OF CONTENTS

### 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

#### 4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

4 Safety Messages

#### 4 WARNING

4 Installation

5 Operation

5 Maintenance

6 Risk of Fire and Flammable Materials

#### 6 CAUTION

6 Operation

7 Maintenance

### 8 PRODUCT OVERVIEW

---

#### 8 Product Features

8 Exterior / Interior

9 Accessories

### 10 OPERATION

---

#### 10 Operating Control Panel

10 Control Panel Features

10 Energy Saving Tips

#### 11 Changing Settings

11 Clock

11 Timer On/Off

11 Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Temperature, Display Language, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)

13 Control Lock

13 Start Time (Delayed Timed Cook)

14 Cook Time (Timed Cook)

14 Wi-Fi

14 Sabbath Mode

15 Minimum & Maximum Default Settings

#### 16 Operating the Oven

16 Before Using the Oven

16 Assembling Rack Guides

17 Using Standard Oven Racks

17 Convection Bake and Roast Mode

18 Bake Mode

19 Recommended Baking Guide

19 Broil Mode

21 Recommended Broiling Guide

23 Frozen Meal

23 Warm Mode

23 Proof Mode

24 Favorite Mode

24 Air Fry

26 Recommended Air Frying Guide

27 Air Sous-Vide

27 Air Sous-Vide Cooking Guide

28 Remote Start Mode

### 29 SMART FUNCTIONS

---

#### 29 LG ThinQ Application

29 LG ThinQ Application Features

29 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

30 RF Module Specifications

30 FCC Notice

30 Industry Canada Statement

31 Open Source Software Notice Information

#### 31 Smart Diagnosis™ Feature

31 Using LG ThinQ to Diagnose Issues

31 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

### 32 MAINTENANCE

---

#### 32 Cleaning

32 Interior

32 Exterior

33 EasyClean

35 Self Clean

#### 38 Periodic Maintenance

38 Changing the Oven Light

38 Removing, Assembling and Dismantling the Oven Door

### 42 TROUBLESHOOTING

---

#### 42 FAQs

42 Frequently Asked Questions

#### 44 Before Calling for Service

44 Cooking

45 Parts & Features

46 Noises

46 Wi-Fi

## 48 LIMITED WARRANTY

---

### 48 USA

- 48 TERMS AND CONDITIONS
- 48 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
- 49 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

### 51 CANADA

- 51 TERMS AND CONDITIONS
- 52 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
- 53 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

## 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### Safety Messages

**Your safety and the safety of others are very important.**

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



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:



### **WARNING**

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



### **CAUTION**

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

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

## WARNING

### **WARNING**

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

### Installation

- Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door. Injury might result from contact with hot food or the oven itself.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. (aluminum foil will melt on the interior surface of the oven.)
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of oven liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified installers or service technicians.
- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- The electrical power must be shut off while the electrical connections are being made.
- Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in an electrical hazard or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended procedure closely.
- Important – Save for the local electrical inspector's use

## Operation

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- Use care when opening door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from an oven or cooktop. Cookware will be hot. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- Do not heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Do not allow aluminum foil to contact heating elements.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Only arrange oven racks when the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- **DO NOT** block the oven vent during operation. This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The bottom vent trim should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.
- Do not put large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door.
- Take care when the door is open to avoid injury.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Do not put your hand under the controller or between the door and bottom vent trim during operation. The outside of the oven can become very hot to the touch.

## Maintenance

- Do not store items of interest to children on the back guard or in cabinets above a cooking appliance. Children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Let hot cookware and utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- If the door glass, surface, or oven heating unit of the appliance are damaged, discontinue use of the appliance and call for service.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.

## 6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Before replacing the oven light, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning purposes.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts causing a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- If the self-cleaning mode malfunction light goes on, or if the audible signal sounds, turn off or disconnect the appliance from the power supply and have it serviced by a qualified technician.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.

### Risk of Fire and Flammable Materials

- Do not store or use flammable material in or near the oven. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven is in use.
- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Wear proper apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If cabinet storage is provided directly above the oven, use it to store items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Do not use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

## CAUTION

### CAUTION

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

### Operation

- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together 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 with too much fat can cause spillovers when food is added.

- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef: 160 °F (71 °C)
  - Poultry: 165 °F (74 °C)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (68 °C)
  - Fish/seafood: 145 °F (68 °C)
- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Use caution if opening the door when the oven is operating. Hot surfaces can cause serious burns.
- Place oven racks in the desired location before turning on the oven to avoid burns.
- Before Starting Self Clean, clean only parts listed in manual. Remove the water tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.

## Maintenance

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh, etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could shorten the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks and any utensils or food from the oven.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

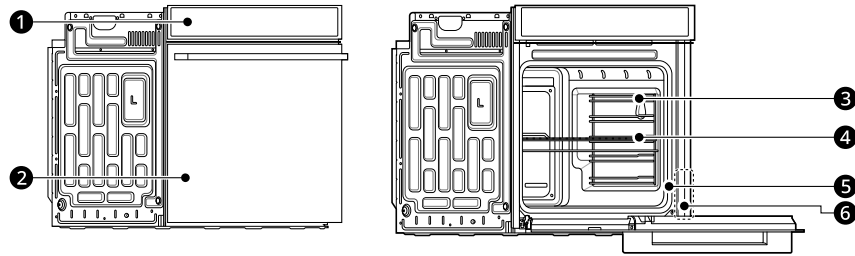
## 8 PRODUCT OVERVIEW

# PRODUCT OVERVIEW

## Product Features

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

### Exterior / Interior



1	Oven Controller	4	Standard Rack (2 ea)
2	Oven Door	5	Gasket
3	Rack Guide (2 ea)	6	Model and Serial number



## Accessories

### ⚠ CAUTION

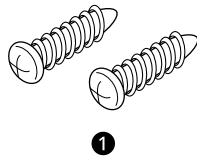
- After installation pull off the protection film from the panel.

## Accessories for Cooking



- 1 Rack Guide (2 ea)
- 2 Standard Rack (2 ea)
- 3 Air Fry Tray (1 ea)

## Accessories for Installation



- 1 Wood Screws for Mounting (2 ea)

### NOTE

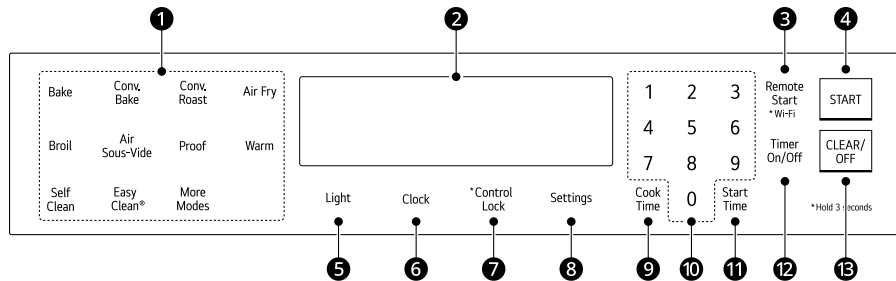
- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in Canada) if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

## 10 OPERATION

## OPERATION

## Operating Control Panel

## Control Panel Features

**1** Oven Functions

Select various functions of the oven. See **Operating the Oven**.

**2** Display

Oven operation and settings appear in the display

**3** Remote Start

- Press to select the **Remote Start** function.
- Wi-Fi**
- Press and hold the button for 3 seconds to connect the appliance to a **Wi-Fi** network.

**4** START

Press to start all functions in the oven.

**5** Light

Press to turn light on and off.

**6** Clock

Press to set the time of day.

**7** Control Lock

Press and hold the **Control Lock** button for 3 seconds to activate/deactivate **Control Lock**.

**8** Settings

Press to select and adjust oven settings.

**9** Cook Time

Press to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.

**10** Number Pad

Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time, and the length of operation for timed baking, etc.

**11** Start Time

Press to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.

**12** Timer On/Off

Press to set or cancel the oven timer.

**13** CLEAR / OFF

Press to stop cooking or cancel settings of the oven.

**NOTE****Setting the Time, Timer and Temperature**

If you enter one digit of a number incorrectly, enter the entire number again to correct it. For example, if you press 1, 0, 3 and 1 to set the clock for 10:30, press 1, 0, 3 and 0 to enter the correct time.

**Energy Saving Tips**

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides for proper rack and pan placement.
- Reduce energy use by cleaning light oven soil with the **EasyClean** feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

## Changing Settings

### Clock

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

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press the numbers to set the time. For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: **1**, **0**, **3** and **0**.
- 3 Press **START**.

#### NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- If no other buttons are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, there may have been a power failure. Reset the time.

### Timer On/Off

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

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

#### For example, to set 5 minutes:

- 1 Press **Timer On/Off** once.  
0:00 appears and **Timer** flashes in the display.
- 2 Press **5**.  
0:05 appears in the display.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

#### NOTE

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

- 4 When the set time runs out, **End** shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until **Timer On/Off** is pressed.

#### NOTE

- If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.
- Press **Timer On/Off** once to set the time in hours and minutes.
- Press **Timer On/Off** twice to set the time in minutes and seconds.

### Canceling the Timer

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

### Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Temperature, Display Language, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)

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

The **Settings** button allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- select display language
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

### Setting the Hour Mode

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

- 1 Press **Settings** once.
- 2 Press **1** to select a 12-hour clock, or **2** to select a 24-hour clock.
- 3 Press **START** to accept the change.

## 12 OPERATION

### Setting Convection Auto Conversion

When **Conv. Bake** and **Conv. Roast** are selected, Convection Auto Conversion automatically converts the standard recipe temperature entered to a convection temperature by subtracting 25 °F / 14 °C. This auto converted temperature shows on the display. For example, select **Conv. Bake**, enter 350 °F, and 325 °F shows on the display after preheat.

Convection Auto Conversion is enabled by default. To change the setting, follow these instructions.

- 1 Press **Settings** repeatedly until  $\text{RuE}$  appears in the display.
- 2 Press **1** to enable or **2** to disable auto conversion.
- 3 Press **START** to accept the change.

### Adjusting the Oven Temperature

Your new oven may cook differently from the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven thermostat yourself.

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

- 1 Press **Settings** repeatedly until  $\text{RdJ}$  appears in the display.
- 2 Use the number buttons to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
- 3 Adjust the temperature either up or down by pressing **Settings** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).
- 4 Press **START** to accept the change.

### NOTE

- This adjustment does not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment is retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the temperature is increased or decreased, the display shows the adjusted temperature until it is changed.
- The thermostat adjustment for Bake will also affect Convection Bake and Convection Roast.

### Selecting the Display Language

The oven control is set to display in English but can be changed to display in Spanish or French.

- 1 Press **Settings** repeatedly until  $\text{Ln9}$  appears in the display.
- 2 Press **1** for English, **2** for Spanish, or **3** for French.
- 3 Press **START** to accept the change.

### Turning the Preheat Alarm Light On/Off

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1 Press **Settings** repeatedly until  $\text{PrE}$  appears in the display.
- 2 Press **1** to turn the light on and **2** to turn the light off.
- 3 Press **START** to accept the change.


### Adjusting the Beeper Volume

- 1 Press **Settings** repeatedly until  $\text{BEEP}$  appears in the display.
- 2 Press **1** for Loud, **2** for Low, and **3** for Mute.

- 3 Press **START** to accept the change.


### Selecting Fahrenheit or Celsius

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

- 1 Press **Settings** repeatedly until  appears in the display.
- 2 Press **1** for °F (Fahrenheit) or **2** for °C (Celsius).
- 3 Press **START** to accept the change.

### Control Lock

The **Control Lock** feature automatically prevents most oven controls from being turned on. It disables the clock, timer and the interior oven light. It does not lock the oven door.

- 1 Press and hold **Control Lock** for 3 seconds.
- 2 The lock melody sounds. **CONTROL LOCKED** and the lock icon  appear in the display.
- 3 To deactivate the **Control Lock** feature, press and hold **Control Lock** for 3 seconds. The unlock melody sounds and the controls unlock.

### Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of this function turns the oven on and off at the time you select.

This function can only be used with the below oven functions.

Oven Functions
Bake, Conv. Bake Conv. Roast, Self Clean

#### CAUTION

- Use caution with the Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when

chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

### Setting a Delayed Timed Cook

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

- 1 Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
- 2 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 3 Set the temperature: press **3**, **0** and **0**.
- 4 Press **Cook Time** and press the number buttons to set the baking time.
  - The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **Start Time**.
- 6 Set the start time: press **1**, **6**, **3** and **0** for 4:30.
- 7 Press **START**. A short beep sounds and the start time appears in the display. The oven begins baking at the set start time.

#### NOTE

- cancel this function, press **CLEAR/OFF** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 4 and press **START**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.
- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan turns off automatically after the preset temperature is attained.

## 14 OPERATION

### NOTE

- After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

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

- The time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **CLEAR/OFF** is pressed.

### Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using this function.

This function can only be used with the below oven functions.

Oven Functions
<p><b>Bake, Conv. Bake</b>  <b>Conv. Roast, Air Fry</b>  <b>Frozen Meal, Air Sous-Vide</b>  <b>Broil, Favorite Mode</b></p>

### Setting a Timed Cook

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

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **3, 0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **BAKE**, 0:00 and 300 °F appear in the display.
- 4 Set the baking time: press **3** and **0** (for 30 minutes).
  - The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.
- 6 Press **CLEAR/OFF** to cancel this function at any time.

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

- The time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **CLEAR/OFF** is pressed.

### Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time to 1 hour and 30 minutes during cooking:

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: press **1, 3, 0**.
- 3 Press **START** to accept the change or press **CLEAR/OFF** to reset the time.

### NOTE

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan turns off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

### Wi-Fi

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

### Setting Up Wi-Fi

- 1 Press and hold **Remote Start** button for 3 seconds, **WIFI SET MODE** flashes when **Wi-Fi** is ready to use.
- 2 Follow the instructions in the **LG ThinQ** app on your smartphone for using the Wi-Fi function.

### Sabbath Mode

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. While the oven is in Sabbath mode, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. When the Sabbath mode is activated, the oven

does not turn off until the Sabbath mode is deactivated. In Sabbath mode, all function buttons are inactive. 5b will appear in the display.



- 1 Press **Bake**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to enter the time settings.
- 4 Press **START**.
- 5 Press and hold **Settings** for 3 seconds. 5b appears in the display when the Sabbath mode is activated.

- 6 To stop the Sabbath mode, press and hold **Settings** for 3 seconds.

**NOTE**

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.
- Always close the oven door before engaging Sabbath Mode.

ENGLISH

**Minimum & Maximum Default Settings**

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

An entry error tone (two short tones) sounds if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature	Min. Time	Max. Time	Default
Warm	-	-	3 hr.
Self Clean	1 hr. 30 min.	2 hr. 30 min.	2 hr.

Feature	Min. Temp.	Max. Temp.	Default
Conv. Bake / Conv. Roast	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) <sup>†</sup> / 12 hr.
Bake	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 hr.
Broil	Lo	Hi	Hi 3 hr.
Warm	Lo 140 °F	HI 200 °F	Medium 170 °F 3 hr.
Air Fry	300 °F / 150 °C	500 °F / 260 °C	400 °F 205 °C 12 hr.

## 16 OPERATION

Feature	Min. Temp.	Max. Temp.	Default
<b>Air Sous-vide</b>	100 °F / 38 °C	205 °F / 96 °C	130 °F 54 °C 48 hr.
<b>Frozen Meal</b>	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	400 °F 205 °C 12 hr.

† Using auto conversion

### NOTE

- Default cook mode times are without setting a cook time.

## Operating the Oven

### Before Using the Oven

#### NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heater turns off. The heater turns back on automatically once the door is closed.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

### Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

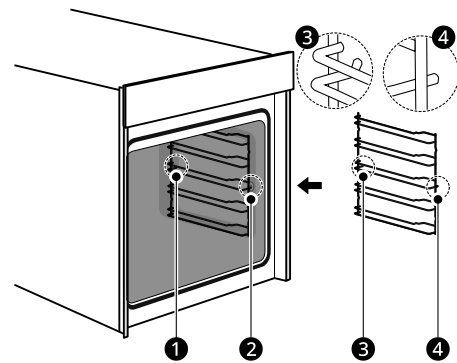
It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.

#### ⚠ WARNING

- Do not block the vent opening at the bottom of the oven.

### Assembling Rack Guides

Assemble the rack guides on both sides of the oven cavity before operating the oven for the first time. This keeps the oven racks in position.



①	Rear Opening
②	Front Opening
③	Rear Rack Guide Hook (curved)
④	Front Rack Guide Hook (straight)

- 1 Place the rack inside the oven cavity so that the curved end of the rack is at the back of the oven.
- 2 Insert the rear rack guide hook ③ into the oven cavity opening ①.
- 3 Insert the front rack guide hook ④ into the oven cavity opening ② and press down to secure it in place.



- Repeat steps 1-3 to install the second rack guide on the other side of the oven cavity.

## Using Standard Oven Racks

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

### CAUTION

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

## Removing Racks

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

## Replacing Racks

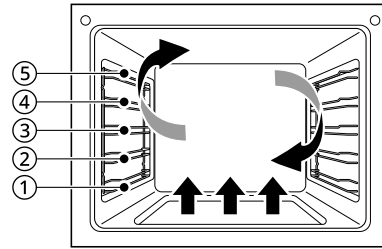
- Place the end of the rack on the support.
- Tilt the front end up and push the rack in.

## Convection Bake and Roast Mode

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

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

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).



## Using Convection

- Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**.
- Press the numbers to enter the desired temperature.
- If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to enter the time settings.
- Press **START**. The oven starts to preheat.
- If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- A chime sounds once preheating is complete.
- A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

### NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.
- The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again after the door is closed.
- Press **CLEAR / OFF** to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.

## 18 OPERATION

### NOTE

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

### Changing the Cook Settings

- 1 Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 Press **START**.

### To Stop Cooking

Press **CLEAR / OFF**.

### Tips for Convection Baking

- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the rack in position ③. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions ② and ④.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.

### Tips for Convection Roasting

- For better roasting results, baste joints and poultry with their own juices a number of times during the roasting process.
- Use heat resistant dishes when roasting (follow manufacturer's instructions).
- Stainless steel roasting pans are only of limited use, as they reflect the heat to a very large extent.
- When using dishes with plastic handles, ensure that the handles are heat resistant (follow manufacturer's instructions).
- Large items for roasting or a number of items can be placed directly on the oven rack above the deep pan (or baking tray) (e.g. turkey, goose, 3 or 4 chickens, 3 or 4 knuckles of veal).

- Lean meat should be roasted in a roasting tray with a lid (e.g. veal, braised beef, deep frozen meat). This keeps the juices in the meat.
- For cooking crispy crusts or bacon, use a casserole dish without the lid (e.g. pork, minced meat, lamb, mutton, duck, knuckle of veal, chicken, poultry meat, roast beef, fillet of beef, game birds).
- Pour enough water into the deep pan (or baking tray) to prevent smoking when you use roasting mode.
- Clean the oven as soon as possible after use if you are roasting in an open-topped tin or dish. It is easier to remove fat splashes when the oven is still warm. Wear heat-proof gloves to avoid burns.

### CAUTION

- Do not cover the roasting rack with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the roasting rack.

### Bake Mode

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

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

### Setting the Bake Function

- 1 Press **Bake**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to enter the time settings.
- 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

- 6** A chime sounds once preheating is complete.
- 7** A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

**NOTE**

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

**Changing the Cook Settings**

- 1** Press **Bake**.
- 2** Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3** Press **START**.

**To Stop Cooking**

Press **CLEAR / OFF**.

**Baking Tips**

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

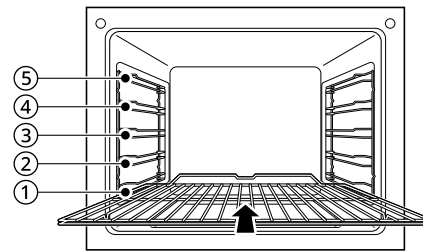
**Recommended Baking Guide**

**Rack and Pan Placement**

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

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

If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 1/2" of air space around them.



**Baking Rack Guide**

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, frozen pies	②
Bundt or pound cakes	②
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	③
Casseroles	③
Turkey, roasts, or ham	①
Frozen pizza	③
Roast chicken	②

**NOTE**

- When baking cakes and cookies on multiple racks, use the Convection Bake mode and place racks in positions ② and ④.
- Always count rack position from the bottom up.

**Broil Mode**

**Setting the Oven to Broil**

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat

## 20 OPERATION

during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off at intervals to maintain the oven temperature.

Keep the oven door closed while broiling. Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking food.

### CAUTION

- Do not cover the oven rack with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
  - Keeping the door closed when broiling
  - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

### NOTE

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

- 1** Place the food on the grid in the broiler pan.
- 2** Press **Broil**.
- 3** Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.
- 4** If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to enter the time settings.
- 5** Press **START**.

- 6** Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking the food.

- 7** If the cook time is set, the remaining time appears in the display.

- 8** Press **CLEAR / OFF** to cancel at any time or when cooking is complete.

### NOTE

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.
- The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again after the door is closed.

## Changing the Broil Settings

- 1** Press **Broil**.
- 2** Press the numbers to select High, Medium or Low.
- 3** Press **START**.

## To Stop Broiling

Press **CLEAR / OFF**.

## Tips for Reducing Smoke

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

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

experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.

- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - Lowering the broiler to the **LO** setting.
  - Lowering the rack position to cook the food farther away from the broiler.
  - Using the **HI** broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either

switching to the **LO** broil setting, or switching to the Bake function.

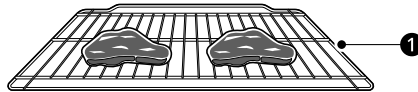
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

## Recommended Broiling Guide

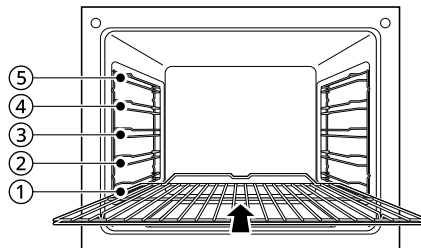
### Recommended Broiling Guide

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

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



1 Standard Rack



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments	
<b>Ground Beef</b>	1 lb (9 patties) 1/2 to 3/4" thick	⑤	3-5	3-5	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.	
<b>Beef Steaks</b>	1" thick 1 to 1 1/2 lb.	Rare	⑤	5-8	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.	
		Medium	⑤	6-12		5-10
		Well done	⑤	13-18		10-15
	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lb.	Rare	⑤	9-11		8-10
		Medium	⑤	12-14		10-12
		Well done	⑤	14-18		12-16
<b>Chicken</b>	1 whole, 2 to 2 1/2 lb. split lengthwise	④	12-16	10-14	Broil skin-side-down first.	
	2 Breasts	④	5-8	5-8		

## 22 OPERATION

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments	
<b>Lobster Tails</b>	2-4 10 to 12 oz each	④	10-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.	
<b>Fish Fillets</b>	1/4 to 1/2" thick	⑤	3-5	3-5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.	
<b>Ham Slices (precooked)</b>	1/2" thick	⑤	2-3	2-3	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.	
<b>Pork Chops</b> Well done	2 (1 1/2" thick)	④	8-10	7-9	Slash fat.	
	2 (1" thick) about 1lb.	④	10-12	9-11		
<b>Lamb Chops</b>	2 (1" thick) about 10 to 12 oz	Medium	④	5-8	Slash fat.	
		Well done	④	1-10		5-8
	2 (1 1/2" thick) about 1lb.	Medium	④	8-10		7-9
		Well done	④	10-12		9-11
<b>Salmon Steaks</b>	2 (1" thick)	⑤	4-6	3-5	Grease pan. Brush steaks with melted butter.	
	4 (1" thick) about 1 lb.	⑤	5-8	4-7		

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

### NOTE

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

### Tips for Broiling

#### Beef

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

- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.

- For bone-in steaks or chops that have been frenched (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

### Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Lo broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

### Vegetables

Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

### Frozen Meal

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

This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems. No preheating is required when using the Frozen Meal mode. For best results with frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 4 at 400 °F.

### Setting the Frozen Meal Function

- 1 Press **More Modes**.
- 2 Press **1**.
- 3 Press **START** or use the numbers to enter the desired temperature from 300 °F to 550 °F.
- 4 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time.
- 5 Press **START**

### Changing the Frozen Meal Settings

- 1 Press **More Modes**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 Press **START**

### Canceling the Frozen Meal Function

Press **CLEAR / OFF**.

### Warm Mode

This function will maintain an oven temperature of less than 200 °F (93 °C). It will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

### Setting the Warm Mode

- 1 Press **Warm**.
- 2 Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.
  - High: 200 °F (93 °C)
  - Medium: 170 °F (77 °C)
  - Low: 140 °F (60 °C)
- 3 Press **START**.

### Canceling the Warm Function

Press **CLEAR / OFF**.

#### NOTE

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

### Proof Mode

This feature maintains a warm oven for rising yeast-leavened products before baking.

### Setting the Proof Mode

- 1 Press **Proof**.

## 24 OPERATION

**2** Press the numbers to set the time.

**3** Press **START**. The remaining proofing time appears in the display.

### NOTE

- If the proofing time is not set, the oven automatically turns off after 12 hours.

### Canceling the Proof Function

Press **CLEAR / OFF**.

### NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 150 °F. **OVEN IS HOT - PLEASE WAIT** shows in the display.
- The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.
- For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off.)
- If using Proof after cooking, wait for the oven to cool first.

### Favorite Mode

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

**1** Press **More Modes**.

**2** Press **2**.

**3** Press **More Modes** repeatedly to select the desired recipe.

Recipe	Default Temp. (°F) (may be changed and recalled)	Cooking Mode
1. Bread	375	<b>Bake</b>
2. Meat	325	<b>Conv.Roast</b>
3. Chicken	350	<b>Conv.Roast</b>

**4** Press the numbers to enter the desired temperature.

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

**5** If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time.

**6** Press **START**.

### Air Fry

This feature automatically increases the entered temperature by 45 °F for optimal performance when using Air Fry.

The Air Fry mode can be programmed to cook at any temperature from 300 °F (150 °C) to 500 °F (260 °C). The default temperature is 400 °F (205 °C).

The Air Fry function is specially designed for oil-free frying.

### Setting the Air Fry Mode

**1** Press **Air Fry**.

**2** Press the numbers to enter the desired temperature.

**3** If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to enter the time settings.



**4** Press **START**.

**5** If the cook time is set, the remaining time appears in the display.

## Changing the Cook Settings

**1** Press **Air Fry**.

**2** Press the numbers to enter the desired temperature.

**3** Press **START**.

## To Stop Cooking

Press **CLEAR / OFF**.

### NOTE

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Wet batters and coatings will not crisp or set when using the Air Fry mode.

## Tips for Air Fry

- For best results, cook food on a single rack placed in the positions suggested in the chart in this manual.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the air fry tray or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position ① to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.

- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds of chicken.

## Recommendations When Air Frying High-Fat Foods

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

### CAUTION

- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.
- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Easy Clean or SelfClean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

## 26 OPERATION

### Recommended Air Frying Guide

- Arrange food evenly in a single layer. Space food out and do not fill the entire tray. For best results in 24" ovens, arrange food in the middle of the tray and leave the sides of the tray open for better air circulation.
- Put a foil-lined baking pan on a rack in position ① to catch drips. If needed, add parchment paper to absorb oil and reduce smoking.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.
- Suggested cook settings are only a guide. Results may vary depending on the brand or quantity of food. Adjust the settings as needed to achieve the desired results.

† High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
<b>POTATOES-Frozen</b>					
Frozen French Fries (Shoestring)	16	425	③	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	16	400	③	18-28	-
Frozen Sweet Potato Fries	16	400	③	15-25	-
Frozen Tater Tots	20	425	③	18-28	-
Frozen Hash Browns	14	425	③	18-28	-
<b>POTATOES-Fresh/Homemade</b>					
Homemade French Fries (10x10 mm)	16	425	③	20-30	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
<b>CHICKEN-Frozen</b>					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	400	③	15-25	-
Frozen Chicken Strips	16	400	③	15-25	-
Frozen Hot Wings, Bone-in	20	400	③	25-30	-
<b>CHICKEN-Fresh, Skin on</b>					
Fresh Chicken Wings†	24	450	③	25-30	Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
<b>OTHER</b>					
Frozen Onion Rings, Breaded	14	400	③	18-22	-

## Air Sous-Vide

This feature is only available on some models. Air Sous-Vide cooking uses air to cook foods "low and slow." Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches. It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous-Vide. Refer to the cooking guide for recommended Air Sous-Vide settings.

### Benefits of Air Sous-Vide

The lower temperatures and long cooking times used in Air Sous-Vide cooking provide many benefits.

- **Healthier**  
Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.
- **Safe and Convenient**  
The long cooking times used in sous vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled then easily stored after cooking.
- **Crisp and Moist Results**  
The fine temperature control of sous vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

## Setting Air Sous-Vide Mode

- 1 Place the standard rack in position ② and place the sealed food bag on it.
- 2 Press **Air Sous-Vide**.
- 3 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 4 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time.
- 5 Press **START**.

## Changing the Air Sous-Vide Settings

- 1 Press **Air Sous-Vide**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 Press **START**.

## To Stop Cooking

Press **CLEAR / OFF**.

## Air Sous-Vide Cooking Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your personal preferences will affect operating times. This guide is only for reference. Adjust the cook time according to your preference.

Food	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time		
				Min	Target	Max
Beef Steak (Medium rare)	1" thick 10.6-17.6 oz	136	②	-	2.5 hr.	3 hr.
Chicken breast	3.5-7.1 oz	152	②	-	2 hr.	3 hr.
Salmon	1" thick 3.5-7.1 oz	140	②	-	2 hr.	2.5 hr.
Asparagus	0.5-0.7 oz	185	②	20 min.	30 min.	45 min.

- Cook 30 mins. or 1 hour more if you use meats thicker than 1".
- If you use larger cuts of meat, cut to match the recommended weight. Be careful not to put pieces of meat too close together.

## 28 OPERATION

---

### Remote Start Mode

If the appliance is connected to a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the **LG ThinQ** smartphone app.

#### Preparing the Oven for a Remote Start

- 1** Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.
- 2** Press **Remote Start**.
- 3** When **REMOTE START READY** appears in the display, the Remote Start function is ready to use.
- 4** Follow the instructions in the **LG ThinQ** smartphone app for using the Remote Start function.

---

#### NOTE

- Remote Start is disconnected in the following situations:
    - Remote Start is never set up in the smartphone app.
    - The Remote Start status is "ready".
    - Remote Start experiences a problem during operation.
  - The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smartphone app to select the Wi-Fi network or connect the product again.
  - A faulty Wi-Fi connection could delay the Remote Start function.
-

# SMART FUNCTIONS

## LG ThinQ Application

This feature is only available on models with Wi-Fi.

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

### LG ThinQ Application Features

- **Scan to Cook** (USA Only)
  - Scan the barcode on a ready-made meal using the **LG ThinQ** application and send the recommended or customized cooking instructions straight to your oven. **Remote Start** must be activated on the oven to use Scan to Cook.
- **Monitoring**
  - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **Product Notifications**
  - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
  - You can set the timer from the application.
- **Settings**
  - Allows you to set various options on the oven and in the application.
- **Smart Diagnosis™**
  - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Firmware Update**
  - Keep the appliance updated.

#### NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the connected appliance from the **LG ThinQ** application and connect it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- Scan to Cook cannot be used while the timer is running. Cancel the timer operation to use Scan to Cook. (USA Only)

## Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

### Models with QR Code

Scan the QR code attached to the product using the camera or a QR code reader application on your smartphone.



#### NOTE

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

## 30 SMART FUNCTIONS

### NOTE

- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.
- To reconnect the appliance or add another user, press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds. Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

### RF Module Specifications

Type	Frequency Range	Output Power (Max.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 30 dBm

### FCC Notice

The following notice covers the transmitter module contained in this product.

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

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

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

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

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

### FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

### Industry Canada Statement

This device contains licence-exempt transmitter(s)/ receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause interference.
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

### IC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

### NOTE

- THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY RADIO OR TV INTERFERENCE CAUSED BY UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS EQUIPMENT. SUCH MODIFICATIONS COULD

VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

## Open Source Software Notice Information

To obtain the source code that is contained in this product, under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses that have the obligation to disclose source code, and to access all referred license terms, copyright notices and other relevant documents, please visit <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com).

This offer is valid to anyone in receipt of this information for a period of three years after our last shipment of this product.

## Smart Diagnosis™ Feature

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

### NOTE

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

## Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

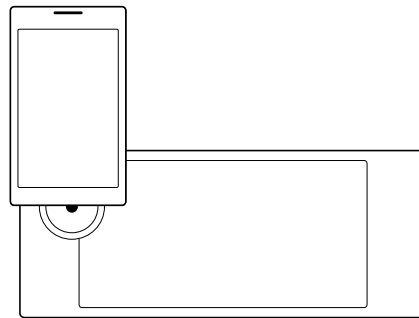
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

## Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

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

- 1 Press the **START** button for 3 seconds.
  - If the display has been locked, you must deactivate the lock and then reactivate it.
- 2 Hold the mouthpiece of your phone in front of the control panel, as shown below.



- 1 Max: 3/8" (10 mm)

- 3 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.

### NOTE

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

## 32 MAINTENANCE

# MAINTENANCE

## Cleaning

### Interior

Do not use oven cleaners to clean the oven cavity. Use the product's **EasyClean** function regularly to clean light soil. For stubborn soil, use the **Self Clean** function (on some models) or clean manually using the following tips.

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

#### **CAUTION**

- Do not use oven cleaners, harsh chemical cleaners, bleach, vinegar, steel scouring pads, or abrasive pads or cleansers to clean the oven, as they can permanently damage the oven surface.
- Do not clean the gasket.
- Do not clean the interior with the oven light on.
- To prevent burns, wait until the oven has cooled down before touching any of its parts.

### Exterior

#### Painted and Decorative Trim

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

#### Stainless Steel Surfaces

#### **WARNING**

- To avoid scratches, do not use steel wool pads.

- 1 Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.

- 2 Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.

- 3 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.

- 4 Repeat as necessary.

#### **NOTE**

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

### Oven Cavity

DO NOT use oven cleaners.

NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). Food spills should be cleaned when the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

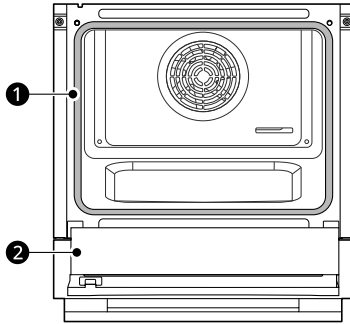
### Oven Door

#### **CAUTION**

- Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.



- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



- 1 Don't hand clean oven door gasket
- 2 Do hand clean door

### Oven Racks

Remove the oven racks before operating the **Self Clean** cycle and **EasyClean**.

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

#### NOTE

If the racks are cleaned using the **Self Clean** cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the **Self Clean** cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

### Accessories

- Clean the racks, rack guides, and other accessories with a soft cloth and hot, soapy water.
- Do not clean the accessories in the dishwasher.

### EasyClean

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

While **EasyClean** is quick and effective for small and **LIGHT** soils, the **Self Clean** feature can be used to remove **HEAVY**, built up soils. The intensity and high heat of the **Self Clean** cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense **Self Clean** process, your LG oven gives you the option of cleaning with **LESS HEAT**, **LESS TIME**, and virtually **NO SMOKE OR FUMES**. You can reduce energy use by cleaning light oven soils with the **EasyClean** feature instead of **Self Clean**.

When needed, the oven still provides the **Self Clean** option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the **Self Clean** cycle.

### Benefits of EasyClean

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

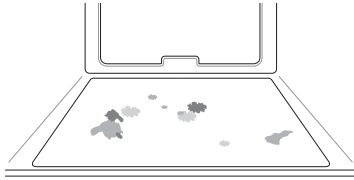
#### NOTE

- For models without **Self Clean** option
  - The **EasyClean** feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. Because the oven does not include a **Self Clean** option, clean the oven regularly using the **EasyClean** feature to prevent heavy, burnt-on soil from building up in the oven.

## 34 MAINTENANCE

### When to Use EasyClean

- Example of oven soiling



#### Case 1

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

#### Case 2

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

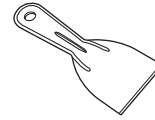
### EasyClean Instruction Guide

#### NOTE

- Allow the oven to cool to room temperature before using the **EasyClean** cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), the **EasyClean** cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- The oven should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the **EasyClean** cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the **EasyClean** cycle.
- Do not open the oven door during the **EasyClean** cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.

**1** Remove oven racks and accessories from the oven.

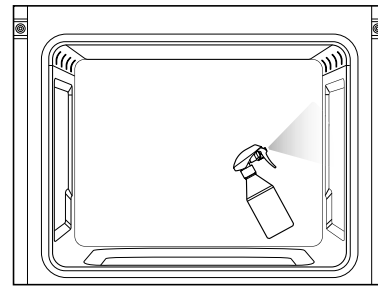
**2** Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



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

**3** Fill a spray bottle (16.9 oz or 500 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.

**4** Use at least 1/10 (1.7 oz or 50 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



**5** Spray or pour the remaining water (15.2 oz or 450 ml) onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

#### NOTE

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

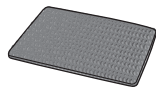
**6** Close the oven door. Press **EasyClean**. Press **START**.

#### CAUTION

- Some surfaces may be hot after the **EasyClean** cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.

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

- 7** A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Press **CLEAR / OFF** to clear the display and end the tone.
- 8** After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.
- 9** Clean the oven cavity immediately after the **EasyClean** cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



#### NOTE

- Do not use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.
- 10** Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
- 11** If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.
- If stubborn soils remain after multiple **EasyClean** cycles, run the **Self Clean** cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the **Self Clean** cycle. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual

for further details. If a **Self Clean** option is not available, scrape off and remove stubborn soil using a scraper.

#### NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting **EasyClean**, press **CLEAR / OFF** to end the cycle. Wait for the oven to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another **EasyClean** cycle.
- The cavity gasket may be wet when the **EasyClean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the **EasyClean** cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

### Self Clean

The **Self Clean** cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the **Self Clean** cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled. During **Self Clean**, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

#### Before Starting Self Clean

- Clean only parts listed in manual. Remove the oven racks, rack guides, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
  - If oven racks are left in the oven cavity during the **Self Clean** cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light cover is in place and the oven light is off.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.

## 36 MAINTENANCE

---


### WARNING

- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

### CAUTION

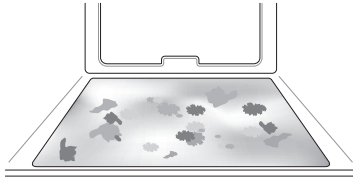
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a **Self Clean** cycle. Avoid touching the door, window or oven vent area during a **Self Clean** cycle.
- Do not leave small children unattended near the appliance. During the **Self Clean** cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the **Self Clean** cycle of any oven.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the **Self Clean** cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

### NOTE

- The oven light cannot be turned on during a **Self Clean** cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a **Self Clean** cycle is complete.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the fan to operate during the **Self Clean** cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one **Self Clean** cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a **Self Clean** cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- After a **Self Clean** cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.
- The **Self Clean** cycle cannot be started if the **Control Lock** feature is active.
- Once the **Self Clean** cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock  indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed **Self Clean** can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the cooling fan keeps operating until the oven has cooled down.

## When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



### Case 1

- Soil pattern: Medium to heavy splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Meat roasted at high temperatures

### Case 2

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Filling or sugar based soils
- Common food items that can soil your oven: Pies

### Case 3

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Cream or tomato sauce
- Common food items that can soil your oven: Casseroles

### NOTE

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

## Setting Self Clean

The **Self Clean** function has cycle times of 1 hour 30 mins, 2 hours or 2 hours 30 mins.

### Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	1 hr. 30 min.
Moderately Soiled Oven Cavity	2 hr.
Heavily Soiled Oven Cavity	2 hr. 30 min.

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.

- 2 Press **Self Clean**.  
The oven defaults to the recommended two-hour self clean for a moderately soiled oven.

- 3 Press **Self Clean** repeatedly to set the time settings.

- 4 If desired, press **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.

- 5 Press **START**. The remaining time or the delayed start time appears in the display.

- 6 Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays.
  - You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

### CAUTION

- Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.
- It may become necessary to cancel or interrupt a **Self Clean** cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the **Self Clean** function, press **CLEAR / OFF**.

## During Self Clean

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

## After the Self Clean Cycle

- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled pad

## 38 MAINTENANCE

after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.

- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

## Periodic Maintenance

### Changing the Oven Light

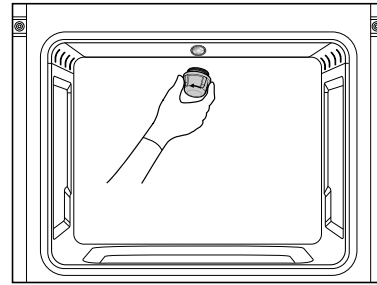
The oven light is a standard 220-240 V 40-watt appliance halogen. Please read the following instructions to replace the halogen lamp.

#### **⚠ WARNING**

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the appliance at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- Wear gloves while changing the oven light. Glass fragments from broken bulbs can cause risk of injury.
- Gently twist the screwdriver blade while changing the oven light. If you apply force, the glass or oven may crack.
- Replace lamp with 250-volt lamp only.

- 1 Unplug the oven or disconnect power.
- 2 Turn the glass lamp cover counterclockwise to remove.
- 3 Remove the halogen lamp from the socket and dispose it in an environmentally friendly way.
- 4 Insert the new halogen lamp.
- 5 Insert the glass lamp cover and turn it clockwise.

- 6 Plug in the range or reconnect the power.



### Removing, Assembling and Dismantling the Oven Door

Removing and dismantling the oven door may be needed to achieve better cleaning performance. The oven door contains glass that can break. Care should be taken when removing, assembling and dismantling the oven door.

#### **⚠ CAUTION**

- To prevent burns, wait until the oven has cooled down before touching any of its parts.
- The door is very heavy. Be careful when removing, lifting and replacing the door.
- Do not lift the door by its handle. The handle is not designed to support the weight of the door, doing so can result in serious damage to the door of the appliance.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.
- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Wear gloves when handling glass panels to avoid injury if the glass breaks.

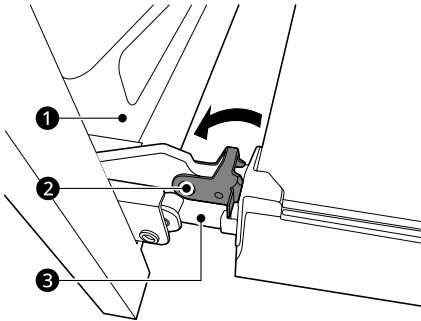
### Removing the Oven Door

#### **⚠ CAUTION**

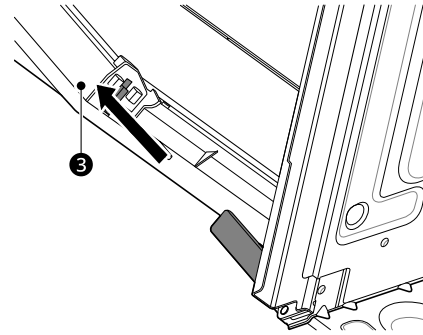
- Open and close the clamp completely in order to prevent damaging the oven cavity.

- 1 Fully open the door.

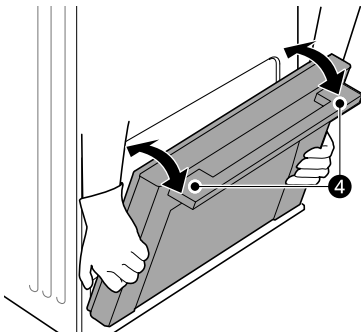
- 2 Lift up the door clamp **2** and flip it towards the oven **1** completely. Repeat on the other side.



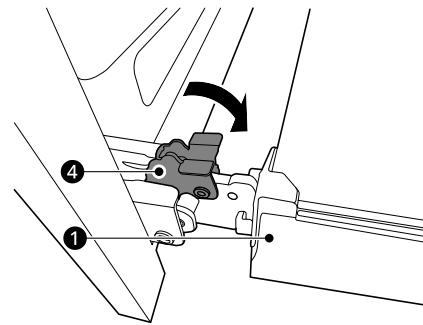
- 2 Fully insert the hinges **2** into the slots **3**.



- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Partially close the door to approximately 70 degrees **4**. If the position is correct, the hinges **3** will move freely.



- 3 Slowly open the door fully. Make sure that the hinges **2** are properly engaged in the slots **3**.
- 4 Lift up the door clamp **4** and flip it towards the oven door **1** until it clicks into position. Repeat on the other side.



- 5 Lift and pull the door towards you until the hinge latches are completely loosened.

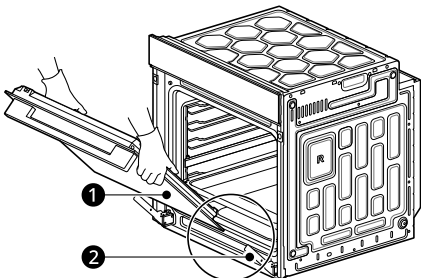
- 5 Close the door.

### Assembling the Oven Door

### Dismantling the Oven Door

- 1 Firmly grasp both sides of the door **1** near the top.

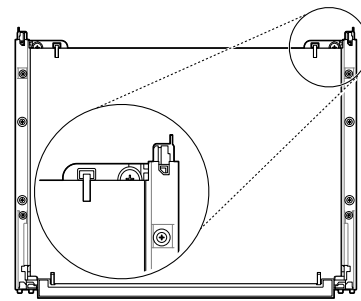
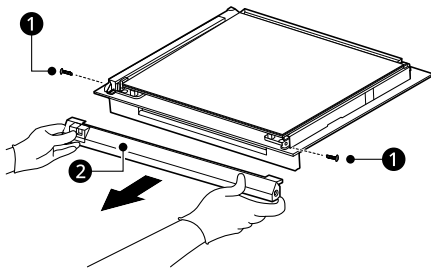
The oven door contains three layers of glass panels. Remove the oven door from the oven before dismantling the oven door.



- 1 Remove the oven door from the oven and place it on a soft, flat surface to prevent breakage and scratching with the door handle facing the floor.

- 2 Remove the 2 screws **1** on both sides of the door top cover **2** and pull forwards to remove it.

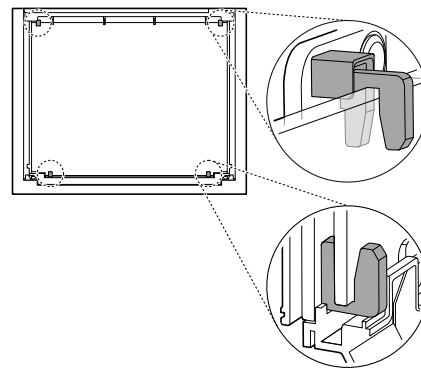
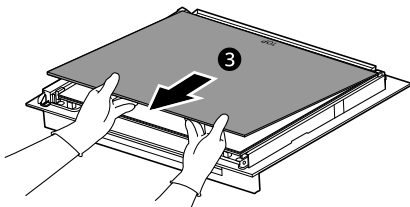
## 40 MAINTENANCE



- 3** Wearing safety gloves, grab and lift the glass panel **3** slightly with both hands and pull it forward to remove it from the oven door. Set the glass aside on a protected surface. Set aside the gaskets (4 ea) inserted into the glass. Repeat to remove all three layers of glass panels, keeping track of the order removed.

- 2** Assemble the 4 packings on the second glass panel as shown.

- The packings hold the glass in place, reducing noise and vibration in the door.



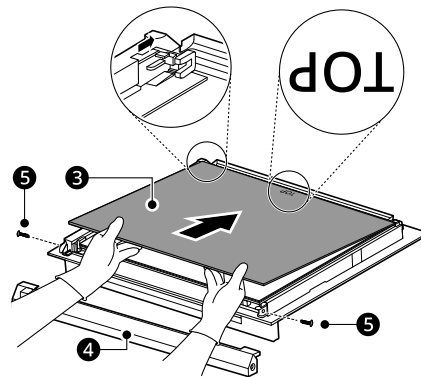
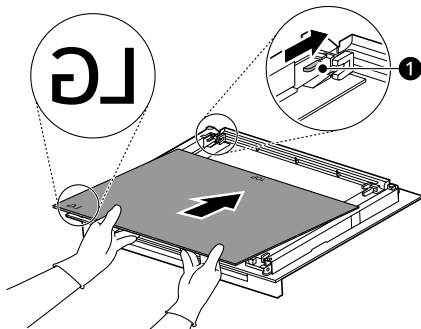
### Assembling the Glass Panel

Assemble the glass panels in the reverse sequence of their removal.

- 1** Slide the bottom glass panel **2** and the second glass panel **1** into the oven door.
- Place the side of the panel printed with "LG" toward the oven door handle.

- 3** Slide in the top glass panel **3** on top of the second glass panel in the oven door.

- If the glass is correctly assembled, you will see "TOP" printed on the bottom of the glass panel to indicate the correct orientation of the panels.





- 4** Assemble the door top cover **4** and the 2 screws **5**.
- Make sure the cover clicks into place.

## 42 TROUBLESHOOTING

# TROUBLESHOOTING

## FAQs

### Frequently Asked Questions

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

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

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

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

**Q: During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?**

A: Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

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

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

**Q: Can I use aluminum foil on the racks?**

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

### CAUTION

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

**Q: Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?**

A: No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a **Self Clean** cycle.

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

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

**Q: Should I broil with the door open or closed?**

A: Your oven isn't designed for open door broiling. If you broil with the oven door open, it can damage the display.

**Q: Why aren't the function buttons working?**

A: Make sure that the appliance is not in **Control Lock** mode. To deactivate **Control Lock**, refer to the **Control Lock** section. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

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

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

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

A: The **EasyClean** feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the **EasyClean** process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the **Self Clean** feature to thoroughly clean your oven.

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

A: Soils on the side and rear walls of your appliance may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the **EasyClean** process with more than the  $\frac{1}{4}$  cup (2 oz or 60 ml) of spray recommended.

**Q: Will EasyClean get all of the soils and stains out completely?**

A: It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. If stubborn or built-up stains remain, use the **Self Clean** feature. Refer to the **Self Clean** section of your owner's manual.

**Q: Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?**

A: Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. For these stubborn soils, the **Self Clean** cycle is recommended. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for details.

**Q: Is it safe for my convection fan or heater element to get wet during EasyClean?**

A: Yes. The convection fan or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

**Q: Do I need to use all 1  $\frac{1}{4}$  cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean?**

A: Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional  $\frac{1}{4}$  cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

**Q: I see smoke coming out of my appliance's vents during EasyClean. Is this normal?**

A: This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during **EasyClean**, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

**Q: How often should I use EasyClean?**

A: **EasyClean** can be performed as often as you wish. **EasyClean** works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the **EasyClean** section in your owner's manual for more information.

**Q: What is required for EasyClean?**

A: A spray bottle filled with 1  $\frac{1}{4}$  cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

## 44 TROUBLESHOOTING

### Before Calling for Service

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

#### Cooking


Problem	Possible Cause & Solution
<b>Oven will not work</b>	<b>Plug on appliance is not completely inserted in the electrical outlet.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>
	<b>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	<b>Oven controls improperly set.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.</li> </ul>
	<b>Oven too hot.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the oven to cool to below locking temperature.</li> </ul>
<b>Steam is exhausted through the oven vent.</b>	<b>Cooking foods with high moisture produces steam.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal.</li> </ul>
<b>Appliance does not operate.</b>	<b>Cord is not plugged in correctly.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.</li> </ul>
	<b>Service wiring is not complete.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contact your electrician for assistance.</li> </ul>
	<b>Power outage.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</li> </ul>
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	<b>Control not set properly.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Follow instructions under Setting Oven Controls.</li> </ul>
	<b>Meat too close to the element.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.</li> </ul>
	<b>Meat not properly prepared.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.</li> </ul>
	<b>Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Always place the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan.</li> </ul>
	<b>Grease has built up on oven surfaces. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Regular cleaning is necessary when broiling frequently.</li> </ul>
<b>Food does not bake or roast properly</b>	<b>Oven controls improperly set.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.</li> </ul>
	<b>Rack position is incorrect or the rack is not level.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.</li> </ul>
	<b>Incorrect cookware or cookware of improper size being used.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.</li> </ul>
	<b>Oven sensor needs to be adjusted.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>See the "Adjusting the Oven Temperature" section in the Operation chapter.</li> </ul>

Problem	Possible Cause & Solution
<b>Food does not broil properly</b>	<b>Oven controls improperly set.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you select the <b>Broil</b> mode properly.</li> </ul>
	<b>Improper rack position being used.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the Broiling Guide.</li> </ul>
	<b>Cookware not suited for broiling.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use broiling pan and grid.</li> </ul>
	<b>Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.</li> </ul>
	<b>In some areas the power voltage may be low.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.</li> </ul>
<b>Oven temperature too hot or too cold</b>	<b>Oven sensor needs to be adjusted.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the "Temperature Adjustment" section in the Operation chapter.</li> </ul>
<b>Excessive smoking during a Self Clean cycle</b>	<b>Excessive soil.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the Self Clean function. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the self clean.</li> </ul>
<b>Burning or oily odor emitting from the vent</b>	<b>This is normal in a new oven.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This will disappear in time. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section. (On some models)</li> </ul>
<b>Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent</b>	<b>This happens when cooking foods high in moisture.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>
	<b>A very wet cloth was used when cleaning the window.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use too much water when cleaning the window.</li> </ul>
<b>Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.</b>	<b>Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>

## Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
<b>Oven control beeps and displays any F code error.</b>	<b>Electronic control has detected a fault condition.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the oven function you are using to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number and call for service. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Code: F-9</li> <li>- Cause: Oven not heating</li> </ul> </li> </ul>
<b>Displayed colon in the clock is flashing.</b>	<b>This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. Reset the clock or press any button to stop the flashing.</li> </ul>
<b>CLEAN and door flash in the display.</b>	<b>The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the oven door.</li> </ul>
<b>Loc is on in the display when you want to cook.</b>	<b>The oven is locked because of the Control Lock feature.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deactivate the <b>Control Lock</b> feature.</li> </ul>

## 46 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Oven light does not work.	<p><b>It is time to replace the lamp or the lamp is loose.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace or tighten lamp. See <b>Changing the Oven Light</b> section in this Owner's Manual.</li> </ul>
Convection fan stops. (During Conv.Bake mode)	<p><b>Convection fan stops during a convection bake cycle. It is done to allow for more even heating during the cycle.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>This is not a failure of the appliance and should be considered normal operation.</li> </ul>
Oven will not Self Clean.	<p><b>The oven temperature is too high to set a Self Clean operation.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the oven to cool and reset the controls.</li> </ul>
	<p><b>Oven controls improperly set.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>See the <b>Self Clean</b> section.</li> </ul>
	<p><b>A Self Clean cycle cannot be started if the oven Control Lock feature is active.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>See the <b>Changing Settings</b> section.</li> </ul>
Oven door does not open after a Self Clean cycle.	<p><b>Oven is too hot.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the oven to cool below locking temperature.</li> </ul>
	<p><b>The control and door may be locked.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a <b>Self Clean</b> cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed.</li> </ul>
The oven is not clean after a Self Clean cycle.	<p><b>Oven controls not properly set.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>See the <b>Self Clean</b> section.</li> </ul>
	<p><b>Oven was heavily soiled.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to <b>Self Clean</b> again or for a longer period of time.</li> </ul>
Oven racks are difficult to slide.	<p><b>The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.</li> </ul>

### Noises

Problem	Possible Cause & Solution
"Crackling" or "popping" sound	<p><b>This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal.</li> </ul>
Fan noise	<p><b>A convection fan may automatically turn on and off.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal.</li> </ul>

### Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	<p><b>The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.</li> </ul>
	<p><b>Mobile data for your smartphone is turned on.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.</li> </ul>

Problem	Possible Cause & Solution
<b>Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network</b>	<b>The wireless network name (SSID) is set incorrectly.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)</li> </ul>
	<b>The router frequency is not 2.4 GHz.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.</li> </ul>
	<b>The appliance and the router are too far apart.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.</li> </ul>
	<b>During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones).</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Locate the network name which starts with "LG" under Settings &gt; Networks. Note the last part of the network name. <ul style="list-style-type: none"> <li>If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345.</li> <li>If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.</li> </ul> </li> </ul>

## 48 LIMITED WARRANTY

# LIMITED WARRANTY

## USA

### TERMS AND CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

### THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner's manual.



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

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

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

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

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

## PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

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

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

**Notice of Dispute.** In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the

## 50 LIMITED WARRANTY

---

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 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

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

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

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

**Opt Out.** You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either: (i) sending an e-mail to [optout@lge.com](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.

## CANADA

### TERMS AND CONDITIONS

**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 THE LAWS OF YOUR PROVINCE OR TERRITORY DO NOT PERMIT THAT, OR, IN OTHER JURISDICTIONS, IF 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 **Electric Oven** ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG Electronics Canada, Inc. ("LGECI") will, at its option, repair or replace the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased and used within Canada, as determined at the sole discretion of LGECI.

<b>WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).</b>	
<b>Electric Oven</b>	<b>Extended Component Warranty (Parts Only)</b> (Consumer will be charged for Labor after One (1) year from the date of purchase)
<b>One (1) year from the date of original retail purchase</b>	<b>Ninety (90) days from the date of original retail purchase</b>
<b>Parts and Labor (internal/functional parts only)</b>	Cosmetic warranty (Scratches and dents)

- 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, all at the sole discretion of LGECI.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

**LGECI'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LGECI MAKES NO, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LGECI. LGECI DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD SET OUT ABOVE. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LGECI, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR OF THE PRODUCT, BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, LOSS OF ANTICIPATED PROFITS, LOST REVENUE, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL BREACH, TORT OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS. LGECI'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.**

This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that

## 52 LIMITED WARRANTY

---

negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with such provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

### THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's 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 LGECI or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by LGECI. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- 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 results from defects in materials or workmanship and is reported to LGECI within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of LGECI;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Coverage for "in Home" repairs, for products in-warranty, will be provided if the Product is within a 150 km radius from the nearest authorized service center (ASC), as determined by LG Canada. If your Product is located outside a 150 km radius from a ASC, as determined by LG Canada, it will be your responsibility to bring the Product, at your sole expense, to the ASC for in-warranty repair.

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-888-542-2623 (7 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu.

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

## PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, 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. EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, YOU AND LG BOTH IRREVOCABLY AGREE TO WAIVE 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 Canada, 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 LGECI Legal Team at 20 Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (the “Notice of Dispute”). 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 of LG’s receipt of the Notice of Dispute, the dispute shall be resolved by binding arbitration in accordance with the procedure set out herein. You and LG both agree that, during the arbitration proceeding, the terms (including any amount) of any settlement offer made by either you or LG will not be disclosed to the arbitrator until the arbitrator determines the dispute.

**Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver.** Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after LG’s receipt of the Notice of Dispute, you and LG agree to resolve any claims between you and LG only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below, or you reside in a jurisdiction that prevents full application of this clause in the circumstances of the claims at issue (in which case if you are a consumer, this clause will only apply if you expressly agree to the arbitration). To the extent permitted by applicable law, 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, except to the extent such a prohibition is not permitted at law, 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 except to the extent this prohibition is not permitted at law in your province or territory of jurisdiction as it relates to the claims at issue between you and LG.

**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 private and confidential, and conducted on a simplified and expedited basis before a single arbitrator chosen by the parties under the provincial or territorial commercial arbitration law and rules of the province or territory of your residence. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. This arbitration provision is governed by your applicable provincial or territorial commercial arbitration legislation. 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 province or territory of your purchase shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not be permitted for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your purchase for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

**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 unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the applicable arbitration rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the applicable arbitration 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

## 54 LIMITED WARRANTY

---

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 applicable laws), then the payment of all arbitration fees will be governed by the applicable arbitration 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 applicable arbitration 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 (1) on the basis of documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the applicable arbitration rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the applicable arbitration rules. Any in-person arbitration hearings will be held at the nearest, most mutually-convenient arbitration location available within the province or territory in which you reside unless you and LG both agree to another location or agree to a telephonic arbitration.

**Severability and Waiver.** If any portion of this Limited Warranty (including these arbitration procedures) is unenforceable, the remaining provisions will continue in full force and effect to the maximum extent permitted by applicable law. Should LG fail to enforce strict performance of any provision of this Limited Warranty (including these arbitration procedures), it does not mean that LG intends to waive or has waived any provision or part of this Limited Warranty.

**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/ca\\_en/support/repair-service/schedule-repair](https://www.lg.com/ca_en/support/repair-service/schedule-repair) and clicking on "Find My Model & Serial Number").

In the event that you "Opt Out", the law of the province or territory of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not be permitted for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG agree to attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your residence for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

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.

**Conflict of Terms.** In the event of a conflict or inconsistency between the terms of this Limited Warranty and the End User License Agreement ("EULA") in regards to dispute resolution, the terms of this Limited Warranty shall control and govern the rights and obligations of the parties and shall take precedence over the EULA.



Escanee el código QR para ver el manual.



# MANUAL DEL PROPIETARIO

# HORNO DE PARED

---

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

**ESPAÑOL**

WSED3023B

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

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

# ÍNDICE

## 4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### 4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

4 Mensajes de Seguridad

### 4 ADVERTENCIA

4 Instalación

5 Funcionamiento

6 Mantenimiento

6 Riesgo de incendio y materiales inflamables

### 7 PRECAUCIÓN

7 Funcionamiento

7 Mantenimiento

## 9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

### 9 Características del producto

9 Interior/exterior

10 Accesorios

## 11 FUNCIONAMIENTO

### 11 Funcionamiento del panel de control

11 Funciones del panel de control

11 Consejos para el ahorro de energía

### 12 Cambio de configuraciones

12 Reloj

12 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

13 Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Temperatura del horno, Idioma de visualización, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)

14 Bloqueo de control

14 Hora de inicio (Cocción programada retrasada)

15 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])

16 Wi-Fi

16 Modo Sabbath

17 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

### 18 Funcionamiento del horno

18 Antes de usar el horno

18 Montaje de guías de estantes

18 Uso de los estantes estándar del horno

19 Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)

20 Modo Bake (Hornear)

21 Guía de recomendaciones para asar

22 Modo Broil (Asar)

23 Guía de recomendaciones para asar

26 Frozen Meal (Comida congelada)

26 Modo Warm (Calentar)

26 Modo Proof (Leudar)

27 Modo Favorite (Favorito)

27 Freír con aire

29 Guía para freír con aire recomendada

30 Cocción al vacío con aire

31 Guía de Cocción al vacío con aire

31 Modo de Inicio remoto

## 33 FUNCIONES INTELIGENTES

### 33 Aplicación LG ThinQ

33 Funciones de la aplicación LG ThinQ

33 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

34 Especificaciones del módulo RF

34 Aviso de la FCC

34 Declaración de Industry Canada

35 Software de código abierto

### 35 Función Smart Diagnosis™

35 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

35 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

## 37 MANTENIMIENTO

### 37 Limpieza

37 Interior

37 Exterior

38 EasyClean

41 Self Clean (Autolimpieza)

### 43 Mantenimiento periódico

43 Cambio de la luz del horno

44 Extracción, montaje y colocación de la



puerta del horno

## **47 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

---

### **47 Preguntas Frecuentes**

47 Preguntas frecuentes

### **50 Antes de llamar al servicio técnico**

50 Cocción

51 Partes y características

52 Ruidos

53 Wi-Fi

## **54 GARANTÍA LIMITADA**

---

### **54 EE. UU.**

54 TÉRMINOS Y CONDICIONES

54 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE

55 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

## 4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

### Mensajes de Seguridad

**Su seguridad y la de los demás son muy importantes.**

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:



### **ADVERTENCIA**

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



### **PRECAUCIÓN**

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

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

## ADVERTENCIA

### **ADVERTENCIA**

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

### Instalación

- Nunca permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno. Podría sufrir lesiones por el contacto con la comida caliente o el horno mismo.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto altera la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de los revestimientos del horno podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su electrodoméstico de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo exclusivamente instaladores de hornos o técnicos de servicio calificados.
- Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las piezas del electrodoméstico que se podrían calentar.
- Se debe cortar el suministro de electricidad mientras se llevan a cabo las conexiones eléctricas.

- La conexión incorrecta del cableado doméstico de aluminio a los cables de cobre puede provocar descargas eléctricas o un incendio. Utilice únicamente conectores diseñados para unir cobre con aluminio y siga al pie de la letra el procedimiento recomendado por el fabricante.
- Importante - Guardar para el uso del inspector local de electricidad

## Funcionamiento

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se las deja enfriar.
- Abra la puerta del horno con cuidado. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos de un horno o una placa de cocción. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con las hornallas.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y bloqueo al cargar, y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- **NO bloquee la ventilación del horno cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento, ya que esto puede producir daños en las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder circular sin bloqueos. El reborde inferior de ventilación debe ensamblarse correctamente en la parte inferior delantera del horno antes de instalar la puerta del horno.**
- No coloque elementos pesados y grandes, como, por ejemplo, un pavo entero sobre la puerta abierta del horno.
- Para evitar lesiones, tenga cuidado cuando la puerta del horno esté abierta.
- Si se dañan la puerta o los sellos de la puerta, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que no lo repare una persona capacitada.

## 6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- No coloque la mano debajo del controlador o entre la puerta y el reborde inferior de ventilación cuando el horno esté en funcionamiento. La parte exterior del horno puede volverse muy caliente al tacto.

### Mantenimiento

- No guarde objetos de interés para los niños sobre la protección trasera del horno ni en los gabinetes que se encuentran arriba de un electrodoméstico de cocción. Si los niños suben al horno para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del electrodoméstico están dañados, deje de usar el electrodoméstico y solicite servicio técnico.
- Siempre desconecte la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- Antes de reemplazar la luz del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo.
- No deben introducirse en el horno de microondas/horno tostador alimentos o utensilios de cocina metálicos de gran tamaño, ya que podrían provocar un incendio o presentar riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie con paños de metal abrasivos. Las piezas pueden quemar el paño y entrar en contacto con partes eléctricas, que puede causar un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando el horno no esté en uso, no lo utilice para guardar ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio, ya que puede provocar el sobrecalentamiento del horno.
- Si se enciende la luz de mal funcionamiento del modo de autolimpieza o si suena una señal sonora, apague o desconecte el electrodoméstico del suministro de energía y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.
- Si su horno se cae o daña, hágalo revisar bien por un técnico de servicio calificado antes de utilizarlo.

### Riesgo de incendio y materiales inflamables

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de este. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno está en uso.
- Tenga sumo cuidado al mover o desechar grasa caliente.
- Use vestimenta adecuada. No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podrían prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre el horno, úselos para guardar los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.

- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.

## PRECAUCIÓN

### PRECAUCIÓN

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

## Funcionamiento

- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace, causará daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71 °C)
  - Aves: 165 °F (74 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (68 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (68 °C)
- No use este horno para fines comerciales. Está destinado únicamente al uso doméstico.
- La puerta y la superficie externa del horno pueden calentarse cuando el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento.
- No use este horno para otro fin que no sea de cocción.
- Tenga cuidado si abre la puerta cuando el horno esté funcionando. Las superficies calientes pueden causar quemaduras graves.
- Para evitar quemaduras, coloque los estantes del horno en la ubicación deseada antes de encenderlo.
- Antes de iniciar la Autolimpieza, limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite el tanque de agua, los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.

## Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.

## 8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Nunca tenga aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases emanados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases pueden ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- No coloque las bandejas y los estantes en agua para enjuagarlos en cuanto termina de cocinar: podrían dañarse o romperse.
- El horno debe limpiarse con regularidad y debe retirarse cualquier resto de comida. Si no se mantiene en condiciones de limpieza, la superficie puede deteriorarse y esto podría acortar la vida útil del electrodoméstico y ocasionar situaciones de peligro.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.
- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

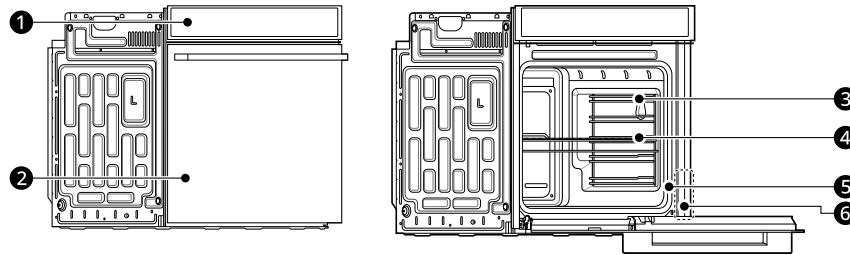
# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Características del producto

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

### Interior/exterior

ESPAÑOL



1	Controlador del horno	4	Estante estándar (2 ea)
2	Puerta del horno	5	Junta
3	Guía del estante (2 c/u)	6	Modelo y número de serie

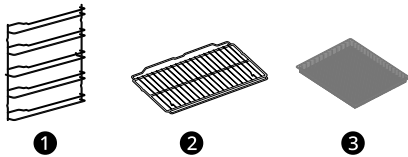
## 10 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

### Accesorios

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

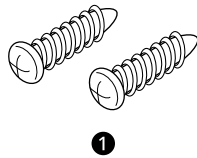
- Luego de la instalación, retire la película protectora del panel.

### Accesorios para cocinar



- ❶ Guía del estante (2 c/u)
- ❷ Estante estándar (2 ea)
- ❸ Estante de freír con aire (1 c/u)

### Accesorios para la instalación



- ❶ Tornillos para madera para montaje (2 c/u)

#### **NOTA**

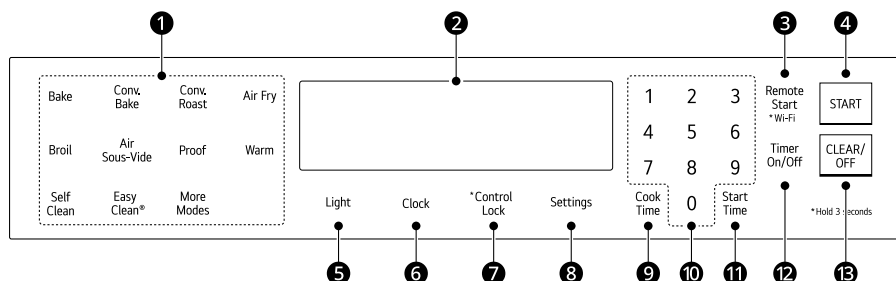
- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si le falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.



# FUNCIONAMIENTO

## Funcionamiento del panel de control

### Funciones del panel de control



#### 1 Funciones del horno

Seleccione varias funciones del horno. Consulte **Funcionamiento del horno**.

#### 2 Pantalla

El funcionamiento y la configuración del horno aparecen en la pantalla

#### 3 Remote Start

- Presione para seleccionar la función **Remote Start** (Inicio remoto).

##### Wi-Fi

- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar el electrodoméstico a una red **Wi-Fi**.

#### 4 START

Presione para iniciar todas las funciones en el horno.

#### 5 Light

Presione para encender y apagar la luz.

#### 6 Clock

Presione para configurar la hora actual.

#### 7 Control Lock

Mantenga presionado el botón **Control Lock** por 3 segundos para activar/desactivar **Control Lock**.

#### 8 Settings

Presione para seleccionar y ajustar las configuraciones del horno.

#### 9 Cook Time

Presione para establecer la cantidad de tiempo deseada para la cocción de los alimentos. El

horno se apaga cuando finaliza el tiempo de cocción.

#### 10 Teclado numérico

Use para configurar cualquier función que requiera ingresar números, tales como la hora actual en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de inicio y la duración de funcionamiento para el horneado con temporizador, etc.

#### 11 Start Time

Presione para establecer la Cocción programada retrasada. El horno inicia a la hora establecida.

#### 12 Timer On/Off

Presione para configurar o cancelar el temporizador del horno.

#### 13 CLEAR / OFF

Presione para detener la cocción o cancelar la configuración del horno.

### NOTA

#### • Configuración de la hora, el temporizador y la temperatura

Si introduce un dígito de un número incorrectamente, introduzca el número completo nuevamente para corregirlo. Por ejemplo, si presiona 1, 0, 3 y 1 para programar el reloj a las 10:30, presione 1, 0, 3 y 0 para ingresar la hora correcta.

### Consejos para el ahorro de energía

- La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los

## 12 FUNCIONAMIENTO

alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.

- A fin de ahorrar energía y obtener un rendimiento óptimo, siga las instrucciones para colocar los estantes y bandejas en la forma correcta.
- Reduzca el consumo de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **EasyClean** en lugar de la autolimpieza.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

## Cambio de configuraciones

### Reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador automático del horno funcionen correctamente.

- 1 Presione **Clock**.
- 2 Presione los números para configurar la hora. Por ejemplo, para configurar 10:30, presione los botones: **1, 0, 3 y 0**.
- 3 Presione **START**.

#### NOTA

- La hora del día no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.
- Si los botones no se presionan dentro de los 25 segundos siguientes a presionar **Clock**, la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si puede verse una hora parpadeando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.

### Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

El Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la cocina y emite un pitido cuando se ha agotado el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

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

#### Por ejemplo, para configurar 5 minutos:

- 1 Presione **Timer On/Off** una vez.  
En la pantalla, aparece 0:00 y parpadea **Timer** (Temporizador).
- 2 Presione **5**.  
En la pantalla aparece 0:05.
- 3 Presione **Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado) para iniciar el temporizador. Aparece en pantalla la cuenta regresiva del tiempo restante.

#### NOTA

- Si no se presiona **Timer On/Off** el temporizador vuelve a mostrar la hora actual.

- 4 Cuando se agota el tiempo establecido, aparece **End** (Fin) en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **Timer On/Off**.

#### NOTA

- Si no aparece el tiempo restante en la pantalla, recupérela al presionar **Timer On/Off**.
- Presione **Timer On/Off** una vez para configurar el tiempo en horas y minutos.
- Presione **Timer On/Off** dos veces para configurar el tiempo en minutos y segundos.

#### Cancelación del temporizador

- 1 Presione **Timer On/Off** una vez.  
La pantalla vuelve a mostrar la hora del día.

## Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Temperatura del horno, Idioma de visualización, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)

Presione el botón **Settings** (Ajustes) varias veces para alternar entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

El botón **Settings** permite:

- Configurar el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- Ajustar la temperatura del horno
- Seleccionar el idioma de visualización
- Activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- Configurar el volumen del indicador sonoro
- Cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

### Configuración del modo de la hora

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

- 1 Presione **Settings** una vez.
- 2 Presione **1** para seleccionar el reloj de 12 horas o **2** para seleccionar el reloj de 24 horas.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

### Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función Conversión automática a convección convierte de manera automática la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al restar 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, si selecciona **Conv. Bake** e ingresa 350 °F, en la pantalla aparecerá 325 °F después de precalentar.

La función Conversión automática a convección está habilitada de forma predeterminada. Para cambiar la configuración, siga estas instrucciones.

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que aparezca **Auto** en la pantalla.
- 2 Presione **1** para activar o **2** para desactivar la conversión automática.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

### Ajuste de la temperatura del horno

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

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

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que aparezca **Adj** en la pantalla.
- 2 Use los botones numéricos para ingresar la cantidad de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.
- 3 Ajuste la temperatura presionando **Settings** varias veces para aumentar (+) o disminuir (-).
- 4 Presione **START** para aceptar el cambio.

#### NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asado o SelfClean. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se la modifique.

## 14 FUNCIONAMIENTO

### NOTA

- El ajuste del termostato para Horneado también afectará al Horneado por convección y al Rostizado por convección.

### Selección del idioma de visualización

El control del horno está configurado para su visualización en inglés, pero puede cambiarse a español o francés.

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que aparezca **Ln3** en la pantalla.
- 2 Presione **1** para inglés, **2** para español o **3** para francés.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

### Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.
- 2 Presione **1** para encender la luz y **2** para apagarla.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

### Ajuste del volumen del indicador sonoro

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que aparezca **BEEP** en la pantalla.
- 2 Presione **1** para Fuerte, **2** para Bajo y **3** para Silencio.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.


### Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que aparezca **Un It** en la pantalla.
- 2 Presione **1** para °F (Fahrenheit) o **2** para °C (Celsius).
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

### Bloqueo de control

La función **Control Lock** evita automáticamente que se enciendan la mayoría de los controles del horno. No desactiva el reloj, el temporizador y la luz interior del horno. No se bloquea la puerta del horno.

- 1 Mantenga presionado **Control Lock** durante 3 segundos.
- 2 Sonará la melodía de bloqueo. En la pantalla, aparecen **LOCKED DE CONTROL** y el ícono de bloqueo .
- 3 Para desactivar la función **Control Lock**, mantenga presionado **Control Lock** durante 3 segundos. Sonará la melodía de desbloqueo y se destrabarán los controles.

### Hora de inicio (Cocción programada retrasada)

El temporizador automático de esta función enciende y apaga el horno según el tiempo seleccionado.

Esta función solo puede utilizarse con las funciones del horno que aparecen a continuación.

#### Funciones del horno

Bake, Conv. Bake  
Conv. Roast, Self Clean

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Tenga cuidado con las funciones de Cocción programada retrasada. Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando estén fríos, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse inmediatamente cuando finalice la cocción. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

**Configuración de la Cocción programada retrasada**

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

- 1** Acomode el/los estante(s) interior(es) del horno y coloque los alimentos en el horno.
- 2** Presione **Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.
- 3** Configure la temperatura: presione **3, 0 y 0**.
- 4** Presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) y presione los botones numéricos para configurar el tiempo.
  - El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos
- 5** Presione **Start Time**.
- 6** Configure la hora de inicio: presione **1, 6, 3 y 0** para 4:30.
- 7** Presione **START**. Suena un pitido corto y la hora de inicio aparece en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

**NOTA**

- Para cancelar esta función, presione **CLEAR/OFF** (Borrar/Apagar) en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 4 y presione **START**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 24 horas.
- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona de forma constante para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente una vez alcanzada la temperatura preestablecida.
- Después de completarse cualquier ciclo de cocción, funcionan los ventiladores de enfriamiento para proteger el panel de control. Esto es normal.

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

- La hora del día aparece en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **CLEAR/OFF**.

**Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])**

Configure el horno para que cocine durante un período de tiempo específico mientras utiliza esta función.

Esta función solo puede utilizarse con las funciones del horno que aparecen a continuación.

Funciones del horno
<b>Bake, Conv. Bake</b> <b>Conv. Roast, Air Fry</b> <b>Frozen Meal, Air Sous-Vide</b> <b>Broil, Favorite Mode</b>

**Configuración de la Cocción programada**

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

- 1** Presione **Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.

## 16 FUNCIONAMIENTO

- 2** Configure la temperatura. Presione los botones **3**, **0** y **0**.
- 3** Presione **Cook Time. Timed** parpadea en la pantalla. **HORNEAR,,** 0:00 y 300 °F aparece en la pantalla.
- 4** Configure la hora de inicio: presione **3** y **0** (durante 30 minutos).
  - El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos
- 5** Presione **START**.
- 6** Presione **CLEAR/OFF** (Borrar/Apagar) para cancelar esta función en cualquier momento.

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

- La hora del día aparece en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **CLEAR/OFF**.

### Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

- 1** Presione **Cook Time**.
- 2** Cambie el tiempo de horneado: presione **1**, **3**, **0**.
- 3** Presione **START** (Iniciar) para aceptar el cambio o presione **CLEAR/OFF** (Borrar/Apagar) para restablecer el tiempo.

### NOTA

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona de forma constante para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente una vez alcanzada la temperatura preestablecida.

- Después de completarse cualquier ciclo de cocción, funcionan los ventiladores de enfriamiento para proteger el panel de control. Esto es normal.

### Wi-Fi

Conecte el electrodoméstico a una red Wi-Fi hogareña para usar el Inicio remoto y otras funciones inteligentes. Consulte la sección de Funciones inteligentes para obtener más detalles.

### Configuración de Wi-Fi

- 1** Mantenga presionado el botón **Remote Start** por 3 segundos, **MODO DE CONFIGURACION DE WI-FI** parpadea cuando el **Wi-Fi** ya está listo.
- 2** Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación **LG ThinQ** de su teléfono inteligente para utilizar la función Wi-Fi.

### Modo Sabbath

El modo Sabbath se utiliza en Sabbath y en los feriados. Mientras que el horno esté en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y el cronómetro, la luz y la alarma estarán desactivados. Cuando se active el modo Sabbath, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones estarán inactivos. Aparece 5b en la pantalla.

- 1** Presione **Bake**.
- 2** Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 3** Si lo desea, presione **Cook Time** para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para ingresar los ajustes del tiempo.
- 4** Presione **START**.
- 5** Mantenga presionado **Settings** durante 3 segundos. Aparece 5b en la pantalla cuando está activado el modo Sabbath.



**6** Para detener el modo Sabbath, mantenga presionado **Settings** durante 3 segundos.

**NOTA**

- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo

de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de energía, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.
- Siempre cierre la puerta del horno antes de activar el modo Sabbath.

**Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas**

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

Suena un tono de error de la entrada (dos tonos cortos) si la entrada de la temperatura o tiempo está por debajo de la configuración mínima o por encima de la máxima para esa función.

Característica	Tiempo mín.	Tiempo máx.	Predeterminado
Warm	-	-	3 horas
Self Clean	1 h 30 min	2 h 30 min	2 horas

Característica	Temp. mín.	Temp. máx.	Predeterminado
Conv. Bake / Conv. Roast	170 °F/ 80 °C	550 °F/ 285 °C	350 °F (325 °F) <sup>†</sup> / 12 horas
Bake	170 °F/ 80 °C	550 °F/ 285 °C	350 °F/ 12 horas
Broil	Bajo	Alto	Alto 3 horas
Warm	Bajo 140 °F	ALTO 200 °F	Término medio 170 °F 3 horas
Air Fry	300 °F/ 150 °C	500 °F/ 260 °C	400 °F 205 °C 12 horas
Air Sous-Vide	100 °F/ 38 °C	205 °F/ 96 °C	130 °F 54 °C 48 horas
Frozen Meal	300 °F/ 150 °C	550 °F/ 285 °C	400 °F 205 °C 12 horas

† Uso de la conversión automática

**NOTA**

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se habilitan sin configurar un tiempo de cocción.

## 18 FUNCIONAMIENTO

# Funcionamiento del horno

## Antes de usar el horno

### NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.
- Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se apaga. El calor se enciende automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

## Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

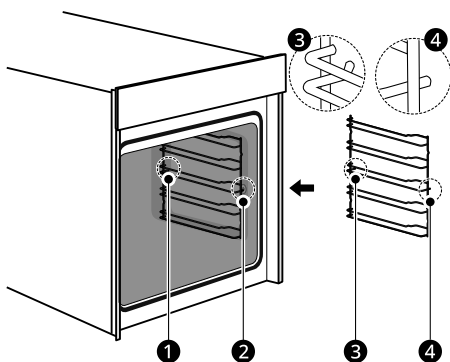
Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.

### ⚠ ADVERTENCIA

- No bloquee la abertura de ventilación en la parte inferior del horno.

## Montaje de guías de estantes

Monte las guías de estantes a ambos lados de la cavidad del horno previo a ponerlo en funcionamiento por primera vez. Esto mantiene los estantes del horno en su posición.



1 Abertura trasera

2	Abertura delantera
3	Gancho trasero de la guía de estante (curvado)
4	Gancho delantero de la guía de estante (recto)

- 1 Coloque el estante dentro de la cavidad del horno de modo que el extremo curvado del estante se ubique en la parte trasera del horno.
- 2 Introduzca el gancho trasero de la guía de estante 3 en el orificio 1 de la abertura de la cavidad del horno.
- 3 Inserte el gancho delantero de la guía de estante 4 en el orificio 2 de la abertura de la cavidad del horno y presione hacia abajo para fijarlo en su lugar.
- 4 Repita los pasos 1-3 para instalar la segunda guía de estante en el otro lado de la cavidad del horno.

## Uso de los estantes estándar del horno

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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



### Extracción de los estantes

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

### Cómo volver a colocar de los estantes

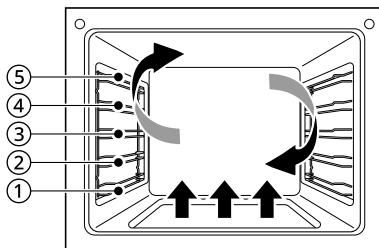
- 1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte.
- 2 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

### Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos y los sabores. Los alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera, y jugosos por dentro. El rostizado por convección es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).



### Utilización de la convección

- 1 Presione **Conv. Bake** o **Conv. Roast**.
- 2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 3 Si lo desea, presione **Cook Time** para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para ingresar los ajustes del tiempo.
- 4 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.
- 5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
- 6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
- 7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

### NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.
- Los quemadores y el ventilador se apagan si se abre la puerta. Se vuelven a encender luego de que se cierra la puerta.
- Presione **CLEAR / OFF** para cancelar el horneado por convección y el rostizado por convección en cualquier momento.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea y se rostiza por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

## 20 FUNCIONAMIENTO

### Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1 Presione **Conv. Bake** o **Conv. Roast**.
- 2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 3 Presione **START**.

### Para detener la cocción

Presione **CLEAR / OFF**.

### Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Si utiliza el Horneado por convección en un solo estante, coloque el estante del horno en la posición ③. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones ② y ④.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.

### Consejos para asar por convección

- Para obtener los mejores resultados de asado, rocíe las articulaciones y las aves de corral con sus propios jugos varias veces durante el proceso de asado.
- Cuando ase, utilice fuentes resistentes al calor (siguiendo las instrucciones del fabricante).
- Las asaderas de acero inoxidable tienen una utilidad limitada, ya que reflejan mucho el calor.
- Si utiliza fuentes con asas de plástico, asegúrese de que las asas sean resistentes al calor (siga las instrucciones del fabricante).
- Las piezas grandes para asar o varias piezas pueden colocarse directamente en el estante del horno encima de la bandeja honda (o bandeja para hornear) (p. ej., pavo, ganso, 3 o 4 pollos, 3 o 4 codillos de ternera).
- La carne magra debe asarse en una bandeja para hornear con tapa (p. ej., ternera, carne

estofada, carne ultracongelada). Así se mantienen los jugos en la carne.

- Para cocinar costras crujientes o tocino, utilice una cazuela sin la tapa (p. ej., carne de cerdo, carne picada, cordero, carnero, pato, codillo de ternera, pollo, carne de ave, ternera asada, filete de ternera, aves de caza).
- Vierta suficiente agua en la bandeja honda (o bandeja de horno) para evitar humos cuando utilice el modo de asado.
- Limpie el horno lo antes posible luego de utilizarlo si está asando en una fuente o bandeja abierta. Es más fácil eliminar las salpicaduras de grasa cuando el horno aún está caliente. Lleve puestos guantes resistentes al calor para evitar quemaduras.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra la rejilla de rostizado con papel de aluminio.
- Coloque los alimentos (con la grasa hacia arriba) en la rejilla de rostizado.

### Modo Bake (Hornear)

El modo Bake (Hornear) se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

### Configuración de la función Bake (Hornear)

- 1 Presione **Bake**.
- 2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 3 Si lo desea, presione **Cook Time** para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para ingresar los ajustes del tiempo.
- 4 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

- 5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
- 6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
- 7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas debajo del estante en el que está cocinando. Esto es particularmente importante cuando se hornea un pastel de frutas u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos que son muy ácidos pueden causar picaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

**NOTA**

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

**Cómo cambiar la Configuración de cocción**

- 1 Presione **Bake**.
- 2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 3 Presione **START**.

**Para detener la cocción**

Presione **CLEAR / OFF**.

**Consejos de horneado**

- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben colocarse en un solo estante con al menos 1" a 1 1/2" de espacio para que pase el aire entre los recipientes y las paredes del horno.
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.
- Utilice recipientes para horneado de metal (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes para horneado recomendados para horno.
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los

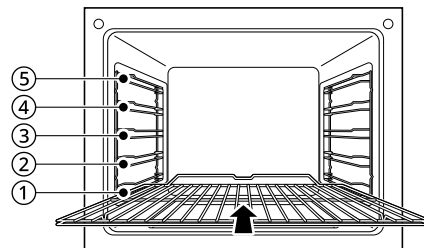
**Guía de recomendaciones para asar**

**Colocación de estantes y bandejas**

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

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

Si cocina con más de una bandeja, colóquelas de manera que cada una tenga al menos entre 1" y 1 1/2" de espacio para que pase el aire alrededor.



**Guía para horneado en estantes**

Tipo de alimento	Posición del estante
Pastel de ángel, tartas congeladas	②
Bizcocho o pastel en savarín	②
Panecitos, muffins, brownies, galletas, pastelitos, pasteles en capas, tartas	③

## 22 FUNCIONAMIENTO

Tipo de alimento	Posición del estante
Guisados	③
Pavo, rostizados o jamón	①
Pizza congelada	③
Pollo rostizado	②

### NOTA

- Cuando hornea pasteles y galletas en varios estantes, utilice el modo Convection Bake (Hornear por convección) y coloque los estantes en las posiciones ② y ④.
- Cuente siempre la posición del estante desde abajo a arriba.

## Modo Broil (Asar)

### Configuración del horno para asar

La función de asar utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Mientras se realiza la cocción completa se calientan los elementos para asar internos y externos. Mientras se realiza la cocción central solo se calienta el elemento para asar interno. El ciclo de los elementos se enciende y apaga en intervalos para mantener la temperatura del horno.

Mantenga la puerta del horno cerrada durante el asado. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra el estante del horno con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
  - Mantenga la puerta cerrada al asar

- Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

### NOTA

- Este electrodoméstico está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y aparece **PUERTA ABIERTA** en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

- 1 Coloque la comida sobre la rejilla de la asadera.
- 2 Presione **Broil**.
- 3 Presione **1** para temperatura alta, **2** para temperatura media o **3** para temperatura baja.
- 4 Si lo desea, presione **Cook Time** para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para ingresar los ajustes del tiempo.
- 5 Presione **START**.
- 6 Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.
- 7 Si se configura el tiempo de cocción, aparece el tiempo restante en la pantalla.
- 8 Presione **CLEAR / OFF** (Borrar/Apagar) para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando haya finalizado la cocción.

### NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.

- Los quemadores y el ventilador se apagan si se abre la puerta. Se vuelven a encender luego de que se cierra la puerta.

## Cómo cambiar la configuración de asado

- 1 Presione **Broil**.
- 2 Presione los números para seleccionar Alto, Medio o Bajo.
- 3 Presione **START**.

## Cómo detener el asado

Presione **CLEAR / OFF**.

## Consejos para reducir el humo

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

- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.

- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- Siempre encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
  - Bajar el asador a la configuración **LO**.
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Utilice la configuración Asar **HI** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **LO** o cambie a la función de Horneado.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga la sección **Guía de recomendaciones para asar** siempre que sea posible.

## Guía de recomendaciones para asar

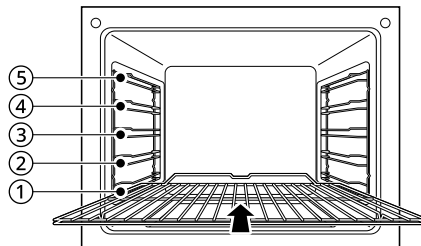
### Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



- 1 Estante estándar



## 24 FUNCIONAMIENTO

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios	
<b>Carne vacuna molida</b>	1 lb (9 hamburguesas) de 1/2 a 3/4" de espesor	⑤	3-5	3-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.	
<b>Bistecs de carne vacuna</b>	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb.	Poco cocidos	⑤	5-8	3-7	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	⑤	6-12	5-10	
		Bien cocidos	⑤	13-18	10-15	
	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb.	Poco cocidos	⑤	9-11	8-10	
		Término medio	⑤	12-14	10-12	
		Bien cocidos	⑤	14-18	12-16	
<b>Pollo</b>	1 entero, 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo	④	12-16	10-14	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.	
	2 pechugas	④	5-8	5-8		
<b>Colas de langostas</b>	2-4 de 10 a 12 oz cada una	④	10-20	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.	
<b>Filetes de pescado</b>	1/4 a 1/2" de espesor	⑤	3-5	3-5	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.	
<b>Fetas de jamón (precocidas)</b>	1/2" de espesor	⑤	2-3	2-3	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.	
<b>Chuletas de cerdo</b> Bien cocidos	2 (1/2" de espesor)	④	8-10	7-9	Corte la grasa.	
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.	④	10-12	9-11		

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
<b>Chuletas de cordero</b>	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	5-8	4-6	Corte la grasa.
		Bien cocidos	④	1-10	5-8	
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb.	Término medio	④	8-10	7-9	
		Bien cocidos	④	10-12	9-11	
<b>Filetes de salmón</b>	2 (1" de espesor)		⑤	4-6	3-5	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		⑤	5-8	4-7	

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

**NOTA**

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
  - Aves: 165 °F (73,9 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

**Consejos para asar**

expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.

**Carne de res**

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

**Mariscos**

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

## 26 FUNCIONAMIENTO

### Vegetales

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

### Frozen Meal (Comida congelada)

La función Comida congelada está diseñada especialmente para cocinar comidas preparadas que están congeladas. Permite que los alimentos se calienten tanto desde arriba como desde abajo para dorarlos de manera más uniforme.

Este sistema está diseñado para brindar un rendimiento de cocción óptimo al seleccionar automáticamente una combinación de los sistemas de calentamiento para asar y hornear. Cuando se usa el modo Comida congelada, no se requiere precalentamiento. Para obtener mejores resultados con la pizza congelada, cocine los alimentos en un solo estante colocado en la posición 4 a 400 °F.

### Configuración de la función Comida congelada

- 1 Presione **More Modes**.
- 2 Presione **1**.
- 3 Presione **START** o use los números para ingresar la temperatura deseada de 300 °F a 550 °F.
- 4 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer el tiempo.
- 5 Presione **START**.

### Cómo cambiar la configuración de Comida congelada

- 1 Presione **More Modes**.
- 2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 3 Presione **START**.

### Cómo cancelar la función Comida congelada

Presione **CLEAR / OFF**.

### Modo Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 200 °F (93 °C) o menos. Mantiene los alimentos cocidos a la temperatura justa para servir hasta 3 horas después de finalizado el ciclo de cocción.

### Configuración del modo Warm (Calentar)

- 1 Presione **Warm**.
- 2 Presione **1** para temperatura alta, **2** para temperatura media o **3** para temperatura baja.
  - Alta: 200 °F (93 °C)
  - Término medio: 170 °F (77 °C)
  - Baja: 140 °F (60 °C)
- 3 Presione **START**.

### Cancelación de la función Warm (Calentar)

Presione **CLEAR / OFF**.

#### NOTA

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

### Modo Proof (Leudar)

Esta función mantiene el horno caliente para leudar los productos con levadura antes de hornear.

### Configuración del modo Leudar

- 1 Presione **Proof**.
- 2 Presione los números para establecer el tiempo.



- 3** Presione **START** (Inicio). El tiempo de leudado restante aparece en la pantalla.

#### NOTA

- Si no se configura un tiempo de leudado, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

### Cancelación de la función (Proof) Leudar

Presione **CLEAR / OFF**.

#### NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos. La función de leudado no funciona si la temperatura es superior a 150 °F. La pantalla mostrará el mensaje **EL HORNO ESTA CALIENTE - POR FAVOR ESPERE**.
- La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no tiene una función de ajuste de temperatura.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o un film plástico (es posible que el plástico deba quedar sujetado debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo sople).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.

### Modo Favorite (Favorito)

Esta función se usa para registrar y recordar las configuraciones para sus recetas favoritas. Esta función puede guardar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La función Favorite puede usarse con el modo **Cook Time**. No funciona con ninguna otra función, incluido el modo **Start Time** (coccción retrasada).

- 1** Presione **More Modes**.

- 2** Presione **2**.

- 3** Presione **More Modes** (Más modos) varias veces para seleccionar la receta deseada.

Receta	Temp. predeterminada (°F) (puede modificarse y el horno la recuerda)	Modo de cocción
1. Pan	375	<b>Bake</b>
2. Carne	325	<b>Conv.Roast</b>
3. Pollo	350	<b>Conv.Roast</b>

- 4** Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- Solo se guarda la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
  - Si se modifica la temperatura del horno, se guarda la temperatura cambiada.

- 5** Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer el tiempo.

- 6** Presione **START**.

### Freír con aire

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 45 °F para un rendimiento óptimo cuando se usa Freír con aire.

Es posible programar los modos de Air Fry (Freír con aire) para cocinar a cualquier temperatura entre 300 °F (150 °C) y 500 °F (260 °C). La temperatura predeterminada es 400 °F (205 °C).

La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

### Configuración del modo Air fry (Freír con aire)

- 1** Presione **Air Fry**.

## 28 FUNCIONAMIENTO

- 2** Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 3** Si lo desea, presione **Cook Time** para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para ingresar los ajustes del tiempo.
- 4** Presione **START**.
- 5** Si se configura el tiempo de cocción, aparece el tiempo restante en la pantalla.

### Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1** Presione **Air Fry**.
- 2** Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 3** Presione **START**.

### Para detener la cocción

Presione **CLEAR / OFF**.

#### NOTA

- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.
- Si cocina varias tandas de comidas, las últimas tandas pueden tardar menos en cocinarse.
- Los batidos y recubrimientos húmedos no se doran ni se endurecen cuando se usa el modo Freír con aire.

### Consejos para Air Fry (Freír con aire)

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una

temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.

- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición ① para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazónada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras de pollo.

### Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos con alto contenido de grasa se ahumarán cuando se use el modo Freír con aire. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al freír alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, salchichas, muslos de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pechugas de pato o algunas proteínas de origen vegetal.

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.
- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.

- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.
- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute ciclos de limpieza del horno (Easy Clean o SelfClean) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con Freír con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

### Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos uniformemente en una sola capa. Espacie los alimentos y no llene toda la bandeja. Para obtener mejores resultados en hornos de 24", disponga los alimentos en el centro de la bandeja y deje abiertos los laterales de la misma para una mejor circulación del aire.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición ① para que caigan las gotas. Si fuera necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.
- Los ajustes de cocción sugeridos son sólo una guía. Los resultados pueden variar en función de la marca o la cantidad de alimentos. Ajuste los ajustes según sea necesario para obtener los resultados deseados.

† Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
<b>PAPAS congeladas</b>					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	16	425	③	15-25	-
Papas fritas congeladas (Corte ondulado, 10 x 10 mm)	16	400	③	18-28	-
Batatas fritas congeladas	16	400	③	15-25	-
Tater Tots congeladas	20	425	③	18-28	-
Hash Browns congeladas	14	425	③	18-28	-
<b>PAPAS frescas/caseras</b>					
Papas fritas caseras (10 x 10 mm)	16	425	③	20-30	Corte las papas y sumérgalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurre y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
<b>POLLO congelado</b>					

## 30 FUNCIONAMIENTO

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	400	③	15-25	-
Tiras de pollo congeladas	16	400	③	15-25	-
Alitas de pollo congeladas	20	400	③	25-30	-
<b>POLLO fresco con piel</b>					
Alitas de pollo frescas <sup>†</sup>	24	450	③	25-30	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
<b>OTRAS</b>					
Aros de cebolla empanados congelados	14	400	③	18-22	-

### Cocción al vacío con aire

Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

La Cocción al vacío con aire utiliza el aire para cocinar los alimentos con "baja temperatura y lentamente". Utilícela para cocinar carne, pescado, marisco, aves o verduras. Los alimentos deben envasarse al vacío en bolsas. No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la Cocción al vacío con aire. Consulte la guía de cocción para conocer los ajustes recomendados de Cocción al vacío con aire.

### Beneficios de la Cocción al vacío con aire

Las bajas temperaturas y los tiempos de cocción prolongados utilizados en la Cocción al vacío con aire ofrecen muchos beneficios.

- **Más saludable**

En comparación con otros métodos de cocción, la cocción al vacío retiene la mayoría de los nutrientes en los alimentos.

- **Seguro y conveniente**

Los tiempos de cocción prolongados utilizados en la cocción al vacío permiten que los alimentos se pasteuricen. Debido a que los alimentos están envasados al vacío antes de la cocción, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente para guardarlas con facilidad después de la cocción.

- **Resultados crujientes y húmedos**

El control fino de la temperatura de la cocción al vacío es una excelente forma de lograr una textura perfecta cuando se cocinan carnes y

aves. Las temperaturas bajas utilizadas retienen más la humedad en los alimentos que los métodos de cocción convencionales. Después de la cocción, un dorado final en una sartén añade un acabado crujiente perfecto.

### Configuración del modo de Cocción al vacío con aire

- 1 Coloque el estante estándar en la posición ② y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
- 2 Presione **Air Sous-Vide**.
- 3 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
- 4 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer el tiempo.
- 5 Presione **START**.

### Cambios en la configuración de la Cocción al vacío con aire

- 1 Presione **Air Sous-Vide**.

**2** Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

**3** Presione **START**.

### Para detener la cocción

Presione **CLEAR / OFF**.

## Guía de Cocción al vacío con aire

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura de inicio y sus preferencias personales afectarán los tiempos de funcionamiento. Esta guía es solo una referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

Comida	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora		
				Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de carne de vaca (Medio cocido)	1" de espesor 10,6-17,6 onzas	136	②	-	2.5 horas	3 horas
Pechuga de pollo	3.5-7.1 onzas	152	②	-	2 horas	3 horas
Salmón	1" de espesor 3.5-7.1 onzas	140	②	-	2 horas	2.5 horas
Espárragos	0.5-0.7 onzas	185	②	20 min.	30 min.	45 min.

- Cocine durante 30 min. o 1 hora más si utiliza carnes de un espesor superior a 1".
- Si utiliza cortes de carne más grandes, trócelos para que coincidan con el peso recomendado. Tenga cuidado de no colocar los trozos de carne demasiado juntos.

## Modo de Inicio remoto

Si el electrodoméstico está conectado a una red Wi-Fi hogareña, la función de precalentamiento del horno puede iniciarse o detenerse a través de la aplicación para teléfonos inteligentes **LG ThinQ**.

### Cómo preparar el horno para un inicio remoto

**1** Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. No coloque alimentos en su interior. Cierre la puerta del horno. El Inicio remoto solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.

**2** Presione **Remote Start**.

**3** Cuando en la pantalla aparece **INICIO REMOTO LISTO** (ENCENDIDO), la función Inicio remoto está lista para su utilización.

**4** Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación de teléfonos inteligentes **LG ThinQ** para utilizar la función de inicio remoto.

### NOTA

- La función Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
  - Inicio remoto nunca está configurado en la aplicación del teléfono inteligente.
  - El estado del Inicio remoto indica "ready" (listo).
  - Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.

## 32 FUNCIONAMIENTO

---

### NOTA

- El ícono de Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del electrodoméstico. Si el ícono de Wi-Fi no se ilumina, con su teléfono inteligente seleccione la red de Wi-Fi o vuelva a conectar el producto.
  - Una conexión a Wi-Fi defectuosa podría retrasar la función Inicio remoto.
-

# FUNCIONES INTELIGENTES

## Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

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

- La función "Scan to Cook" (Escanear para cocinar) no puede usarse mientras el temporizador esté activado. Cancele el temporizador antes de usar esta función. (solo para EE. UU.)

ESPAÑOL

## Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Scan to Cook (Escanear para cocinar)** (solo para EE. UU.)
  - Escanee el código de barras de una comida preparada mediante la aplicación **LG ThinQ** y envíe las instrucciones de cocción recomendadas o personalizadas directamente a su horno. La función **Remote Start** (Inicio remoto) debe estar activada en el horno para poder usar "Scan to Cook" (Escanear para cocinar).
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active los Avisos Automáticos para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
- **Configuración**
  - Esta función le permite ajustar varias opciones en el horno y en la aplicación.
- **Smart Diagnosis™**
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

## Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

### Modelos con código QR

Escanee el código QR adjunto al producto con la cámara o alguna aplicación de lectura de códigos QR de su teléfono inteligente.



### NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión de red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es demasiada, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del enrutador. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.

### NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

## 34 FUNCIONES INTELIGENTES

### NOTA

- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Es posible que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para volver a conectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** durante 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para solicitar ayuda.

El dispositivo cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

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

### Especificaciones del módulo RF

Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 30 dBm

### Aviso de la FCC

El siguiente aviso cubre el módulo transmisor contenido en este producto.

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría

### Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

### Declaración de Industry Canada

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con los RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) Este dispositivo no debe provocar interferencias.



(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan afectar el funcionamiento del mismo.

### Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la IC establecidos para entornos no controlados.

Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo.

#### NOTA

- EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE CUALQUIER INTERFERENCIA DE TV O RADIO CAUSADA POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE EQUIPO. TALES MODIFICACIONES PODRÍAN ANULAR LA AUTORIDAD DEL USUARIO PARA PONER EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

### Software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto con las obligaciones para divulgar el código abierto, que contiene este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos de derechos de autor y otros documentos relevantes, visite <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com).

Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

### Función Smart Diagnosis™

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

#### NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no funcione debido a factores externos como, por ejemplo, la falta de disponibilidad de Wi-Fi, desconexión de

Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o falta de disponibilidad de aplicaciones, entre otros.

- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

### Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

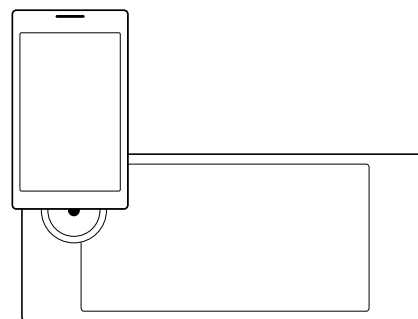
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

### Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

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

- 1 Mantenga presionado el botón **START** durante 3 segundos.
  - Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.
- 2 Mantenga el auricular de su teléfono frente al panel de control, como se muestra a continuación.



- 1 Máx: 3/8" (10 mm)

## 36 FUNCIONES INTELIGENTES

---

- 3 Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva del tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

### NOTA

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

# MANTENIMIENTO

## Limpieza

### Interior

No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno. Utilice la función **EasyClean** del producto regularmente para limpiar la suciedad ligera. Para la suciedad rebelde, utilice la función **Self Clean** (en algunos modelos) o limpie manualmente con los siguientes consejos.

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores para hornos, limpiadores químicos abrasivos, lejía, vinagre, esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos para limpiar el horno, ya que pueden dañar permanentemente la superficie del horno.
- No limpie las juntas.
- No limpie el interior con la luz del horno encendida.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que el horno se enfríe previo a tocar cualquiera de sus piezas.

### Exterior

#### Reborde decorativo y pintado

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

### Superficies de acero inoxidable

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

#### NOTA

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

### Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno.

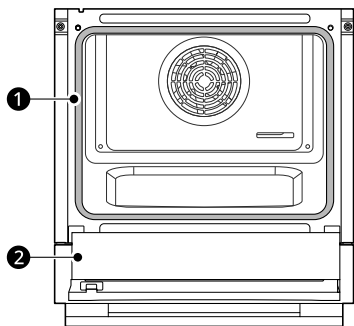
NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; puede causar astillamiento o agrietamiento (pequeñas grietas finas). Los alimentos derramados deben limpiarse cuando el horno está frío. Los alimentos reaccionan con la porcelana a altas temperaturas y pueden causar manchas oscuras permanentes. Al limpiar una mancha, utilice solo limpiadores o esponjas no abrasivos.

## 38 MANTENIMIENTO

### Puerta del horno

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores ásperos ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.
  - No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni espátulas de metal duras para limpiar el vidrio de la placa de cocción, ya que podrían rayar la superficie, lo que podría hacer que el vidrio se quiebre.
  - No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- 
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
  - Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
  - No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
  - No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



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

### Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo **Self Clean** y la función **EasyClean**.

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

- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

#### NOTA

Si limpia los estantes usando el ciclo **Self Clean** (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo **Self Clean** y después de que el horno se haya enfriado, frote los laterales de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

### Accesorios

- Limpie los estantes, las guías de estantes y otros accesorios con un paño suave y agua caliente y jabonosa.
- No limpie los accesorios en el lavavajillas.

### EasyClean

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

Si bien la función **EasyClean** es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y en pequeñas cantidades, la función **Self Clean** se puede usar para quitar la suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo **Self Clean** pueden producir humo, de modo que se deberán abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de **Self Clean**, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES. Puede reducir el uso de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **EasyClean** en lugar de usar **Self Clean**.

Cuando sea necesario, se ofrece también la opción de **Self Clean** para una limpieza del horno más prolongada y profunda y para quitar la suciedad más difícil acumulada.

- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo **Self Clean**.

### Beneficios de EasyClean

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual

- **EasyClean** solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece la experiencia con **Self Clean**.
  - Retrasa la necesidad de un ciclo **Self Clean**
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de **Self Clean**

#### NOTA

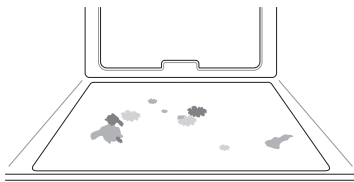
- Para modelos sin la opción de **Self Clean**
  - La función **EasyClean** tal vez no sea efectiva para quitar la suciedad difícil acumulada. Debido a que el horno no incluye una opción de **Self Clean**, limpie el horno periódicamente con la función **EasyClean** para evitar que se acumulen residuos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

completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo **EasyClean**.

- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo **EasyClean**.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo **EasyClean**. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

### Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



#### Caso 1

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

#### Caso 2

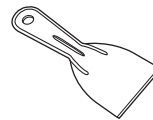
- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

### Guía de instrucciones de EasyClean

#### NOTA

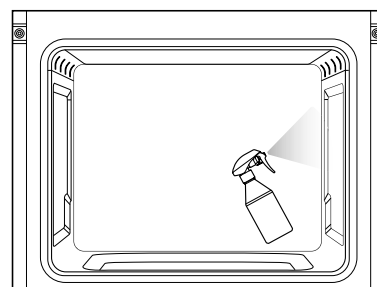
- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo **EasyClean**. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), el ciclo **EasyClean** no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- El horno debe estar nivelado para garantizar que la superficie inferior de la cavidad esté

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



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

- 3 Llene un envase rociador con agua (16.9 oz o 500 ml) y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.
- 4 Use por lo menos 1/10 (1.7 oz o 50 ml) del agua de la botella para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



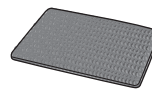
- 5 Rocíe o vierta el agua restante (15.2 oz o 450 ml) en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir

## 40 MANTENIMIENTO

toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

### NOTA

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



- 6 Cierre la puerta del horno. Presione **EasyClean**. Presione **START**.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

- 7 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione **CLEAR / OFF** (BORRAR/APAGAR Inferior) para borrar la pantalla y apagar el tono.

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

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

### NOTA

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

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

- 11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.
  - Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos **EasyClean**, ejecute el ciclo **Self Clean**. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios y de que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** (Autolimpieza) del manual del propietario para obtener más detalles. Si la opción **Self Clean** no está disponible, raspe y retire la suciedad difícil con un raspador.

### NOTA

- Si olvida saturar el interior del horno con agua antes de iniciar la función **EasyClean**, presione **CLEAR / OFF** (Borrar/Apagar) para finalizar el ciclo. Espere a que el horno se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno e inicie otro ciclo **EasyClean**.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **EasyClean**. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **EasyClean**.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

## Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo **Self Clean** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Self Clean** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Durante el ciclo **Self Clean**, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

### Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite los estantes del horno, las guías de estante, los utensilios de cocina, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
  - Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo **Self Clean** se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro o hacia afuera.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda un ventilador o extractor antes de la autolimpieza.
- Limpie los derrames difíciles en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la luz del horno esté en su lugar y que la luz esté apagada.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.

### ⚠ ADVERTENCIA

- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- Aparece un código de error F en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible

principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.


- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo **Self Clean**. No toque la puerta, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo **Self Clean**.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo **Self Clean**, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo **Self Clean** de cualquier horno.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo **Self Clean**. Ubíquese al costado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

### NOTA

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo **Self Clean**. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo **Self Clean**.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **Self Clean**.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.

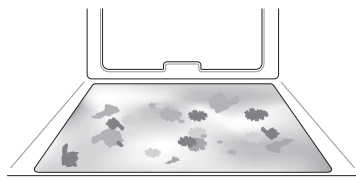
## 42 MANTENIMIENTO

### NOTA

- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo **Self Clean**, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo **Self Clean**, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Tras un ciclo **Self Clean**, pueden aparecer líneas finas en la porcelana, debido a que fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta el desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo **Self Clean** si está activa la función **Control Lock**.
- Una vez que se haya configurado el ciclo **Self Clean**, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo  dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la función **Self Clean** retrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

### Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



#### Caso 1

- Forma de la suciedad: salpicadura mediana a grande
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: carne rostizada a alta temperatura

#### Caso 2

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: relleno o suciedad de alimentos con azúcar
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: tartas

#### Caso 3

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: crema o salsa de tomate
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: estofados

### NOTA

- El ciclo **Self Clean** puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

### Ajuste de Self Clean

La función **Self Clean** tiene ciclos de 1 hora 30 minutos, 2 horas o 2 horas 30 minutos.

### Guía de suciedad para Self Clean

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	1 h 30 min
Cavidad del horno moderadamente sucia	2 horas
Cavidad del horno muy sucia	2 h 30 min

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Presione **Self Clean**.  
El horno comienza de manera predeterminada el ciclo de autolimpieza de dos horas recomendado para un horno moderadamente sucio.
- 3 Presione **Self Clean** varias veces para establecer la configuración del tiempo.
- 4 Si lo desea, presione **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.




- 5** Presione **START** (Iniciar). Aparece el tiempo restante o el tiempo de inicio retrasado en la pantalla.
- 6** Una vez que configura el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente y aparece el icono de bloqueo.
- No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática cuando baja la temperatura.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.
- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo **Self Clean** debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función **Self Clean**, presione **CLEAR / OFF**.

### **Durante la autolimpieza**

- El ciclo **Self Clean** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Self Clean** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el candado . La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

### **Después del ciclo de autolimpieza**

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con mayor facilidad.

- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta su desempeño.

## **Mantenimiento periódico**

### **Cambio de la luz del horno**

La luz del horno es una lámpara halógena estándar de 220-240 V 40 vatios. Lea las siguientes instrucciones para sustituir la lámpara halógena.

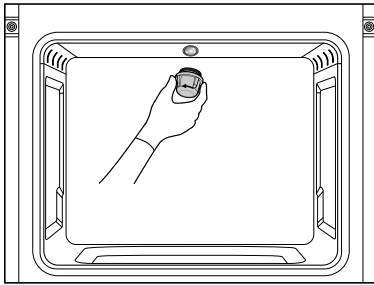
### **⚠ ADVERTENCIA**

- Asegúrese de que el electrodoméstico está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Use guantes para cambiar la luz del horno. Los fragmentos de vidrio de las bombillas rotas pueden provocar lesiones.
- Gire suavemente el destornillador para cambiar la luz del horno. Si aplica demasiada fuerza, el vidrio o el horno pueden romperse.
- Reemplace la lámpara con una lámpara de 250 voltios solamente.

- Desenchufe el horno o desconéctelo de la alimentación eléctrica.
- Gire la cubierta de cristal de la lámpara en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.
- Extraiga la lámpara halógena del portalámparas y deséchela de forma respetuosa con el medio ambiente.
- Inserte la nueva bombilla halógena.
- Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.

## 44 MANTENIMIENTO

- 6** Enchufe la cocina o reconecte la corriente eléctrica.



### Extracción, montaje y colocación de la puerta del horno

Podría ser necesario remover y desmontar la puerta del horno para conseguir un mejor desempeño de limpieza. La puerta del horno contiene cristal que puede romperse. Debe tener cuidado al remover, montar y desmontar la puerta del horno.

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

- Para evitar quemaduras, espere hasta que el horno se enfríe previo a tocar cualquiera de sus piezas.
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar, levantar y volver a colocar la puerta.
- No levante la puerta por la manija. El asa no está diseñada para soportar el peso de la puerta, si lo hace, puede dañar gravemente la puerta del electrodoméstico.
- No golpee el cristal con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Rayar, golpear, sacudir o estresar el cristal podría debilitar su estructura, provocando un riesgo aumentado de rotura posterior.
- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén completamente colocados.
- Póngase guantes al manipular los paneles de cristal para evitar lesiones si el cristal se rompe.

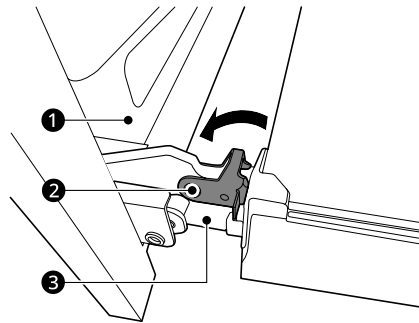
### Extracción de la puerta del horno

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

- Abra y cierre la abrazadera completamente para prevenir daños en la cavidad del horno.

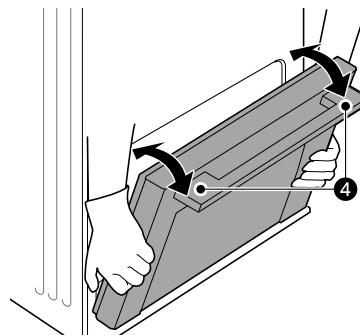
- 1** Abra la puerta totalmente.

- 2** Eleve la abrazadera de la puerta **2** y voltéela hacia el horno **1** completamente. Repita en el otro lado.



- 3** Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

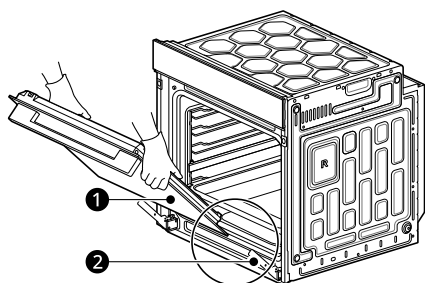
- 4** Cierre la puerta parcialmente hasta aproximadamente 70 grados **4**. Si la posición es la correcta, las bisagras **3** se moverán con libertad.



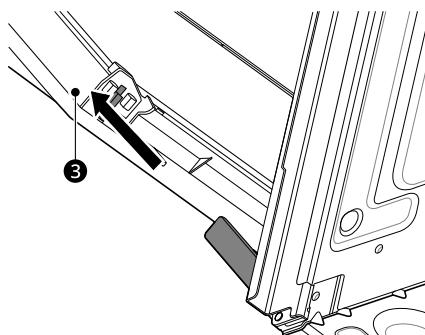
- 5** Eleve y jale de la puerta hacia usted hasta que los pestillos de la bisagra estén completamente sueltos.

### Colocación de la puerta del horno

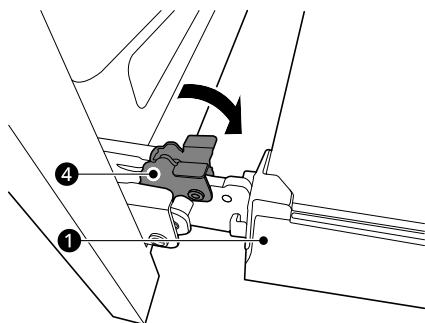
- 1** Tome firmemente ambos lados de la puerta **1** desde la parte superior.



- 2** Inserte completamente las bisagras **2** en las ranuras **3**.



- 3** Abra la puerta lenta y completamente. Asegúrese de que las bisagras **2** estén completamente encajadas en las ranuras **3**.
- 4** Eleve la abrazadera de la puerta **4** y voltéela hacia la puerta del horno **1** hasta que haga clic en su posición. Repita en el otro lado.

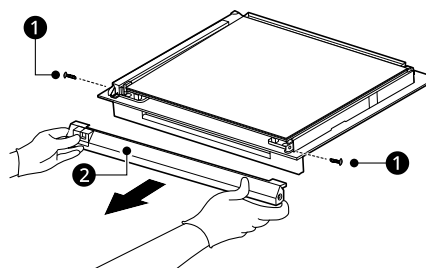


- 5** Cierre la puerta.

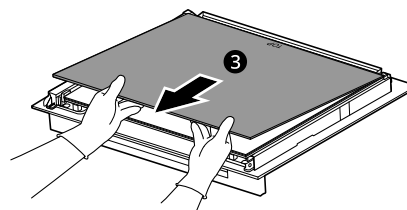
## Desmontaje de la puerta del horno

La puerta del horno contiene tres capas de paneles de cristal. Remueva la puerta del horno previo a desmontarla.

- 1** Remueva la puerta del horno del horno y colóquela sobre una superficie blanda y plana para evitar roturas y arañazos con el tirador de la puerta mirando hacia el piso.
- 2** Remueva los 2 tornillos **1** en ambos lados de la cubierta superior de la puerta **2** y tire hacia delante para removerla.



- 3** Póngase guantes de seguridad, agarre y levante el panel de cristal **3** ligeramente con ambas manos y tire hacia adelante para removerlo de la puerta del horno. Coloque el cristal aparte sobre una superficie protegida. Deje a un lado las juntas (4 uds.) insertadas en el cristal. Repita para remover las tres capas de paneles de cristal, recordando el orden en el que los removió.

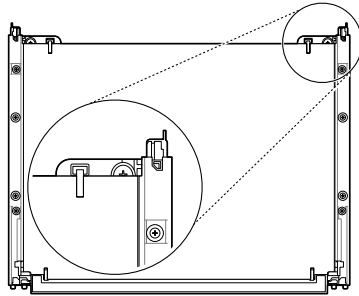
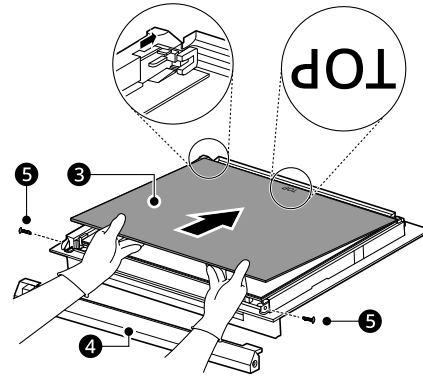
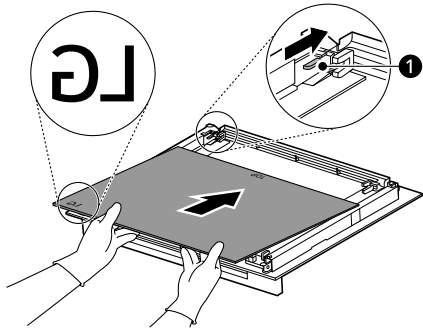


## Montaje del panel de cristal

Monte los paneles de cristal en la secuencia inversa a su retirada.

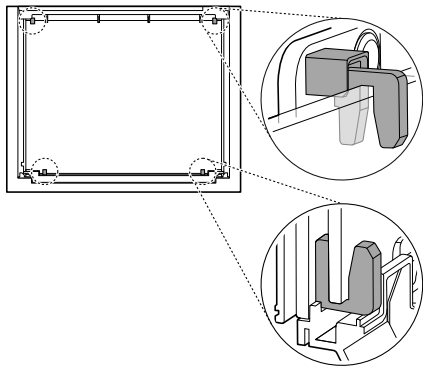
- 1** Introduzca el panel de cristal inferior **2** y el segundo panel de cristal **1** deslizándolos en la puerta del horno.
- Coloque el lateral del panel impreso con "LG" hacia la manija de la puerta del horno.

## 46 MANTENIMIENTO



- 4** Monte la cubierta superior de la puerta **4** y los 2 tornillos **5**.
- Asegúrese de que la cubierta hace clic en su lugar.

- 2** Ensamble los 4 empaques en el segundo panel de cristal de la siguiente manera.
- Las empaques mantienen el cristal en su sitio reduciendo el ruido y las vibraciones en la puerta.



- 3** Deslice el panel de cristal superior **3** sobre el segundo panel de cristal en la puerta del horno.
- Si el cristal está colocado correctamente, verá impreso "TOP" en la parte inferior del panel de cristal para indicar la orientación correcta de los paneles.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Preguntas Frecuentes

### Preguntas frecuentes

ESPAÑOL

- P: Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?**
- R: No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, puede ajustar su temperatura para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección **Cambio de configuraciones del horno** de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.
- P: ¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?**
- R: Su nuevo electrodoméstico está diseñado para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es normal.
- P: Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?**
- R: Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.
- P: ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?**
- R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los laterales del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie de la base del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja forrada con papel de aluminio sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar el goteo. (Si ya se ha derretido el papel de aluminio en la base del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).
- P: ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?**
- R: No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

- P: ¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza?**
- R: No. Aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo **Self Clean** (autolimpieza).
- P: ¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?**
- R: Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un mejor deslizamiento.
- P: ¿Debo asar con la puerta del horno abierta o cerrada?**
- R: Su horno no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si lo hace, puede dañarse la pantalla.

## 48 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**P: ¿Por qué no se pueden operar los botones de función?**

R: Asegúrese de que el electrodoméstico no esté en modo **Control Lock**. Para desactivar **Control Lock**, consulte la sección sobre **Control Lock**. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen.

**P: Mi electrodoméstico todavía está sucio después de ejecutar el ciclo EasyClean. ¿Qué más debo hacer?**

R: El ciclo **EasyClean** solo ayuda a aflojar la suciedad leve del electrodoméstico para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el electrodoméstico después de haber ejecutado el ciclo **EasyClean**.

**P: Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?**

R: La función **EasyClean** tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está suficientemente empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso **EasyClean** utilizando suficiente agua. La suciedad de azúcar y algunos residuos grasos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda suciedad rebelde, use la función **Self Clean** para limpiar bien el horno.

**P: La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes del horno?**

R: La suciedad en las paredes laterales y traseras de su electrodoméstico puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso **EasyClean** con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

**P: ¿EasyClean quita toda la suciedad y las manchas por completo?**

R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza. Si todavía quedan manchas rebeldes o acumulación, use la función **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario.

**P: ¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?**

R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad. Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario para obtener más detalles.

**P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?**

R: Sí. Tanto el ventilador de convección como el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

**P: ¿Debo usar toda el agua 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) para la función EasyClean?**

R: Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.

**P: Veo humo que sale de las ventilaciones del electrodoméstico durante la función EasyClean. ¿Es normal?**

R: Esto es normal. No es humo. En realidad, es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función **EasyClean**, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

**P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?**

R: **EasyClean** se puede usar las veces que desee. **EasyClean** funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección **EasyClean** del manual del propietario para obtener más información.

P: **¿Qué se necesita para EasyClean?**

R: Un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

## 50 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**Antes de llamar al servicio técnico**

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

**Cocción**

<b>Problemas</b>	<b>Causas posibles y solución</b>
<b>El horno no funciona</b>	<b>El enchufe del electrodoméstico no está introducido completamente en el tomacorriente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.</li> </ul>
	<b>Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</li> </ul>
	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>El horno está demasiado caliente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul>
<b>Sale vapor a través de la ventilación del horno.</b>	<b>Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>
<b>El aparato no funciona.</b>	<b>El cable no está enchufado correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.</li> </ul>
	<b>El cableado de servicio no está completo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.</li> </ul>
	<b>Corte de energía.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.</li> </ul>
<b>El horno hace demasiado humo durante el asado.</b>	<b>El control no está configurado correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.</li> </ul>
	<b>La carne se encuentra muy cerca del elemento.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.</li> </ul>
	<b>No se ha preparado bien la carne.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.</li> </ul>
	<b>La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.</li> </ul>
	<b>Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.</li> </ul>
<b>Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente</b>	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>




Problemas	Causas posibles y solución
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<b>Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>Se debe ajustar el sensor del horno.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Ajuste de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de seleccionar el modo <b>Broil</b> correctamente.</li> </ul>
	<b>Se está usando una posición de estante inadecuada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la Guía de asado.</li> </ul>
	<b>Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Use la asadera y la rejilla.</li> </ul>
	<b>El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pre caliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.</li> </ul>
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	<b>Se debe ajustar el sensor del horno.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Ajuste de temperatura" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean	<b>Suciedad excesiva.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la función SelfClean. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de autolimpieza.</li> </ul>
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	<b>Esto es normal en un horno nuevo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza). (En algunos modelos)</li> </ul>
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	<b>Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
	<b>Se usó un paño muy húmedo para limpiar la ventana.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>No use demasiada agua para limpiar la ventana.</li> </ul>
Entra aire caliente a la cocina después de apagar el horno.	<b>Se necesita una salida de ventilación del aire caliente para mantener y bajar la temperatura del horno. Se apaga automáticamente cuando se enfría a una temperatura segura.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>

## Partes y características

Problemas	Causas posibles y solución
El control del horno emite un pitido y aparece un código de error F.	<b>El control electrónico detectó una condición de falla.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la función del horno que está usando para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla y comuníquese con un agente del servicio técnico. <ul style="list-style-type: none"> <li>Código: F-9</li> <li>Causa: El horno no calienta</li> </ul> </li> </ul>

## 52 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles y solución
Los dos puntos del reloj parpadean.	<p><b>Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal. Restablezca el reloj o presione cualquier botón para que deje de parpadear.</li> </ul>
CLEAN (LIMPIAR) y la puerta parpadean en la pantalla.	<p><b>Se ha seleccionado el ciclo Self Clean pero la puerta no está cerrada.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre la puerta del horno.</li> </ul>
Se enciende LOC en la pantalla cuando usted quiere cocinar.	<p><b>El horno está bloqueado debido a la función Control Lock (Bloqueo).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desactive la función <b>Control Lock</b>.</li> </ul>
La luz del horno no funciona.	<p><b>Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está suelta.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección <b>Cambio de la luz del horno</b> en el Manual del Propietario.</li> </ul>
El ventilador de convección se detiene. (Durante el modo Horneado por convección)	<p><b>El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No es una falla del electrodoméstico y debe considerarse un funcionamiento normal.</li> </ul>
El horno no ejecuta la función Self Clean.	<p><b>La temperatura del horno es demasiado elevada para ejecutar Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar el horno y reinicie los controles.</li> </ul>
	<p><b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección <b>Self Clean</b> (Autolimpieza).</li> </ul>
	<p><b>No se puede iniciar un ciclo Self Clean si está activa la función Control Lock (Bloqueo) del horno.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección <b>Cambio de configuraciones</b>.</li> </ul>
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Self Clean.	<p><b>El horno está demasiado caliente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul>
	<p><b>El control y la puerta pueden estar bloqueados.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo <b>Self Clean</b>. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado .</li> </ul>
El horno no queda limpio después de un ciclo Self Clean.	<p><b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección <b>Self Clean</b> (Autolimpieza).</li> </ul>
	<p><b>El horno está muy sucio.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo <b>Self Clean</b> o uno más prolongado.</li> </ul>
Los estantes del horno no deslizan correctamente.	<p><b>Los estantes brillantes de color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella.</li> </ul>

## Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	<p><b>Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>
Ruido del ventilador	<p><b>Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>

## Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
<b>Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi</b>	<b>La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión nuevamente.</li> </ul>
	<b>Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.</li> </ul>
	<b>El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).</li> </ul>
	<b>La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.</li> </ul>
	<b>El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.</li> </ul>
	<b>Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos).</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración &gt; Redes. Tenga en cuenta la última parte del nombre de la red.           <ul style="list-style-type: none"> <li>Si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345.</li> <li>Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.</li> </ul> </li> </ul>

## 54 GARANTÍA LIMITADA

# GARANTÍA LIMITADA

## EE. UU.

### TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

En caso de que su **Horno eléctrico** 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, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto ("Usted") y únicamente cuando el producto ha sido comprado de forma legal y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios de los EE. UU.

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

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

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

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

### ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.

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

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

## PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

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

**Definiciones.** Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o

## 56 GARANTÍA LIMITADA

“reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

**Aviso de disputa.** En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

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

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

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

**Tarifas / Costos.** Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

**Audiencias y ubicación.** Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si

su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual reside, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

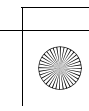
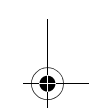
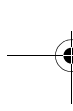
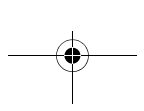
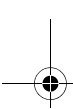
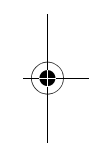
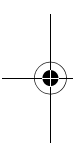
**Exclusión.** Usted puede quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a [optout@lge.com](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 puede ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

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



# 58 Memorándum

---







Balayez le code QR pour consulter le manuel.



# MANUEL D'UTILISATION

# FOUR MURAL

---

Veillez lire attentivement le présent manuel de l'utilisateur avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.

**FRANÇAIS**

WSED3023B

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

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

# TABLE DES MATIÈRES

## 4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 4 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

4 Messages de sécurité

### 4 AVERTISSEMENTS

4 Installation

5 Fonctionnement

6 Entretien

6 Risque d'incendie et matériaux inflammables

### 7 MISE EN GARDE

7 Fonctionnement

7 Entretien

## 9 APERÇU DU PRODUIT

### 9 Caractéristiques du produit

9 Extérieur / Intérieur

10 Accessoires

## 11 FONCTIONNEMENT

### 11 Panneau de commande de fonctionnement

11 Caractéristiques du panneau de commande

12 Trucs écoénergétiques

### 12 Changement des paramètres

12 Horloge

12 Mise en marche et arrêt de la minuterie

13 Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, température du four, langue d'affichage, témoin d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)

14 Verrouillage des commandes

15 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)

15 Temps de cuisson (cuisson minutée)

16 Wi-Fi

16 Mode Sabbat

17 Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut

### 18 Fonctionnement du four

18 Avant d'utiliser le four

18 Assemblage des guides de grille

19 Utilisation des grilles du four standards

19 Mode Cuisson et rôtissage par convection

20 Mode Cuisson

21 Guide sur les recommandations pour la cuisson

22 Mode Grillage

23 Guide sur la cuisson au gril recommandée

26 Plats surgelés

26 Mode Réchaud

26 Mode Levage du pain

27 Mode Recettes préférées

27 Fonction Air Fry

29 Guide sur la friture à l'air

30 Cuisson sous vide à l'air

31 Guide de cuisson sous vide à l'air

31 Mode Démarrage à distance

## 33 FONCTIONS INTELLIGENTES

### 33 Application LG ThinQ

33 Caractéristiques de l'application LG ThinQ

33 Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG

34 Caractéristiques du module RF

34 Renseignements relatifs à la réglementation FCC

34 Avis d'Industrie Canada

35 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

### 35 Fonctionnalité Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

35 Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

35 Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

## 37 ENTRETIEN

### 37 Nettoyage

37 Intérieur

37 Extérieur

38 Fonction EasyClean

41 Autonettoyage

### 44 Entretien périodique

44 Remplacement de la lampe du four

44 Retrait, montage et démontage de la porte du four

## 48 DÉPANNAGE

---

### 48 FAQ

48 Foire aux questions

### 51 Avant d'appeler le réparateur

51 Cuisson

53 Pièces et caractéristiques

54 Bruits

54 Wi-Fi

## 55 GARANTIE LIMITÉE

---

### 55 CANADA

55 CONDITIONS

56 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE  
COUVRE PAS CE QUI SUIT.

57 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE  
DIFFÉREND

## 4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

### Messages de sécurité

**Il est très important d'assurer votre sécurité et celle des autres.**

Nous fournissons de nombreux conseils de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours l'ensemble des messages de sécurité et respectez-les.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte de dangers potentiels qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE.

Ces mots signifient :



### AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas les consignes.



### MISE EN GARDE

Vous pourriez vous blesser ou endommager le produit si vous ne suivez pas les consignes.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessures et ce qui peut se produire en cas de non-respect des consignes.

## AVERTISSEMENTS

### AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de mort, de décharge électrique, de blessures ou de brûlure lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

### Installation

- Ne laissez jamais personne grimper, s'asseoir, se tenir debout sur la porte ou s'y accrocher. Le contact avec des aliments chauds ou avec le four lui-même peut entraîner des blessures.
- Ne recouvrez pas les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Cela perturberait la distribution de la chaleur, donnerait de mauvais résultats de cuisson et endommagerait de manière permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondrait sur la surface intérieure du four).
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de revêtements dans le four peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réparation ou d'entretien doivent être réalisés exclusivement par des installateurs ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage sur l'appareil avant de le mettre en marche. Gardez les pellicules plastiques, les vêtements, le papier et les autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- L'alimentation électrique doit être coupée pendant le branchement des connexions électriques.
- Un mauvais branchement des fils domestiques en aluminium aux fils en cuivre peut causer un court-circuit ou un incendie. N'utilisez que des connecteurs conçus pour raccorder des fils en cuivre et en aluminium, et suivez scrupuleusement la procédure recommandée par le fabricant.

- Important - A conserver pour l'usage de l'inspecteur électrique local

## Fonctionnement

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Même lorsqu'ils ne sont pas rouges, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, comme les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité, les portes du four et les vitres du four, peuvent également devenir chaudes et causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant de mettre des plats au four ou de les enlever, laissez l'air chaud ou la vapeur s'en échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les plats. Utilisez uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- N'essayez jamais de faire sécher un animal de compagnie dans le four.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la cuisine.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour enlever les plats du four ou de la surface de cuisson. Les accessoires de cuisson seront chauds. N'utilisez que des poignées sèches. La vapeur dégagée par des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants lorsque ceux-ci sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou un autre linge épais pour enlever les plats.
- Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires scellés. La pression dans les récipients peut les faire éclater et vous blesser.
- Assurez-vous que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les éléments chauffants.
- Assurez-vous de ne pas toucher aux grilles du four lorsqu'elles sont chaudes.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four. Si une grille doit être enlevée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Placez la grille du four en position de verrouillage lorsque vous mettez des plats au four et que vous les enlevez. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- N'utilisez pas le four si une tache incandescente apparaît sur l'élément chauffant pendant l'utilisation ou si l'élément chauffant présente d'autres signes de dommages. Une tache incandescente indique que l'élément chauffant peut être défectueux et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez le four immédiatement et demandez à un technicien qualifié de remplacer l'élément chauffant.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud. Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- N'obstruez PAS l'évent du four pendant le fonctionnement. Cela peut endommager les composantes électriques du four. L'air doit pouvoir circuler librement. La garniture de l'évent inférieur doit être correctement assemblée à l'avant du four, en bas, avant l'installation de la porte du four.
- Ne posez pas d'objets lourds et volumineux, comme une dinde entière, sur la porte du four ouverte.
- Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque la porte est ouverte.
- Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par une personne compétente.
- Ne permettez pas aux enfants de grimper à l'intérieur du four.
- Ne mettez pas vos mains sous le panneau de commande ou entre la porte et la garniture de l'évent inférieur pendant le fonctionnement. L'extérieur du four peut devenir très chaud.

## 6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

### Entretien

- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants sur le dossier ou dans les armoires au-dessus d'un appareil de cuisson. En grimpant sur le four pour prendre un objet, les enfants pourraient subir des blessures graves.
- Laissez refroidir les accessoires de cuisson chauds dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des jeunes enfants.
- Si la vitre de la porte, la surface ou encore l'unité de chauffage du four sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le service d'entretien.
- Débranchez toujours l'appareil avant de l'entretenir.
- Avant de remplacer la lampe du four, coupez l'alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs.
- Ne versez jamais d'eau froide sur un four chaud pour le nettoyer.
- Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer en métal. Les pièces peuvent brûler le tampon et toucher les composants électriques, ce qui pourrait causer un risque de décharge électrique.
- Autre que les accessoires recommandés par le fabricant, n'entreposez aucun matériel dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four.
- Si le témoin de panne du mode d'autonettoyage s'allume, ou si le signal sonore retentit, éteignez ou débranchez l'appareil et faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.
- Si votre four tombe par terre ou est endommagé, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser.

### Risque d'incendie et matériaux inflammables

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité. Voici des exemples de matériaux inflammables : le papier, le plastique, les cache-pot, les chiffons, les revêtements muraux, les rideaux, l'essence ou tout autre produit volatil et liquide inflammable comme la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four est utilisé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de la graisse chaude.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples; ceux-ci peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et causeront de graves brûlures.
- N'utilisez pas le four pour faire sécher des vêtements. N'utilisez le four que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- S'il y a une armoire directement au-dessus du four, placez-y des articles qui ne sont pas fréquemment utilisés et qui peuvent être entreposés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut être dangereuse pour les articles volatils tels que les liquides inflammables, les nettoyeurs ou les aérosols.
- N'utilisez pas d'eau sur de la graisse en feu. En cas d'incendie dans le four, laissez la porte fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de graisse et causer des blessures.

## MISE EN GARDE

### MISE EN GARDE

- Pour réduire les risques de blessures mineures, de pannes ou de dommages causés au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

FRANÇAIS

### Fonctionnement

- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Si vous faites frire des huiles et des graisses ensemble, remuez-les avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture ou un sauté efficaces. Si vous mettez trop de graisse dans la casserole, des débordements surviendront lorsque vous ajouterez de la nourriture.
- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé.
- Ne déposez pas de nourriture ou d'accessoires de cuisson dans le fond du four. Sinon, la finition du fond du four sera endommagée de façon permanente.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, cuisez bien la viande et la volaille. L'USDA a prescrit ces températures internes minimales comme étant sécuritaires pour la consommation :
  - Bœuf haché : 160 °F (71 °C)
  - Volaille : 165 °F (74 °C)
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (68 °C)
  - Poissons et fruits de mer : 145 °F (68 °C)
- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas ce four à d'autres fins que la cuisson.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte lorsque le four est en marche. Les surfaces chaudes peuvent causer de graves brûlures.
- Placez les grilles du four à l'emplacement souhaité avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Avant de commencer l'auto-nettoyage, ne nettoyez que les pièces indiquées dans le manuel. Enlevez le réservoir d'eau, les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les accessoires de cuisson, le papier d'aluminium ou tout autre accessoire du four.

### Entretien

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, à moins que le guide ne le recommande explicitement. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'eau-forte, de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface. Les rayures peuvent faire éclater le verre.
- Assurez-vous que les ampoules du four sont froides avant de les nettoyer.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas ou ne déplacez pas le joint.
- Ne gardez jamais d'oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacez-les dans une pièce bien aérée.
- Ne rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau juste après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser.

## 8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

- Le four doit être régulièrement nettoyé, et tout débris alimentaire doit être enlevé. Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader, ce qui pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.
- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyez uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirez du four la lèchefrite, toutes les grilles du four et tout autre ustensile ou aliment.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut s'assurer de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à four. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyeur commercial à four, un protège-four ou tout autre produit de ce type lorsque vous nettoyez le four.

**GARDEZ CES CONSIGNES**



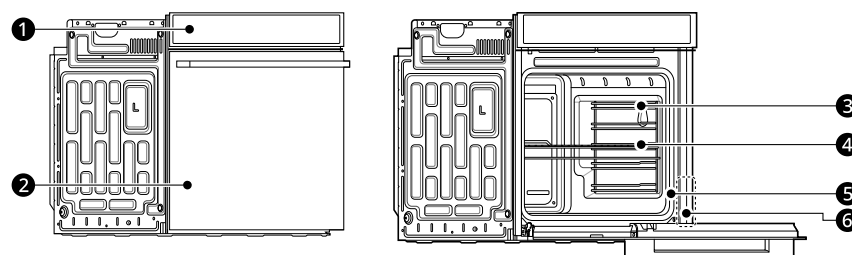
# APERÇU DU PRODUIT

## Caractéristiques du produit

L'aspect et les caractéristiques énumérés dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

### Extérieur / Intérieur

FRANÇAIS



1	Panneau de commande du four	4	Grilles standards (2)
2	Porte du four	5	Joint
3	Guide pour les grilles (2)	6	Modèle et numéro de série

## 10 APERÇU DU PRODUIT

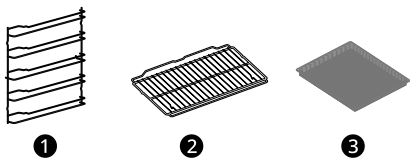
---

### Accessoires

#### **▲ MISE EN GARDE**

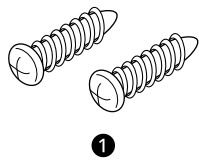
- Après l'installation, retirez le film protecteur du panneau.

### Accessoires pour la cuisson



- ➊ Guide pour les grilles (2)
- ➋ Grilles standards (2)
- ➌ Plateau de la friteuse à air chaud (1 ch.)

### Accessoires pour l'installation



- ➍ Vis à bois pour la fixation (2)

#### **REMARQUE**

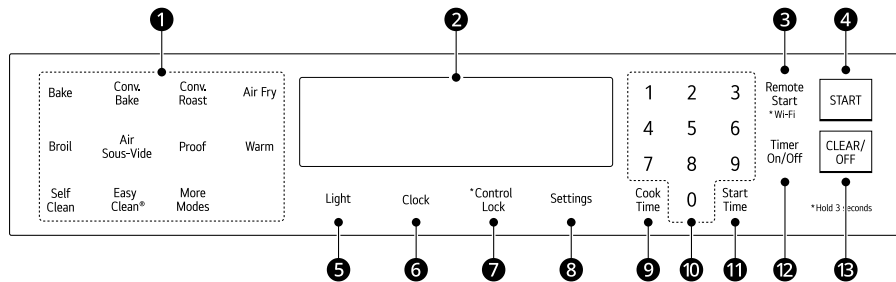
- S'il vous manque des accessoires, joignez le service à la clientèle de LG au 1 800 243-0000 (États-Unis) ou au 1 888 542-2623 (Canada).
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.

# FONCTIONNEMENT

## Panneau de commande de fonctionnement

### Caractéristiques du panneau de commande

FRANÇAIS



#### 1 Fonctions du four

Sélectionnez diverses fonctions du four. Consultez la section **Fonctionnement du four**.

#### 2 Affichage

Le fonctionnement et les réglages du four apparaissent à l'écran.

#### 3 Remote Start

- Appuyez pour sélectionner la fonction **Remote Start**.

##### Wi-Fi

- Maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes pour connecter l'appareil au réseau **Wi-Fi**.

#### 4 START

Appuyez pour démarrer toutes les fonctions du four.

#### 5 Light

Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière.

#### 6 Clock

Appuyez pour régler l'heure.

#### 7 Control Lock

Appuyez sur **Control Lock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer ou désactiver **Control Lock**.

#### 8 Settings

Appuyez pour sélectionner et régler les paramètres du four.

#### 9 Cook Time

Appuyez pour régler la durée de cuisson des aliments. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson réglé est terminé.

#### 10 Pavé numérique

Permet de régler toute fonction nécessitant des chiffres tels que l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée.

#### 11 Start Time

Appuyez pour régler la cuisson minutée différée. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

#### 12 Timer On/Off

Appuyez pour régler ou annuler la minuterie du four.

#### 13 CLEAR / OFF

Appuyez pour arrêter la cuisson ou annuler les réglages du four.

### REMARQUE

#### • Réglage de l'heure, de la minuterie et de la température

Si vous saisissez un mauvais chiffre, saisissez de nouveau le nombre en entier pour le corriger. Par exemple, si vous avez appuyé sur 1, 0, 3 et 1 pour régler l'horloge à 10 h 30, appuyez sur 1, 0, 3 et 0 pour saisir la bonne heure.

## 12 FONCTIONNEMENT

### Trucs écoénergétiques

- Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.
- Pour optimiser le rendement et les économies d'énergie, suivez le guide pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction **EasyClean** plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

### Changement des paramètres

#### Horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure du jour pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent adéquatement.

- 1 Appuyez sur **Clock**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour régler l'heure. Par exemple, pour que l'horloge affiche « 10:30 », appuyez sur les touches suivantes : **1, 0, 3** et **0**.
- 3 Appuyez sur **START**.

#### REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée ou un cycle d'autonettoyage.
- Si vous n'appuyez sur aucun autre bouton dans les 25 secondes après avoir appuyé sur **Clock**, l'écran revient au réglage d'origine.
- Si l'heure affichée clignote, c'est qu'il y a probablement eu une panne de courant. Réglez l'heure de nouveau.

### Mise en marche et arrêt de la minuterie

La fonction de mise en marche et d'arrêt de la minuterie sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de commencer ou d'arrêter la cuisson.

On peut utiliser la fonction de mise en marche et d'arrêt de la minuterie avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

#### Par exemple, pour régler cinq minutes :

- 1 Appuyez une fois sur la touche **Timer On/Off**. 0:00 s'affiche et **Timer** clignote à l'écran.
- 2 Appuyez sur **5**. L'indication 0:05 s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Timer On/Off** pour démarrer la minuterie. Le compte à rebours du temps restant apparaît sur l'affichage.

#### REMARQUE

- Si **Timer On/Off** n'est pas enfoncé, la minuterie revient à l'heure du jour.

- 4 Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** s'affiche à l'écran. Un son se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur **Timer On/Off**.

#### REMARQUE

- Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, on peut l'afficher à nouveau en appuyant sur **Timer On/Off**.
- Appuyez une fois sur **Timer On/Off** pour régler l'heure en heures et en minutes.
- Appuyez deux fois sur **Timer On/Off** pour régler l'heure en minutes et en secondes.

#### Annulation de la minuterie

- 1 Appuyez une fois sur la touche **Timer On/Off**. L'affichage revient à l'heure du jour.

## Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, température du four, langue d'affichage, témoin d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)

Appuyez sur la touche **Settings** plusieurs fois pour faire défiler les paramètres du four et les modifier.

Le bouton **Settings** vous permet de :

- régler le mode d'affichage sur l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la fonction de conversion automatique de la convection
- régler la température du four
- sélectionner la langue d'affichage
- activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage
- régler le volume de l'avertisseur
- changer l'échelle de température des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et vice-versa

### Réglage du mode d'affichage de l'heure

Cette commande est réglée pour l'utilisation d'une horloge en mode 24 heures. Pour utiliser une horloge en mode 12 heures, suivez les étapes ci-après.

- 1 Appuyez une fois sur la touche **Settings**.
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner une horloge de 12 heures ou sur **2** pour sélectionner une horloge de 24 heures.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

### Réglage de la conversion automatique de la convection

Lorsque les modes **Conv. Bake** et **Conv. Roast** sont sélectionnés, la conversion automatique de la convection convertit automatiquement la température de la recette standard que vous avez entrée à une température de convection en soustrayant 25 °F (14 °C). La température convertie automatiquement s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous sélectionnez le mode **Conv. Bake** et que vous entrez 350 °F, l'indication « 325 °F » s'affiche à l'écran après le préchauffage.

La fonction de conversion automatique de la convection est activée par défaut. Pour modifier le réglage, suivez les directives ci-dessous.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour activer ou sur **2** pour désactiver la conversion automatique.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

### Réglage de la température du four

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même le thermostat du four.

- Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le four avec le nouveau réglage. Si le four nécessite d'autres ajustements, montez ou baissez le thermostat à nouveau en vous servant du premier réglage pour vous guider. Par exemple, si le premier réglage était trop poussé, montez ou baissez le thermostat de 10 °F (5 °C). Si le premier réglage était insuffisant, montez ou baissez le thermostat de 20 °F (12 °C). Procédez ainsi jusqu'à ce que vous soyez satisfait du réglage du four.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **Adj** s'affiche à l'écran.
- 2 Utilisez les boutons numériques pour saisir le nombre de degrés souhaité pour le réglage de la température du four.
- 3 Ajustez la température en appuyant sur **Settings** à plusieurs reprises pour passer de plus (+) à moins (-) et vice-versa.
- 4 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

## 14 FONCTIONNEMENT

### REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures des fonctions de cuisson au gril ni d'autonettoyage. Ce réglage restera conservé dans la mémoire même après une panne électrique. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Une fois que la température est augmentée ou diminuée, la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée.
- Le réglage du thermostat pour la cuisson affectera également la Cuisson par convection et le Rôtissage par convection.

### Sélection de la langue d'affichage

Les réglages du four sont affichés en anglais par défaut. Il est cependant possible de choisir le français ou l'espagnol comme langue d'affichage.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **Ln 9** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour l'anglais, **2** pour l'espagnol ou **3** pour le français.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

### Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage

Quand le four atteint la température demandée, le témoin de l'alarme de préchauffage clignote cinq fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour allumer la lumière ou sur **2** pour éteindre la lumière.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

### Réglage du volume de l'avertisseur

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **BEEP** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour un volume élevé, **2** pour un volume faible ou **3** pour mettre l'avertisseur en sourdine.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.


### Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Les températures du four par défaut sont en degrés Fahrenheit, sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **Ln 12** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour °F (Fahrenheit) ou **2** pour °C (Celsius).
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

### Verrouillage des commandes

La fonction de **Control Lock** empêche automatiquement la mise en marche de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou l'éclairage intérieur du four. Il ne verrouille pas la porte du four.

- 1 Maintenez **Control Lock** enfoncé pendant 3 secondes.
- 2 La mélodie de verrouillage retentit. **CONTROLE VERROUILLE** et l'icône de verrouillage  apparaissent à l'écran.
- 3 Pour désactiver la fonction de **Control Lock**, appuyez sur **Control Lock** pendant 3

secondes. La mélodie de déverrouillage retentit et les commandes se déverrouillent.

## Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)

La minuterie automatique de cette fonction met le four en marche et l'arrête à l'heure que vous avez choisie.

Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les fonctions du four ci-dessous.

Fonctions du four
Bake, Conv. Bake Conv. Roast, Self Clean

### ⚠ MISE EN GARDE

- Soyez prudent lorsque vous utilisez les différentes fonctions de cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Consommer des aliments gâtés peut causer un empoisonnement alimentaire.

### Réglage de la fonction de cuisson minutée différée

Par exemple, pour faire cuire des aliments à 300 °F et régler l'heure de mise en marche de la cuisson différée à 4 h 30, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

- 1 Disposez la ou les grilles intérieures du four et placez les aliments dans le four.
- 2 Appuyez sur **Bake**. La valeur 350 °F s'affiche.
- 3 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.

- 4 Appuyez sur **Cook Time**, puis sur les boutons numériques pour régler le temps de cuisson.

- La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

- 5 Appuyez sur **Start Time**.

- 6 Réglez l'heure de mise en marche : appuyez sur **1, 6, 3** et **0** pour indiquer 16:30.

- 7 Appuyez sur **START**. Un bref signal sonore retentit, puis l'heure de début s'affiche à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

### REMARQUE

- Pour annuler cette fonction, appuyez sur **CLEAR/OFF** en tout temps.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 4 et appuyez sur **START**.
- Si l'horloge du four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge du four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.
- Pendant le mode de préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne en permanence pour faire circuler l'air chaud. Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement une fois que la température pré-réglée est atteinte.
- Après la fin d'un cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- L'heure s'affiche à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que **CLEAR/OFF** soit enfoncé.

### Temps de cuisson (cuisson minutée)

Cette fonction permet de régler le four pour une durée de cuisson spécifique.

Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les fonctions du four ci-dessous.

## 16 FONCTIONNEMENT

### Fonctions du four

Bake, Conv. Bake  
Conv. Roast, Air Fry  
Frozen Meal, Air Sous-Vide  
Broil, Favorite Mode

### Réglage de la fonction de cuisson minutée

Par exemple, pour faire cuire des aliments à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

- 1 Appuyez sur **Bake**. La valeur 350 °F s'affiche.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time**. Le mot **Timed** clignote à l'écran. Les indications **CUISSON,,** 0:00 et 300 °F s'affichent à l'écran.
- 4 Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **3** et **0** (pour 30 minutes).
  - La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

- 5 Appuyez sur **START**.

- 6 Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler en tout temps cette fonction.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- L'heure s'affiche à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que **CLEAR/OFF** soit enfoncé.

### Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour changer le temps de cuisson à 1 heure 30 minutes pendant la cuisson :

- 1 Appuyez sur **Cook Time**.

- 2 Modifiez le temps de cuisson en appuyant sur **1, 3, 0**.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification ou sur **CLEAR/OFF** pour réinitialiser le temps.

### REMARQUE

- Pendant le mode de préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne en permanence pour faire circuler l'air chaud. Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement une fois que la température pré-réglée est atteinte.
- Après la fin d'un cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

### Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi pour utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance et d'autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section « Fonctionnalités intelligentes » pour obtenir plus de détails.

### Configuration du Wi-Fi

- 1 Appuyez sur le bouton de **Remote Start** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, **MODE DE CONFIGURATION DU WI-FI** clignote lorsque le **Wi-Fi** est prêt à être utilisé.
- 2 Suivez les instructions de l'application **LG ThinQ** sur votre smartphone pour utiliser la fonction Wi-Fi.

### Mode Sabbat

Le mode Sabbat est habituellement utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés. Lorsque le four est en mode Sabbat, la température ne peut pas être modifiée et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Lorsque le mode Sabbat est activé, le four ne s'éteint pas jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé. En mode Sabbat, toutes les boutons de fonction sont désactivées. 5b s'affichera à l'écran.

- 1 Appuyez sur **Bake**.



**2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

**3** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour entrer le temps.

**4** Appuyez sur **START**.

**5** Maintenez la touche **Settings** enfoncée pendant 3 secondes. **Sb** s'affiche à l'écran lorsque le mode Sabbath est activé.

**Sb**

**6** Pour annuler le mode Sabbath, maintenez enfoncée la touche **Settings** pendant trois secondes.

#### REMARQUE

- Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement sans émettre de signal sonore à la fin du temps de cuisson. Le four reste en mode Sabbath, mais il est éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
- Après une panne de courant, l'écran se rallumera en mode Sabbath, mais le four sera éteint.
- Veuillez toujours fermer la porte du four avant d'activer le mode Sabbath.

### Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut

Toutes les fonctions répertoriées ont des valeurs de réglage minimales ou maximales en termes de temps ou de température qu'il est possible d'entrer dans la commande. Un signal sonore d'acceptation d'entrée retentit chaque fois qu'un bouton de commande est enfoncé.

Un signal sonore d'erreur d'entrée (deux sons brefs) se fait entendre si la température ou la durée que l'on entre est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction.

Fonction	Durée min.	Durée max.	Valeur par défaut
<b>Warm</b>		-	3 h
<b>Self Clean</b>	1 hr. 30 min.	2 hr. 30 min.	2 h

Fonction	Température min.	Température max.	Valeur par défaut
<b>Conv. Bake / Conv. Roast</b>	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) <sup>†</sup> / 12 h
<b>Bake</b>	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
<b>Broil</b>	Faible	Élevé	Élevé 3 h
<b>Warm</b>	Faible 140 °F	Élevé 200 °F	Moyen 170 °F 3 h
<b>Air Fry</b>	300 °F / 150 °C	500 °F / 260 °C	400 °F 205 °C 12 h
<b>Air Sous-Vide</b>	100 °F / 38 °C	205 °F / 96 °C	130 °F 54 °C 48 h

## 18 FONCTIONNEMENT

Fonction	Température min.	Température max.	Valeur par défaut
Frozen Meal	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	400 °F 205 °C 12 h

† Utilisation de la conversion automatique

### REMARQUE

- Grâce aux temps par défaut des modes de cuisson, il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson.

## Fonctionnement du four

### Avant d'utiliser le four

#### REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes pendant la cuisson, l'élément s'éteint. L'élément se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

### Évent du four

Les zones situées à proximité de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. Évitez de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.

De la vapeur peut être visible lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. Ceci est normal.

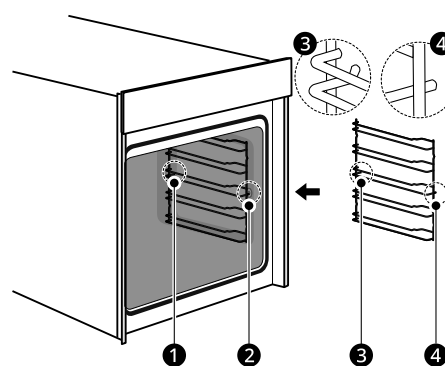
#### ⚠ AVERTISSEMENT

- N'obstruez pas l'ouverture de l'évent au bas du four.

### Assemblage des guides de grille

Assemblez les guides de grille des deux côtés de la cavité du four avant d'utiliser le four pour la

première fois. Cela permet de maintenir les grilles du four en position.



①	Ouverture arrière
②	Ouverture avant
③	Crochet de guidage du porte-bagages arrière (courbé)
④	Crochet de guidage de la grille avant (droit)

- 1 Placez la grille à l'intérieur de la cavité du four de manière à ce que l'extrémité incurvée de la grille se trouve à l'arrière du four.
- 2 Insérez le crochet de guidage de la grille arrière ③ dans l'ouverture de la cavité du four ①.
- 3 Insérez le crochet de guidage de la grille avant ④ dans l'ouverture de la cavité du four ② et appuyez sur le crochet pour le fixer en place.
- 4 Répétez les étapes 1 à 3 pour installer le deuxième guide de grille de l'autre côté de la cavité du four.

## Utilisation des grilles du four standards

Les grilles sont munies d'un bord arrière surélevé qui empêche de les tirer hors de la cavité du four.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant de mettre le four en marche pour éviter de vous brûler.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four.
- Ne placez pas d'objets plus lourds que 33 lb (15 kg) sur les grilles. Ne placez pas d'objets lourds sur les coins des grilles. Vous risqueriez d'endommager les grilles.

### Retrait des grilles

- 1 Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulevez le devant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

### Remise en place des grilles

- 1 Placez l'extrémité de la grille sur les supports.
- 2 Soulevez la partie avant et poussez la grille dans le four.

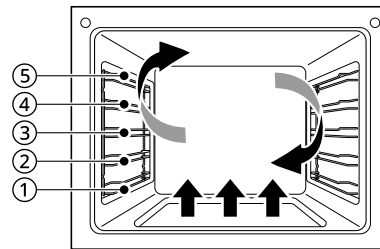
## Mode Cuisson et rôtissage par convection

Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Cette amélioration de la distribution de la chaleur permet d'obtenir une cuisson plus uniforme et d'excellents résultats lorsqu'on cuisine avec une seule ou plusieurs grilles.

La fonction de rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air chauffé circule tout autour des aliments, depuis tous les côtés,

enfermant les jus et les saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).



### Cuisson par convection

- 1 Appuyez sur **Conv. Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Conv. Roast** (grillage à la vapeur).
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour entrer l'heure ou le temps.
- 4 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

## 20 FONCTIONNEMENT

### REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **CLEAR / OFF** pour annuler la cuisson et le rôtissage par convection à tout moment.
- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection et le rôtissage par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

### Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Conv. Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Conv. Roast** (grillage à la vapeur).
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

### Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

### Conseils pour la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et tous les types de pains.
- Les biscuits et les petits gâteaux doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque vous optez pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille à la position ③. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions ② et ④.
- La cuisson sur plusieurs grilles du four pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.

### Conseils pour le rôtissage par convection

- Pour de meilleurs résultats de rôtissage arrosez les morceaux de viande et la volaille avec leur propre jus plusieurs fois au cours du processus de rôtissage.
- Utilisez des plats résistants à la chaleur lorsque vous rôtissez (suivez les instructions du fabricant).
- Les plats à rôtir en acier inoxydable n'ont qu'une utilité limitée, car ils réfléchissent la chaleur dans une très large mesure.
- Si vous utilisez des plats munis de poignées en plastique, veillez à ce que celles-ci soient résistantes à la chaleur (suivez les instructions du fabricant).
- Les grands morceaux à rôtir ou plusieurs morceaux peuvent être placés directement sur la grille du four au-dessus de la lèchefrite (ou de la plaque de cuisson) (par exemple, une dinde, une oie, 3-4 poulets, 3-4 jarrets de veau).
- Les viandes maigres doivent être rôties dans un plat à rôtir muni d'un couvercle (par exemple, veau, boeuf braisé, viande surgelée). Cela permet de conserver le jus de la viande.
- Pour la cuisson de croûtes croustillantes ou de lard, il convient d'utiliser une cocotte sans couvercle (par exemple, porc, viande hachée, agneau, mouton, canard, jarret de veau, poulet, viande de volaille, rôti de boeuf, filet de boeuf, gibier à plumes).
- Versez suffisamment d'eau dans la poêle profonde (ou la plaque de cuisson) pour éviter tout dégagement de fumée lorsque vous utilisez le mode rôtissage.
- Nettoyez le four dès que possible après utilisation si vous rôtissez dans une boîte ou un plat à couvercle ouvert. Il est plus facile d'enlever les éclaboussures de graisse lorsque le four est encore chaud. Portez des gants résistants à la chaleur pour éviter les brûlures.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne couvrez pas la grille d'aluminium de rôtissage.
- Placez les aliments (le gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

### Mode Cuisson

La fonction de cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des plats.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

### Réglage de la fonction de cuisson

- 1 Appuyez sur **Bake**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour entrer l'heure ou le temps.
- 4 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

#### REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

### Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Bake**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

### Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

### Conseils en matière de cuisson

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être placés sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po entre les plats et les parois du four.
- Le temps et la température de cuisson varient en fonction des caractéristiques, de la taille et de la forme de l'accessoire de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimal de la recette est écoulé.
- Utilisez des accessoires de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique résistant à la chaleur ou en céramique, ou tout autre accessoire de cuisson recommandé pour une utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs permettent de faire cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer davantage. Les accessoires de cuisson isolés augmentent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- Le fond du four possède un revêtement en émail vitrifié. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille située sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface en émail vitrifié et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

### Guide sur les recommandations pour la cuisson

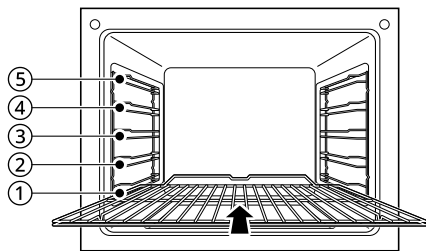
#### Positionnement des grilles et des plats

Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.

## 22 FONCTIONNEMENT

Si vous faites cuire plusieurs plats, placez-les en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po autour d'eux.



### Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

Type d'aliment	Position de la grille
Gâteau des anges, tartes congelées	②
Gâteau Bundt ou quatre-quarts	②
Biscuits, muffins, brownies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	③
Plats mijotés	③
Dinde, rôtis ou jambon	①
Pizza congelée	③
Poulet rôti	②

#### REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des biscuits sur plusieurs grilles, utilisez le mode de cuisson par convection et placez les grilles aux positions ② et ④.
- Comptez toujours la position du grille du bas vers le haut.

## Mode Grillage

### Réglage du four à grill

Le grillage utilise une chaleur intense et rayonnante pour faire cuire les aliments. Les éléments de grillage intérieur et extérieur chauffent pendant le grillage complet. Seul l'élément de grillage intérieur chauffe pendant le grillage au centre. Le ou les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie.

Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir. Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne couvrez pas le gril avec du papier d'aluminium. Vous risqueriez de causer un incendie.
- Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie.
- NE versez JAMAIS d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive, et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse, ce qui peut causer des blessures.
- Lors de l'utilisation du grilloir, la température à l'intérieur du four est extrêmement élevée. Soyez prudent et évitez de possibles brûlures en respectant ces consignes :
  - Pendant la cuisson au gril, gardez la porte fermée.
  - Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des plats au four ou les enlever.

#### REMARQUE

- Cet appareil est conçu pour les grillades en porte fermée. Fermez la porte pour régler la fonction Broil. Si la porte est ouverte, la fonction Broil ne peut pas être réglée et l'écran affiche **PORTE OUVERTE**. Fermez la porte et réinitialisez la fonction Broil. Si la porte du four est ouverte, le brûleur Rôti s'éteint au bout de cinq secondes. La rôtissoire s'allume automatiquement lorsque la porte est fermée.

- Placez les aliments sur le gril de la lèchefrite.
- Appuyez sur **Broil**.
- Appuyez sur **1** pour une température élevée, **2** pour une température moyenne ou **3** pour une température faible.
- Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour entrer le temps.

- 5 Appuyez sur **START**.
- 6 Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
- 7 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.
- 8 Appuyez sur **CLEAR / OFF** pour annuler en tout temps ou lorsque la cuisson est terminée.

### REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent après la fermeture de la porte.

### Modification des réglages de grillage

- 1 Appuyez sur **Broil**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour sélectionner Haut, Moyen ou Bas.
- 3 Appuyez sur **START**.

### Pour arrêter le grillage

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

### Conseils pour réduire la quantité de fumée

En raison de la chaleur intense associée à la cuisson au gril, il est normal qu'il y ait de la fumée

### Guide sur la cuisson au gril recommandée

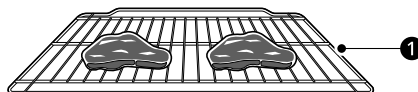
La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson au gril.

Ce guide vous conseille sur la cuisson des viandes réfrigérées. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson, utilisez une poêle conçue pour la cuisson au gril.

pendant la cuisson et cela ne doit pas vous inquiéter. Si la quantité de fumée vous incommode, les conseils suivants vous aideront à réduire la quantité de fumée dans votre four.

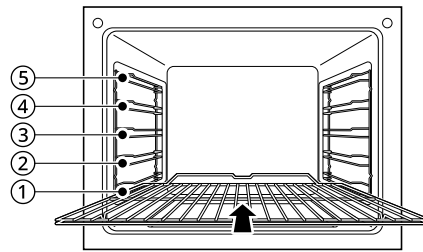
- Utilisez toujours une lèchefrite. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de sauteuses ou de plaques à pâtisserie ordinaires.
- La lèchefrite doit toujours être bien propre et à température ambiante au début de la cuisson.
- Activez toujours le système de ventilation de la surface de cuisson ou votre hotte de ventilation pendant la cuisson au gril.
- Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Si vous ne nettoyez pas les restes des repas précédents, ils pourraient brûler ou prendre feu.
- Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux aliments augmenteront la quantité de fumée qui se dégagera de la cuisson. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le à la toute fin de la cuisson.
- Si beaucoup de fumée se dégage de vos aliments, il vaudrait mieux :
  - Régler la température du grilloir à **LO**.
  - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.
  - Régler la température de la fonction de gril à **HI** pour atteindre le niveau de grillage souhaité, puis régler la température à **LO** ou passer en mode cuisson.
- En règle générale, les viandes grasses et les poissons plus gras produisent plus de fumée que les morceaux plus maigres.
- Dans la mesure du possible, suivez les directives énoncées à la section **Guide sur la cuisson au gril recommandée**.

### Guide sur la cuisson au gril recommandée



- 1 Grille standard

## 24 FONCTIONNEMENT



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires	
<b>Bœuf haché</b>	1 lb (9 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	⑤	3 - 5	3 - 5	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à neuf galettes à la fois.	
<b>Steaks de bœuf</b>	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb.	Saignant	⑤	5 - 8	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Incisez pour extraire la graisse.	
		Moyen	⑤	6 - 12		5 - 10
		Bien cuit	⑤	13 - 18		10 - 15
	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb.	Saignant	⑤	9 - 11		8 - 10
		Moyen	⑤	12 - 14		10 - 12
		Bien cuit	⑤	14 - 18		12 - 16
<b>Poulet</b>	1 poulet entier pesant de 2 à 2 1/2 lb, coupé en deux dans le sens de la longueur	④	12 - 16	10 - 14	Grillez le morceau avec la peau vers le bas d'abord.	
	Deux poitrines	④	5 - 8	5 - 8		
<b>Queues de homard</b>	2 - 4 10 à 12 oz chacune	④	10 - 20	Ne les retournez pas.	Découpez la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant la cuisson au gril et après que la moitié du temps de cuisson se soit écoulée.	
<b>Filets de poisson</b>	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	⑤	3 - 5	3 - 5	Prenez et tournez les filets avec délicatesse. Si vous le souhaitez, badigeonnez de beurre citronné avant et pendant la cuisson.	
<b>Tranches de jambon (précuites)</b>	1/2 po d'épaisseur	⑤	2 - 3	2 - 3	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé à la maison.	



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires	
<b>Côtelettes de porc</b> Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur)	④	8 - 10	7 - 9	Dégraissez.	
	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	④	10 - 12	9 - 11		
<b>Côtelettes d'agneau</b>	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz	Moyen	④	5 - 8	Dégraissez.	
		Bien cuit	④	1 - 10		5 - 8
	2 côtelettes (1 1/2 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	Moyen	④	8 - 10		7 - 9
		Bien cuit	④	10 - 12		9 - 11
<b>Darnes de saumon</b>	Deux darnes (1 po d'épaisseur)	⑤	4 - 6	3 - 5	Graissez la poêle. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.	
	Quatre côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	⑤	5 - 8	4 - 7		

• Ce guide est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

## REMARQUE

- L'USDA indique que le fait de consommer du poisson, de la viande ou de la volaille crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.
- L'USDA a établi que les températures internes minimales suivantes sont propres à la consommation :
  - Bœuf haché : 160 °F (71,1 °C)
  - Volaille : 165 °F (73,9 °C)
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
  - Poissons et fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

## Conseils pour la cuisson au grill

### Bœuf

- Les steaks et les côtelettes doivent toujours reposer pendant cinq minutes avant d'être découpés et mangés. Cela permet à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments, ce qui rend le steak plus tendre et plus juteux.
- Les morceaux de viande de plus de deux pouces d'épaisseur doivent être sortis du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Cela leur permettra de cuire plus rapidement et de manière plus uniforme, et de produire moins de fumée lors de la cuisson au grill. Les temps de cuisson seront probablement plus courts que ceux indiqués dans le tableau de cuisson au grill.
- Pour les côtes de bœuf ou les côtelettes à manche (c.-à-d. où toute la viande autour de l'os

a été enlevée), enveloppez les parties dénudées de l'os dans une feuille d'aluminium pour réduire les risques de brûlure.

### Fruits de mer

- Lorsque vous faites griller du poisson avec la peau, utilisez toujours le réglage de cuisson au grill « Lo » et faites toujours griller le côté avec la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser les fruits de mer reposer après la cuisson peut les rendre secs.
- Frottez une fine couche d'huile sur la surface de la lèchefrite avant la cuisson pour en réduire l'adhérence, en particulier lorsque vous faites cuire du poisson ou des fruits de mer. Vous

## 26 FONCTIONNEMENT

pouvez également vaporiser une légère couche d'antiadhésif sur la poêle.

### Légumes

Remuez légèrement vos légumes dans l'huile avant la cuisson pour améliorer le brunissement.

### Plats surgelés

La fonction de plats surgelés est spécialement conçue pour faire cuire des repas préparés surgelés. Elle assure une cuisson par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour brunir les aliments uniformément.

Ce système est conçu pour assurer une performance de cuisson optimale en combinant automatiquement le système de grillage et de cuisson. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode de plats surgelés. Pour réussir la cuisson d'une pizza congelée, déposez les aliments sur une seule grille placée à la position 4 à 400 °F.

### Réglage de la fonction de plats surgelés

- 1** Appuyez sur **More Modes**.
- 2** Appuyez sur **1**.
- 3** Appuyez sur **START** ou utilisez les chiffres pour entrer la température souhaitée entre 300 °F et 550 °F.
- 4** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler la durée.
- 5** Appuyez sur **START**.

### Modification des réglages des plats surgelés

- 1** Appuyez sur **More Modes**.
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- 3** Appuyez sur **START**.

### Annulation de la fonction de plats surgelés

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

### Mode Réchaud

Cette fonction maintient la température du four à moins de 200 °F (93 °C). Elle gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à 3 heures après sa cuisson.

### Réglage du mode Réchaud

- 1** Appuyez sur **Warm**.
- 2** Appuyez sur **1** pour une température élevée, **2** pour une température moyenne ou **3** pour une température faible.
  - Élevé : 200 °F (93 °C)
  - À point : 170 °F (77 °C)
  - Faible : 140 °F (60 °C)
- 3** Appuyez sur **START**.

### Annulation de la fonction Réchaud

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

### REMARQUE

- La fonction de réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.

### Mode Levage du pain

Cette fonction garde le four chaud pour faire lever les produits à base de levain avant la cuisson.

### Réglage du mode Levage du pain

- 1** Appuyez sur **Proof**.
- 2** Appuyez sur les chiffres pour régler l'heure.
- 3** Appuyez sur **START**. Le temps de levage restant s'affiche à l'écran.

**REMARQUE**

- Si aucune durée de levage du pain n'est réglée, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

**Annulation de la fonction de levage du pain**

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

**REMARQUE**

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction de réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 150 °F. L'affichage indique **LE FOUR EST CHAUD - VEUILLEZ PATIENTER**.
- La fonction de levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le levage, et n'a donc pas de réglage de température.
- Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un linge ou d'une pellicule de plastique. (Il pourrait être nécessaire d'insérer la pellicule de plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne la souffle pas.)
- Si vous utilisez le mode Levage du pain après la cuisson, attendez d'abord que le four refroidisse.

**Mode Recettes préférées**

Cette fonction permet d'enregistrer et de rappeler les paramètres des recettes favorites. Cette fonction permet d'enregistrer et de rappeler jusqu'à 3 réglages différents. La fonction Favoris peut être utilisée avec le mode **Cook Time**. Elle ne fonctionne avec aucune autre fonction, y compris le mode **Start Time** (cuisson différée).

**1** Appuyez sur **More Modes**.

**2** Appuyez sur **2**.

**3** Appuyez plusieurs fois sur **More Modes** pour sélectionner la recette désirée.

Recette	Température par défaut (°F) (peut être modifiée et rappelée)	Mode de cuisson
1. Pain	375	<b>Bake</b>
2. Viande	325	<b>Conv.Roast</b>
3. Poulet	350	<b>Conv.Roast</b>

FRANÇAIS

**4** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- Seule la température sélectionnée est enregistrée. Le temps de cuisson n'est pas enregistré.
- Si la température du four est modifiée, la nouvelle température est enregistrée.

**5** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler la durée.

**6** Appuyez sur **START**.

**Fonction Air Fry**

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 45 °F pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la fonction Air Fry.

Le mode Air Fry peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 300 °F (150 °C) et 500 °F (260 °C). La température par défaut est de 400 °F (205 °C).

La fonction Air Fry est spécialement conçue pour la friture sans huile.

**Réglage du mode Air Fry**

**1** Appuyez sur **Air Fry**.

**2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

## 28 FONCTIONNEMENT

- 3** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour entrer le temps.
- 4** Appuyez sur **START**.
- 5** Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

### Modification des réglages de cuisson

- 1** Appuyez sur **Air Fry**.
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3** Appuyez sur **START**.

### Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

### REMARQUE

- Lorsque vous utilisez le mode Air Fry, aucun préchauffage n'est requis.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.
- Le mode Air Fry ne rendra pas croustillantes les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.

### Conseils relatifs à la fonction Air Fry

- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée aux positions suggérées par les tableaux de ce manuel.
- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Utilisez le plateau de la friteuse à air chaud ou un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts, qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air chaud d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.

- Placez le plateau de cuisson tapissé de papier d'aluminium sur une grille à la position ① pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des aliments plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande qui n'est pas suffisamment cuite peut accroître vos risques de contracter des maladies d'origine alimentaire.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, saupoudrez les ailes ou les filets de poulet frais de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres de poulet.

### Recommandations pour faire frire à l'air chaud des aliments riches en gras

En mode Air Fry, les aliments riches en gras produisent de la fumée. Pour des résultats optimaux, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air chaud des aliments riches en gras tels que des ailes de poulet, du bacon, de la saucisse, des hot dogs, des cuisses de dinde, des côtelettes d'agneau, des côtes levées, des longes de porc, des poitrines de canard ou certaines protéines végétales.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.
- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la fonction Air Fry et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.

- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la fonction Air Fry (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (EasyClean ou autonettoyage) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction Air Fry et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry.

### Guide sur la friture à l'air

- Disposez les aliments uniformément en une seule couche. Espacez les aliments et ne remplissez pas tout le plateau. Pour de meilleurs résultats dans les fours de 24 pouces, disposez les aliments au milieu du plateau et laissez les côtés du plateau ouverts pour une meilleure circulation de l'air.
- Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur une grille en position ① pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.
- Les réglages de cuisson suggérés ne sont qu'un guide. Les résultats peuvent varier en fonction de la marque ou de la quantité d'aliments. Ajustez les réglages si nécessaire pour obtenir les résultats souhaités.

† Lorsqu'ils sont frits à l'air, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
<b>POMMES DE TERRE – Surgelées</b>					
Frites surgelées (à la française)	16	425	③	15 - 25	-
Frites surgelées (coupe ondulée, 10 x 10 mm)	16	400	③	18 - 28	-
Frites de patate douce surgelées	16	400	③	15 - 25	-
Bouchées de pommes de terre surgelées	20	425	③	18 - 28	-
Pommes de terre rissolées surgelées	14	425	③	18 - 28	-
<b>POMMES DE TERRE – Fraîches/faites maison</b>					

## 30 FONCTIONNEMENT

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Frites maison (10 x 10 mm)	16	425	③	20 - 30	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans de l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
<b>POULET – Surgelé</b>					
Croquettes de poulet surgelées, croustillantes	30	400	③	15 - 25	-
Lanières de poulet surgelées	16	400	③	15 - 25	-
Ailes de poulet surgelées avec os	20	400	③	25 - 30	-
<b>POULET – Frais, avec la peau</b>					
Ailes de poulet fraîches <sup>†</sup>	24	450	③	25 - 30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement une cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
<b>AUTRE</b>					
Rondelles d'oignon surgelées, panées	14	400	③	18 - 22	-

### Cuisson sous vide à l'air

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

La cuisson sous vide à l'air utilise l'air pour cuire les aliments "douceusement et lentement". Elle permet de cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Les aliments doivent être emballés sous vide dans des sachets. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez la cuisson sous vide à l'air. Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les réglages recommandés la cuisson sous vide à l'air.

### Avantages de la cuisson sous vide à l'air

Les températures plus basses et les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide à l'air procurent de nombreux avantages.

- **Méthode plus saine**

Par rapport aux autres méthodes de cuisson, la cuisson sous vide conserve la plupart des nutriments d'origine des aliments.

- **Méthode sécuritaire et pratique**

Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non ouverts peuvent être rapidement réfrigérés, puis facilement rangés après la cuisson.

- **Texture croustillante et moelleuse**

Le contrôle précis de la température de la cuisson sous vide fait en sorte qu'il s'agit d'une excellente façon d'obtenir une texture parfaite pour la cuisson de la viande et de la volaille. En raison des basses températures utilisées, les aliments retiennent plus d'humidité qu'avec d'autres méthodes de cuisson traditionnelles. Après la cuisson, un passage rapide dans une poêle à frire permet d'obtenir un fini croustillant parfait.

## Réglage du mode cuisson sous vide à l'air

- 1 Placez la grille standard à la position ② et déposez le sachet d'aliments scellé.
- 2 Appuyez sur **Air Sous-Vide**.
- 3 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler la durée.

5 Appuyez sur **START**.

## Modification des paramètres de cuisson sous vide à l'air

- 1 Appuyez sur **Air Sous-Vide**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

## Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

## Guide de cuisson sous vide à l'air

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de cuisson. Ce guide est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

Aliment	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée		
				Min.	Cible	Max.
Bifteck (Mi-saignant)	1 po d'épaisseur 10,6-17,6 oz	136	②	-	2,5 h	3 h
Poulet Poitrine	3,5-7,1 oz	152	②	-	2 h	3 h
Saumon	1 po d'épaisseur 3,5-7,1 oz	140	②	-	2 h	2,5 h
Asperges	0,5-0,7 oz	185	②	20 min	30 min	45 min

- Faites cuire 30 minutes ou 1 heure de plus si vous utilisez des coupes de viande plus épaisses que 1 po.
- Si vous utilisez de plus grosses coupes de viande, coupez-les en fonction du poids recommandé. Ne placez pas les morceaux de viande trop près les uns des autres.

## Mode Démarrage à distance

Si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, le préchauffage du four peut être démarré ou arrêté à distance à l'aide de l'application **LG ThinQ** pour téléphone intelligent.

## Préparation du four pour un démarrage à distance

- 1 Ouvrez la porte afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. La fonctionnalité de démarrage à distance peut être utilisée seulement lorsque la porte du four est fermée.

## 32 FONCTIONNEMENT

---

**2** Appuyez sur **Remote Start**.

**3** Lorsque **DEMARRAGE A DISTANCE PRET** apparaît à l'écran, vous pouvez utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance.

**4** Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application **LG ThinQ** pour téléphone intelligent.

---

### REMARQUE

- Le démarrage à distance sera désactivé dans les conditions suivantes :
    - Le démarrage à distance n'a jamais été configuré sur l'application du téléphone intelligent.
    - L'état de la mise en marche différée est « ready » (prêt).
    - Le démarrage à distance éprouve des problèmes de fonctionnement.
  - L'icône Wi-Fi s'affichant à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour connecter à nouveau le produit.
  - Une mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
-



# FONCTIONS INTELLIGENTES

## Application LG ThinQ

Cette fonction n'est offerte que sur les modèles dotés du Wi-Fi.

L'application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

### Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Scan to Cook** (É.-U. seulement)
  - Balayez le code à barres d'un plat préparé à l'aide de l'application **LG ThinQ**, puis envoyez à votre four les instructions de cuisson recommandées ou personnalisées. Le **Démarrage à distance** doit être activé sur le four pour utiliser la fonction Scan to Cook.
- **Surveillance**
  - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
  - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
  - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.
- **Paramètres**
  - Cette fonction vous permet de régler diverses options du four et de l'application.
- **Smart Diagnosis<sup>MC</sup>**
  - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Mise à jour du micrologiciel**
  - Gardez l'appareil à jour.

### REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du

produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

- La fonction Scan to Cook ne peut pas être utilisée lorsque la minuterie fonctionne. Annulez la minuterie pour utiliser la fonction Scan to Cook. (É.-U. seulement)

FRANÇAIS


### Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG

#### Modèles avec un code QR

À l'aide de la caméra de votre téléphone intelligent ou d'une application de lecture de code QR, balayez le code QR attaché au produit.



### REMARQUE

- Pour connaître l'état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l'icône  est allumée sur le panneau de configuration.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.

## 34 FONCTIONS INTELLIGENTES

### REMARQUE

- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi pourrait ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.
- Pour reconnecter l'appareil ou ajouter un autre utilisateur, appuyez sur la touche **Wi-Fi** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les directives de l'application pour connecter l'appareil.

équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise électrique reliée à un circuit électrique différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

(1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles;

(2) cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil et qui ne sont pas approuvés de manière explicite par le fabricant sont susceptibles d'annuler l'autorité de l'utilisateur quant à utiliser l'appareil.

### Caractéristiques du module RF

Type	Gamme de fréquences	Puissance de sortie (max.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 30 dBm

### Renseignements relatifs à la réglementation FCC

L'avis suivant se rapporte au module de transmetteur se trouvant dans le produit.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet

### Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

Cet équipement est conforme aux limites de radiation de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil et sa ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou opérés en conjonction avec tout autre antenne ou transmetteur.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 po) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de satisfaire aux critères en matière d'exposition aux rayonnements RF.

### Avis d'Industrie Canada

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement

économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

### Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'Industrie Canada pour un environnement non contrôlé.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre la source de rayonnement et votre corps.

#### REMARQUE

- LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES INTERFÉRENCES RADIOÉLECTRIQUES CAUSÉES PAR DES MODIFICATIONS NON AUTORISÉES APPORTÉES À CET APPAREIL. DE TELLES MODIFICATIONS POURRAIENT ANNULER L'AUTORISATION ACCORDÉE À L'UTILISATEUR DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

### Renseignements sur l'avis de logiciel libre

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site <https://opensource.lge.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com).

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

## Fonctionnalité Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

#### REMARQUE

- Pour des raisons ne relevant pas du contrôle de LGE, le service pourrait ne pas fonctionner en raison de facteurs externes, notamment la disponibilité du Wi-Fi, la connexion Wi-Fi, la politique de la boutique d'applications ou la disponibilité de l'application.
- La fonctionnalité pourrait être modifiée sans préavis et pourrait avoir une apparence différente selon votre emplacement.

### Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

Si vous éprouvez des problèmes avec votre appareil doté du Wi-Fi, vous pouvez transmettre des données de dépannage par téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

### Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

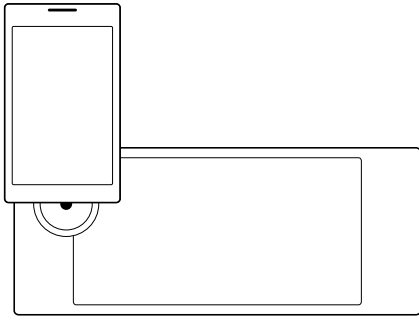
Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

- 1** Appuyez sur la touche **START** pendant 3 secondes.
  - Si l'affichage a été verrouillé, vous devez désactiver le verrouillage, puis le réactiver.
- 2** Tenez le microphone de votre téléphone devant le panneau de commande, comme il est montré ci-dessous.

## 36 FONCTIONS INTELLIGENTES

---



❶ Max. : 3/8 po (10 mm)

- ❸ Maintenez le téléphone dans cette position jusqu'à ce que la transmission de la tonalité soit terminée. Un compte à rebours s'affichera à l'écran. Lorsque le décompte est terminé et que vous n'entendez plus les tonalités, le diagnostic s'affichera dans l'application.

---

### REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.
-

# ENTRETIEN

## Nettoyage

### Intérieur

Pour nettoyer la cavité du four, n'utilisez pas de nettoyeurs à four. Utilisez régulièrement la fonction **EasyClean** du produit pour nettoyer la saleté légère. Pour la saleté tenace, utilisez la fonction **Self Clean** (sur certains modèles) ou procédez à un nettoyage manuel en suivant les conseils suivants.

- Vous pouvez utiliser une spatule en plastique comme grattoir pour enlever les morceaux ou les résidus avant et pendant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à enlever les taches incrustées mieux qu'une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine (en vente dans les supermarchés locaux) peuvent également améliorer le nettoyage.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de nettoyeurs à four, de nettoyeurs chimiques puissants, d'eau de Javel, de vinaigre, de tampons à récurer en acier ni de tampons ou nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Ne nettoyez pas l'intérieur si la lumière du four est allumée.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la surface de cuisson ait refroidi avant de toucher l'une de ses parties.

### Extérieur

#### Motifs peints et garniture décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Pour la saleté plus difficile à nettoyer et les résidus de graisses accumulés, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le produit agir de 30 à 60 minutes. Rincez la surface avec un chiffon humide puis séchez-la. N'utilisez pas de produits à nettoyer abrasifs.

### Surfaces en acier inoxydable

#### ⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter les rayures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

- 1 Placez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable sur un chiffon ou un essuie-tout humide.
- 2 Nettoyez une petite surface de la cuisinière, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable le cas échéant.
- 3 Séchez et polissez la surface à l'aide d'un essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.
- 4 Répétez l'opération si nécessaire.

#### REMARQUE

- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

### Cavité du four

N'utilisez PAS de produits nettoyeurs pour le four.

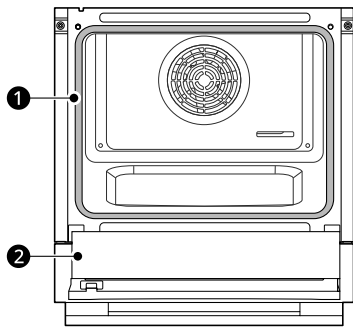
N'essayez JAMAIS une surface de porcelaine tiède ou chaude avec une éponge humide; cela pourrait causer des écailllements ou des craquelures. Les déversements d'aliments doivent être nettoyés une fois que le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut laisser des taches ternes permanentes. Utilisez uniquement des nettoyeurs sans abrasif ou un tampon à récurer antirayures pour nettoyer l'intérieur du four.

## 38 ENTRETIEN

### Porte du four

#### ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. L'utilisation de tels produits pourrait causer des dommages.
  - N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la surface de cuisson, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut faire éclater le verre.
  - N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs et agressifs sur la surface extérieure de la porte du four.
- 
- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer la porte du four. Rincez-la bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
  - Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou de nettoyeur pour vitres directement sur les événements de la porte.
  - N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs et agressifs sur la surface extérieure de la porte du four.
  - Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut s'assurer de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



- 1 Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.
- 2 Vous pouvez nettoyer la porte du four à la main.

### Grilles du four

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean** et la fonction **EasyClean**.

- 1 Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.
  - Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient les coincer.

- 2 Rincez à l'eau claire et faites sécher.

#### REMARQUE

Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean** (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et la finition deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage **Self Clean** terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile végétale. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement dans les glissières.

#### Accessoires

- Nettoyez les grilles, les guides de grilles et les autres accessoires avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse.
- Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

### Fonction EasyClean

La technologie de finition en émail **EasyClean** de LG propose deux options de nettoyage pour l'intérieur du four. La fonction **EasyClean** tire parti de la nouvelle finition en émail de LG pour aider à enlever la saleté sans produits chimiques agressifs, et elle utilise SEULEMENT DE L'EAU pendant 10 minutes à des températures basses pour aider à déloger la saleté LÉGÈRE avant le nettoyage à la main.

Alors que la fonction **EasyClean** est rapide et efficace pour la saleté LÉGÈRE, la fonction d'autonettoyage **Self Clean** peut être utilisée pour les saletés TENACES et incrustées. De la fumée peut se dégager en raison de l'intensité et de la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Assurez-vous d'ouvrir les fenêtres pour bien aérer la pièce. Par rapport au procédé d'autonettoyage **Self Clean** plus intense, votre four LG peut être nettoyé en utilisant MOINS DE CHALEUR, en prenant MOINS DE TEMPS et en ne dégageant pratiquement AUCUNE FUMÉE. Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en nettoyant la saleté légère du four grâce à la fonction **EasyClean** plutôt que la fonction d'autonettoyage.

Au besoin, l'option d'autonettoyage **Self Clean** est toujours disponible pour un nettoyage plus long et

plus en profondeur des saletés plus résistantes et incrustées.

- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean** pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès, comme l'arrière du four.

### Avantages de la fonction EasyClean

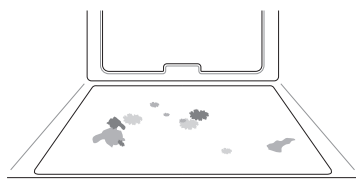
- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- **EasyClean** n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- **Self Clean** rend l'autonettoyage plus facile.
  - Retarde la nécessité d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean**.
  - Réduit la quantité de fumée dégagée et les odeurs.
  - Permet des temps d'autonettoyage **Self Clean** plus courts.

### REMARQUE

- Pour les modèles sans option d'autonettoyage **Self Clean**
  - La fonction **EasyClean** pourrait ne pas suffire à nettoyer les saletés tenaces et incrustées. Puisque votre four n'est pas doté d'une option d'autonettoyage **Self Clean**, nettoyez-le régulièrement en utilisant la fonction **EasyClean** afin d'empêcher l'accumulation de saletés tenaces et incrustées sur les parois du four.

### Quand utiliser la fonction EasyClean

- Exemple de saleté dans le four



#### Cas 1

- Répartition de la saleté : petites gouttes ou taches
- Type de saleté : fromage ou autres ingrédients
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : pizza

#### Cas 2

- Répartition de la saleté : légères éclaboussures

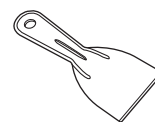
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : steak, poisson grillé, viande grillée ou rôtie à basse température

### Guide d'instruction de la fonction EasyClean

#### REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle **EasyClean**, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le cycle **EasyClean** ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 150 °F (65 °C).
- Le four doit être au niveau pour garantir que le fond du four soit entièrement recouvert d'eau au début du cycle **EasyClean**.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux au fond du four.
- Le cycle **EasyClean** aura plus de difficulté à nettoyer la saleté recuite après plusieurs cycles de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle **EasyClean** est en marche, sans quoi l'eau ne deviendra pas assez chaude.

- 1 Enlevez les grilles et les accessoires du four.
- 2 Nettoyez et jetez les débris brûlés en les grattant à l'aide d'un grattoir en plastique.



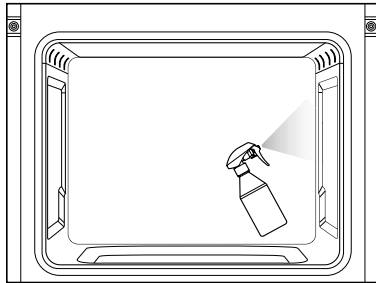
- Suggestions de grattoirs en plastique :
  - Spatule en plastique rigide
  - Racloir en plastique
  - Grattoir à peinture en plastique
  - Vieille carte de crédit

- 3 Remplissez d'eau un flacon pulvérisateur (16,9 oz ou 500 ml), puis pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.

- 4 Utilisez au moins 1/10 (1,7 oz ou 50 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer

## 40 ENTRETIEN

complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins du four.



- 5** Vaporisez ou versez l'eau restante (15,2 oz or 450 ml) dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements de la partie inférieure du four doivent être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

### REMARQUE

- Si vous nettoyez plusieurs fours, utilisez une bouteille d'eau entière pour nettoyer chaque four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte, sans quoi de l'eau coulera sur le plancher.

- 6** Fermez la porte du four. Appuyez sur **EasyClean**. Appuyez sur **START**.

### ⚠ MISE EN GARDE

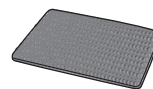
- Certaines surfaces peuvent être chaudes une fois le cycle **EasyClean** terminé. Lors du nettoyage, portez des gants de caoutchouc pour éviter les brûlures.
- Pendant le cycle **EasyClean**, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez que le cycle soit terminé avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte vitrée du four durant le nettoyage de la cavité du four.

- 7** Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur **CLEAR / OFF** pour effacer l'affichage et mettre fin à la tonalité.

- 8** Après le cycle de nettoyage et pendant le nettoyage à la main, il doit rester suffisamment d'eau au fond du four pour que toutes les saletés soient complètement

immergées. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le sol devant le four pour éponger l'eau qui pourrait s'écouler lors du nettoyage à la main.

- 9** Nettoyez la cavité du four immédiatement après la fin du cycle **EasyClean** en frottant avec une éponge ou un tampon à récurer humide et antirayures (le côté récurant ne raye pas la finition). Une partie de l'eau peut se déverser dans les événements du fond pendant le nettoyage, mais elle s'écoulera dans une casserole sous la cavité du four et n'endommagera pas le brûleur.



### REMARQUE

- N'utilisez pas de tampons à récurer en acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.

- 10** Une fois la cavité du four nettoyée, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Remettez en place les grilles et tout autre accessoire.

- 11** S'il reste de la saleté légère, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones souillées.

- S'il reste de la saleté tenace après plusieurs cycles **EasyClean**, lancez le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Assurez-vous qu'il n'y a aucune grille ni aucun autre accessoire dans la cavité du four, et que la surface de la cavité du four est sèche avant de lancer le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean** de votre manuel d'utilisation. Si l'option d'autonettoyage **Self Clean** n'est pas disponible, grattez et nettoyez les saletés tenaces à l'aide d'un grattoir.

### REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle **EasyClean**, appuyez sur **CLEAR / OFF** afin de l'arrêter. Attendez que la cuisinière revienne à la température ambiante, vaporisez ou versez de



l'eau dans le four, puis démarrez un autre cycle **EasyClean**.

- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle **EasyClean**. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **EasyClean** est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyeurs pour four commerciaux ou de l'eau de javel. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux dont le pH est inférieur à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

## Autonettoyage

Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale. Durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**, la cuisine doit donc être bien aérée pour minimiser les odeurs.

### Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le manuel. Retirez les grilles du four, les guides de grille, tous les ustensiles de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériau du four.
  - Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs liées au nettoyage. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche un ventilateur ou une hotte avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important qu'il y aurait dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.

### ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyeurs à four. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyant commercial à four, un protège-four ou tout autre produit de ce type lorsque vous nettoyez le four.
- Le four affiche un code d'erreur F et émet trois longs bips pendant le processus d'autonettoyage en cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage. Coupez l'alimentation électrique du fusible ou du disjoncteur principal et faites réparer le four par un technicien qualifié.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le inspecter par un technicien qualifié.
- Il est normal que certaines parties du four deviennent chaudes pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Évitez de toucher la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle d'autonettoyage **Self Clean**.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**, l'extérieur du four peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux peut être affectée par les émanations émises pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean** d'un four.
- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci perturbera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra dans le four).

## 42 ENTRETIEN


### ▲ MISE EN GARDE

- N'essayez pas d'ouvrir la porte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

### REMARQUE

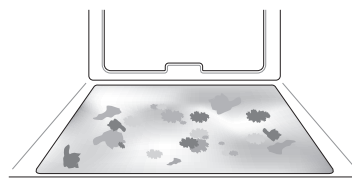
- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 500 °F (260 °C) après le cycle d'autonettoyage **Self Clean**.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **Self Clean** est activée.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage **Self Clean**, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage **Self Clean**, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Après un cycle d'autonettoyage **Self Clean**, des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.
- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage **Control Lock** est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage **Self Clean** réglée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la

porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.

- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux du cadenas  arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), la fonction d'autonettoyage **Self Clean** différé ne peut pas être réglée pour démarrer plus de 12 heures à l'avance.
- Après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

### Quand utiliser le cycle d'autonettoyage

- Exemple de saleté dans le four



#### Cas 1

- Répartition de la saleté : éclaboussures moyennes ou grosses éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : viande rôtie à haute température

#### Cas 2

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : saleté causée par des aliments sucrés ou de la garniture
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : tartes

#### Cas 3

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : crème ou sauce tomate
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : plats mijotés

### REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** peut être utilisé pour nettoyer la saleté qui s'accumule depuis longtemps.

## Réglage de la fonction d'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage **Self Clean** offre des temps de cycle de 1 heure 30 mins, de 2 heures ou de 2 heures 30 mins.

### Guide de l'autonettoyage de la saleté


Degré de saleté	Réglage du cycle
Cavité de four légèrement souillée	1 hr. 30 min.
Cavité de four modérément souillée	2 h
Cavité de four très souillée	2 hr. 30 min.

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Appuyez sur **Self Clean**.  
Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de deux heures recommandé pour un four moyennement sale.
- 3 Appuyez plusieurs fois sur **Self Clean** pour régler l'heure.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Start Time** pour définir l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur les chiffres pour régler l'heure.
- 5 Appuyez sur **START**. Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.
- 6 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement et l'icône de cadenas s'affiche.
  - Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.

La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

- Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage **Self Clean** en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se déclare dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage **Self Clean**, appuyez sur **CLEAR / OFF**.

### Durant le cycle d'autonettoyage

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas  est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

### Après le cycle d'autonettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un tampon imbibé de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

### MISE EN GARDE

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée.

## 44 ENTRETIEN

# Entretien périodique

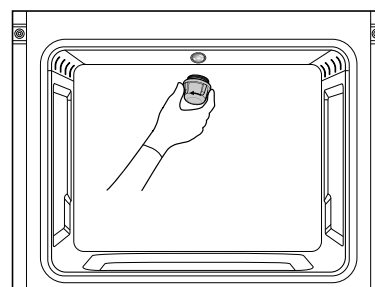
## Remplacement de la lampe du four

La lumière du four est une lampe halogène standard de 220-240 V 40 watts. Veuillez lire les instructions pour remplacer la lampe halogène.

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout choc électrique.
- Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil à partir du panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque vous changez la lampe du four. Les fragments de verre provenant d'ampoules brisées peuvent causer des blessures.
- Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle de la lampe du four pour changer la lampe. Si vous appliquez trop de force, le verre ou le four pourrait se fissurer.
- Remplacer la lampe par une lampe de 250 volts uniquement.

- 1 Débranchez le four ou l'alimentation électrique.
- 2 Tournez le couvercle de la lampe en verre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- 3 Retirez la lampe halogène de la prise et jetez-la de façon durable.
- 4 Insérez la nouvelle lampe halogène.
- 5 Insérez le couvercle de la lampe et tournez-le dans le sens horaire.
- 6 Rebranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique.



## Retrait, montage et démontage de la porte du four

Il peut être nécessaire d'enlever et de démonter la porte du four pour obtenir une meilleure performance de nettoyage. La porte du four contient du verre qui peut se briser. Il convient d'être prudent lors du retrait, de l'assemblage et du démontage de la porte du four.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Pour prévenir les brûlures, attendez que la surface de cuisson ait refroidi avant de toucher l'une de ses parties.
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous enlevez, soulevez et remettez en place la porte.
- Ne soulevez pas la porte en la tenant par la poignée, car la poignée n'est pas conçue pour soutenir le poids de la porte. Cela pourrait endommager gravement la porte de l'appareil.
- Évitez de cogner des casseroles, des poêles ou tout autre objet sur le verre.
- Gratter, cogner, secouer ou presser le verre peut l'affaiblir, ce qui augmente le risque qu'il se brise ultérieurement.
- Ne fermez pas la porte du four avant que toutes les grilles du four soient bien en place.
- Portez des gants lorsque vous manipulez des panneaux de verre afin d'éviter les blessures en cas de bris de verre.

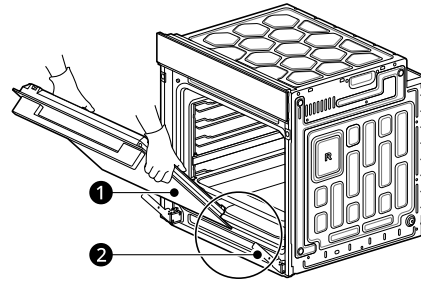
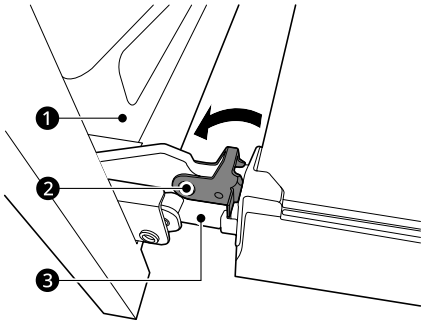
## Retrait de la porte du four

### ⚠ MISE EN GARDE

- Ouvrez et fermez complètement la pince afin d'éviter d'endommager la cavité du four.

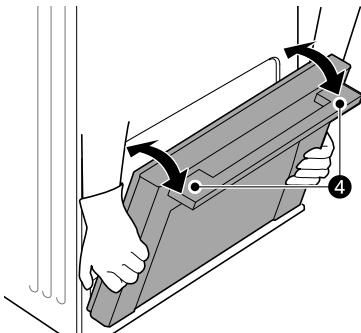
- 1 Ouvrez entièrement la porte.

- 2** Soulevez la pince de la porte **2** et retournez-la complètement vers le four **1**. Répétez l'opération de l'autre côté.

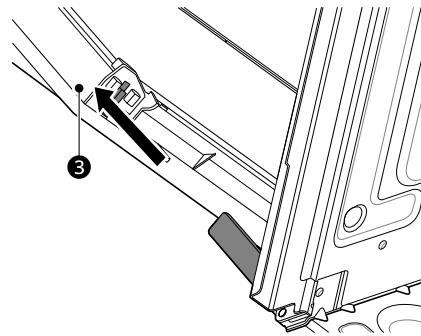


- 3** Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

- 4** Fermez partiellement la porte à environ 70 degrés **4**. Si la position est correcte, les charnières **3** se déplacent librement.



- 2** Insérez complètement les charnières **2** dans les fentes **3**.



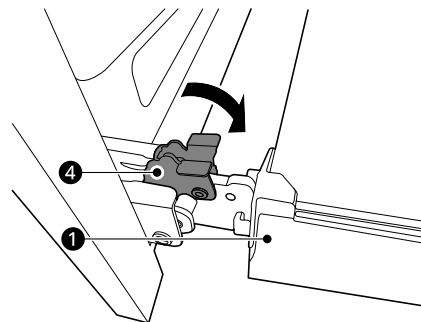
- 3** Ouvrez lentement et complètement la porte. Assurez-vous que les charnières **2** sont correctement engagées dans les fentes **3**.

- 4** Soulevez la pince de la porte **4** et retournez-la vers la porte du four **1** jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Répétez l'opération de l'autre côté.

- 5** Soulevez et tirez la porte vers vous jusqu'à ce que les loquets des charnières soient complètement desserrés.

### Remise en place de la porte du four

- 1** Saisissez fermement les deux côtés de la porte **1** près de la partie supérieure.



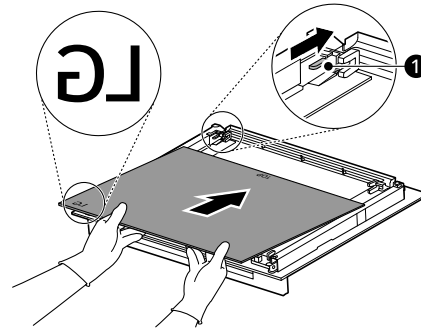
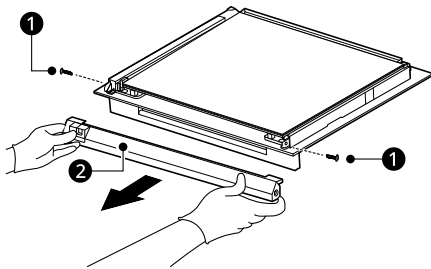
- 5** Fermez la porte.

## 46 ENTRETIEN

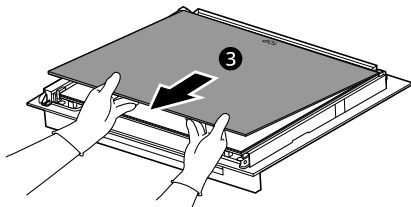
### Démontage de la porte du four

La porte du four contient trois couches de panneaux en verre. Retirez la porte du four avant de la démonter.

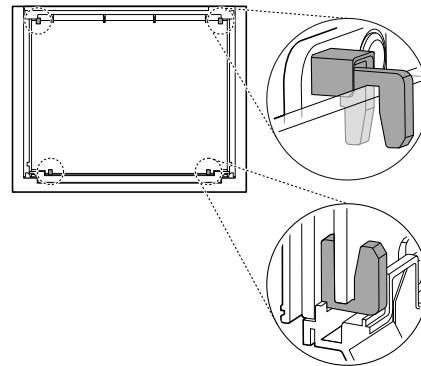
- 1 Retirez la porte du four et placez-la sur une surface douce et plate pour éviter qu'elle ne se brise ou ne se raye, la poignée de la porte étant orientée vers la sole.
- 2 Retirez les 2 vis ❶ des deux côtés du couvercle supérieur de la porte ❷ et tirez vers l'avant pour le retirer.



- 3 En portant des gants de sécurité, saisissez et soulevez légèrement le panneau de verre ❸ avec les deux mains et tirez-le vers l'avant pour le retirer de la porte du four. Mettez la vitre de côté sur une surface protégée. Mettez de côté les joints (4 chacun) insérés dans le verre. Répétez l'opération pour retirer les trois couches de panneaux de verre, en respectant l'ordre de retrait.



- 2 Assemblez les 4 garnitures sur le deuxième panneau de verre comme montré.
  - Les garnitures maintiennent le verre en place, ce qui réduit le bruit et les vibrations dans la porte.

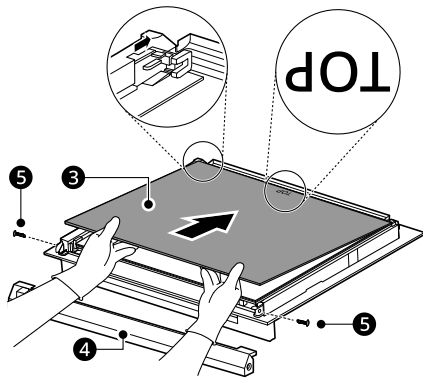


### Assemblage du panneau de verre

Remontez les panneaux de verre dans l'ordre inverse de leur retrait.

- 1 Faites glisser le panneau de verre inférieur ❷ et le deuxième panneau de verre ❶ dans la porte du four.
  - Placez le côté du panneau imprimé « LG » vers la poignée de la porte du four.

- 3 Faites glisser le panneau de verre supérieur ❸ sur le deuxième panneau de verre dans la porte du four.
  - Si le verre est correctement assemblé, vous verrez « TOP » imprimé sur le bas du panneau de verre pour indiquer l'orientation correcte des panneaux.



- 4** Assemblez le couvercle supérieur de la porte **4** et les 2 vis **5**.
- Assurez-vous que le couvercle s'enclenche.

## 48 DÉPANNAGE

# DÉPANNAGE

## FAQ

### Foire aux questions

**Q : Mon nouveau four ne cuit pas comme mon ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de la température?**

R : Non. Votre four a été testé et calibré en usine. Pour les premières utilisations, respectez les temps de cuisson et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température du four vous-même pour répondre à vos besoins de cuisson. Reportez-vous à la section **Modification des réglages** de ce manuel pour obtenir des instructions simples sur la manière de régler votre thermostat.

**Q : Est-il normal d'entendre un cliquetis venant de l'arrière du four lorsque je l'utilise?**

R : Votre nouvel appareil est conçu pour maintenir un contrôle plus strict de la température de votre four. Vous entendrez peut-être les éléments chauffants de votre four cliqueter plus fréquemment sur votre nouveau four. Ceci est normal.

**Q : Pendant la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal?**

R : Oui, ceci est normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrête jusqu'à ce que la porte soit refermée.

**Q : Puis-je utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four?**

R : N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour tapisser le fond ou les parois du four. Le papier d'aluminium fondra et collera à la surface inférieure du four, et il ne pourra pas être enlevé. Utilisez plutôt une plaque recouverte de papier d'aluminium placée sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si le papier d'aluminium a déjà fondu sur la partie inférieure du four, il n'aura pas d'incidence sur le fonctionnement du four.)

**Q : Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles?**

R : Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Le fait de recouvrir entièrement les grilles de papier d'aluminium restreint la circulation de l'air, ce qui entraîne une mauvaise cuisson. Utilisez une plaque recouverte de papier d'aluminium pour les tartes aux fruits ou autres aliments acides ou sucrés pour éviter que les déversements n'endommagent la finition du four.

### MISE EN GARDE

- Le papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four, mais il ne doit pas entrer directement en contact avec les éléments chauffants ou de grillage dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, ce qui pourrait générer de la fumée ou causer un incendie ou des blessures.

**Q : Puis-je laisser mes grilles dans le four lorsque je lance un cycle d'autonettoyage?**

R : Non. Bien que cela n'endommagera pas les grilles, cela les décolorera et pourrait les rendre difficiles à enlever et à replacer pendant l'utilisation. Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage **Self Clean**.

**Q : Que dois-je faire si mes grilles sont collantes et qu'il est devenu difficile de les enlever et de les replacer dans le four?**



- R : Au fil du temps, les grilles peuvent devenir difficiles à enlever et à replacer dans le four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les côtés des grilles. Cela les lubrifiera et vous permettra de les enlever et de les replacer plus facilement dans le four.
- Q : Dois-je utiliser la fonction de grillage avec la porte ouverte ou fermée?**
- R : Votre four n'est pas conçu pour la cuisson au gril avec la porte ouverte. Si vous utilisez la fonction de grillage avec la porte du four ouverte, vous risquez d'endommager l'écran.
- Q : Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?**
- R : Assurez-vous que l'appareil n'est pas en mode **Control Lock**. Pour désactiver le **Control Lock**, reportez-vous à la section **Control Lock**. La mélodie de déverrouillage retentit et **Loc** s'affiche à l'écran jusqu'à ce que les commandes soient déverrouillées.
- Q : Mon appareil est toujours sale après avoir fait un cycle EasyClean. Que puis-je faire?**
- R : Le cycle **EasyClean** permet uniquement de déloger la saleté légère de votre appareil pour faciliter le nettoyage à la main de votre four. Toute la saleté n'est pas automatiquement nettoyée après le cycle. À la fin du cycle **EasyClean**, vous devez frotter votre appareil.
- Q : J'ai essayé de frotter mon four après avoir fait fonctionner le cycle EasyClean, mais il reste encore de la saleté. Que puis-je faire?**
- R : La fonction **EasyClean** fonctionne mieux lorsque la saleté est entièrement imbibée et submergée dans l'eau avant de lancer le cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment imbibée d'eau, cela peut nuire à la performance de nettoyage. Relancez le cycle **EasyClean** en utilisant suffisamment d'eau.  
La saleté causée par des aliments sucrés ou gras est particulièrement difficile à nettoyer. Pour enlever la saleté tenace, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean** pour nettoyer votre four à fond.
- Q : Je n'arrive pas à nettoyer la saleté qui se trouve sur les parois de mon four. Comment puis-je rendre les parois de mon four propres?**
- R : La saleté se trouvant sur les parois latérales et arrière de votre appareil peut être plus difficile à imbiber complètement d'eau. Essayez de relancer le cycle **EasyClean** en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.
- Q : La fonction EasyClean pourra-t-elle entièrement nettoyer la saleté et les taches?**
- R : Cela dépend du type de saleté. Les taches causées par des aliments sucrés et certaines taches de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imbibées d'eau, cela peut nuire aux performances de nettoyage.  
Pour déloger les taches tenaces ou la saleté accumulée, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean** de votre manuel d'utilisation.
- Q : Avez-vous des conseils pour nettoyer la saleté tenace?**
- R : Il est recommandé de gratter la saleté avec un grattoir en plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Il est également recommandé d'imbiber complètement la saleté avec de l'eau.  
Cependant, certains types de saleté sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour déloger la saleté tenace, nous vous recommandons d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean** de votre manuel d'utilisation.
- Q : Est-ce correct si mon ventilateur de convection ou mon élément chauffant est mouillé pendant le nettoyage?**
- R : Oui. Le ventilateur de convection ou l'élément chauffant peut être un peu mouillé pendant le nettoyage. Toutefois, il n'est pas nécessaire de vaporiser de l'eau directement sur le brûleur de gril et les éléments chauffants, car ils se nettoient automatiquement pendant l'utilisation régulière.
- Q : Dois-je utiliser 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau avec la fonction EasyClean?**

## 50 DÉPANNAGE

---

- R : Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser 1 tasse (8 oz ou 240 ml) d'eau dans le fond du four et de vaporiser ¼ tasse (2 oz ou 60 ml) d'eau supplémentaire sur les parois et autres surfaces sales afin d'imbiber la saleté d'eau pour assurer le meilleur nettoyage possible.
- Q : Je vois de la fumée sortir des événements de mon appareil pendant que le cycle EasyClean est en marche. Est-ce normal?**
- R : Ceci est normal. Il ne s'agit pas de fumée. Il s'agit en fait de vapeur d'eau provenant de l'eau contenue dans la cavité du four. Lorsque le four chauffe brièvement pendant le cycle **EasyClean**, l'eau contenue dans la cavité s'évapore et s'échappe par les événements du four.
- Q : À quelle fréquence dois-je utiliser la fonction EasyClean?**
- R : La fonction **EasyClean** peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction **EasyClean** fonctionne mieux lorsque votre four est LÉGÈREMENT souillé par de PETITES éclaboussures de graisse et gouttes de fromage. Pour plus de détails, consultez la section **EasyClean** de votre manuel d'utilisation.
- Q : De quel matériel ai-je besoin pendant le cycle EasyClean?**
- R : Un vaporisateur rempli de 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau, un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayures et une serviette. Vous ne devez pas utiliser de brosses abrasives telles que des tampons à récurer robustes ou une laine d'acier.

## Avant d'appeler le réparateur

Consultez cette section du manuel avant de demander un service d'entretien; ce faisant, vous économiserez temps et argent.


### Cuisson

Symptômes	Causes possibles et solutions
<b>Le four ne fonctionne pas.</b>	<b>La fiche de l'appareil n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.</li> </ul>
	<b>Il se peut qu'un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.</li> </ul>
	<b>Les commandes du four sont mal réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>
	<b>Le four est trop chaud.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.</li> </ul>
<b>De la vapeur est évacuée par l'évent du four.</b>	<b>La cuisson d'aliments très humides produit de la vapeur.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	<b>Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.</li> </ul>
	<b>Le raccordement du câblage n'a pas été fait.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contactez votre électricien pour obtenir de l'aide.</li> </ul>
	<b>Coupure de courant.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.</li> </ul>
<b>Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au gril.</b>	<b>Les commandes ne sont pas correctement réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Suivez les instructions dans Réglage des commandes du four.</li> </ul>
	<b>La viande est trop proche de l'élément.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Changez la grille de position de manière à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Faites préchauffer l'élément de grillage avant d'entreprendre le grillage.</li> </ul>
	<b>La viande est mal préparée.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Enlevez l'excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu'ils ne se recourbent.</li> </ul>
	<b>La grille a été placée à l'envers sur la lèchefrite et la graisse ne s'égoutte pas.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez toujours la grille sur la lèchefrite les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite.</li> </ul>
	<b>Des traces de graisse se sont accumulées sur la surface du four. Les traces de graisse ou les éclaboussures d'aliments peuvent générer une fumée excessive.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.</li> </ul>
<b>Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.</b>	<b>Les commandes du four sont mal réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>

## 52 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	<b>La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>
	<b>Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>
	<b>Le capteur du four doit être réglé.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Réglage de la température du four » dans le chapitre Fonctionnement.</li> </ul>
Les aliments ne grillent pas bien.	<b>Les commandes du four sont mal réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode <b>Broil</b>.</li> </ul>
	<b>La grille n'est pas à la bonne position.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez le guide sur la cuisson au gril.</li> </ul>
	<b>Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez une lèchefrite et une grille.</li> </ul>
	<b>Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>
	<b>Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez l'élément de grillage pendant cinq à sept minutes. Consultez le guide sur la cuisson au gril.</li> </ul>
La température du four est trop élevée ou trop basse.	<b>Le capteur du four doit être réglé.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Réglage de la température » dans la section Fonctionnement.</li> </ul>
Une fumée abondante se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	<b>Saleté excessive.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Désactivez la fonction d'autonettoyage. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et relancez le cycle d'autonettoyage.</li> </ul>
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	<b>Ceci est normal dans le cas d'un four neuf.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette odeur disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Consultez la section Autonettoyage (sur certains modèles).</li> </ul>
L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'évent du four.	<b>Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>
	<b>Un chiffon très humide a été utilisé pour nettoyer la vitre.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez pas trop d'eau lorsque vous nettoyez la vitre.</li> </ul>
De l'air chaud s'échappe dans la cuisine après l'arrêt du four.	<b>L'évacuation de l'air chaud est nécessaire pour maintenir et refroidir la température du four. Elle s'éteint automatiquement lorsque la chaleur baisse à une température sécuritaire.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>

## Pièces et caractéristiques

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.	<p><b>La commande électronique a détecté une défaillance.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Désactivez la fonction du four que vous utilisez pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si la défaillance se reproduit, prenez le numéro de la panne en note et communiquez avec le centre de service.</li> <li>Code : F-9</li> <li>Cause : Le four ne chauffe pas.</li> </ul>
Les deux points de l'horloge clignotent.	<p><b>Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Remettez l'horloge à l'heure ou appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.</li> </ul>
« CLEAN » (nettoyage) et l'icône de porte clignotent à l'écran.	<p><b>Le cycle d'autonettoyage Self Clean a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez la porte du four.</li> </ul>
Loc s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner.	<p><b>Le four est verrouillé en raison de la fonctionnalité Control Lock.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Désactivez la fonctionnalité <b>Control Lock</b>.</li> </ul>
La lampe du four ne fonctionne pas.	<p><b>La lampe doit être remplacée ou la lampe n'est pas vissée assez serrée.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez la lampe ou resserrez-la. Consultez la section <b>Remplacement de la lampe du four</b> de ce manuel d'utilisation.</li> </ul>
Le ventilateur de convection s'arrête (pendant le mode de cuisson par convection).	<p><b>Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil n'est pas en panne; cela fait partie de son fonctionnement normal.</li> </ul>
La fonction d'autonettoyage Self Clean ne se met pas en marche.	<p><b>La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le four refroidir et réinitialisez les commandes.</li> </ul>
	<p><b>Les commandes du four sont mal réglées.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <b>Self Clean</b>.</li> </ul>
	<p><b>Un cycle d'autonettoyage Self Clean ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage Control Lock du four est activée.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <b>Modification des réglages</b>.</li> </ul>
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage Self Clean.	<p><b>Le four est trop chaud.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.</li> </ul>
	<p><b>Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>À la fin du cycle d'autonettoyage <b>Self Clean</b>, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée.</li> </ul>
Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage Self Clean.	<p><b>Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <b>Autonettoyage</b>.</li> </ul>
	<p><b>Le four est très sale.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez les déversements les plus importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent avoir besoin d'un autre cycle d'autonettoyage <b>Self Clean</b> ou d'un cycle plus long.</li> </ul>

## 54 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
<b>Les grilles du four glissent difficilement.</b>	<p><b>Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées avec le cycle d'autonettoyage Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout que vous utiliserez pour frotter les bords des grilles du four.</li> </ul>

### Bruits

Symptômes	Causes possibles et solutions
<b>Bruit de craquement ou de claquement</b>	<p><b>Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal.</li> </ul>
<b>Bruit du ventilateur</b>	<p><b>Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal.</li> </ul>

### Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
<b>L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.</b>	<p><b>Le mot de passe du réseau Wi-Fi n'a pas été saisi correctement.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.</li> </ul>
	<p><b>Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.</li> </ul>
	<p><b>Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)</li> </ul>
	<p><b>La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur.</li> </ul>
	<p><b>La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.</li> </ul>
	<p><b>Durant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres &gt; Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez « lge12345 ».</li> <li>- Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez « XXXX » deux fois comme mot de passe. Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir « 8b928b92 » comme mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse, et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.</li> </ul> </li> </ul>

# GARANTIE LIMITÉE

## CANADA

FRANÇAIS

### CONDITIONS

**AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION SUR L'ARBITRAGE QUI EXIGE QUE LE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG S'EFFECTUE PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE L'INTERDISSENT OU QUE, DANS UN AUTRE TERRITOIRE DE COMPÉTENCE, VOUS VOUS PRÉVALIEZ D'UNE OPTION DE RETRAIT. LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS PAR LE PROCESSUS D'ARBITRAGE. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».**

Si votre **four électrique** de LG (« Produit ») est défectueux en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG Electronics Canada inc. (« LGECI »), à son gré, réparera ou remplacera le produit ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valide uniquement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, comme déterminé à la seule discrétion de LGECI.

<b>PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat original ne peut être vérifiée, la garantie commence soixante (60) jours à partir de la date de fabrication).</b>	
<b>Four électrique</b>	<b>Garantie prolongée des composants (pièces uniquement)</b> (Le consommateur sera facturé pour la main-d'œuvre un (1) an après la date d'achat.)
<b>Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.</b>	<b>Quatre-vingt-dix (90) jours après la date d'achat original de l'appareil</b>
<b>Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)</b>	Garantie cosmétique (rayures et bosses)

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remis à neuf et cela, à la seule discrétion de LGECI.
- Une preuve de l'achat original détaillant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

**LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LGECI, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.**

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette

## 56 GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.

### LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Une installation ou un entretien imparfaits incluent toute installation ou tout entretien contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LGECI dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, des filtres, des fusibles ou de tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Tablettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes ou fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- La couverture pour réparations à domicile, pour les produits sous garantie, sera fournie si le produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (CSA) le plus près, comme déterminé par LG Canada. Si votre produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, comme déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre produit, à vos frais, au centre de service (CSA) pour réparation sous garantie.

**Le coût de la réparation ou du remplacement dans les circonstances exclues ci-dessus est à la charge du consommateur.**

OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS



Composez le 1 888 542-2623 (7 h à minuit, à l'année) et sélectionnez l'option appropriée à partir du menu.  
Ou visitez notre site Web au <http://www.lg.com>

## PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUT DIFFÉREND ENTRE VOUS ET LG ASSOCIÉ DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE SE RÈGLE EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT À TOUT DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY, AINSI QU'À EXERCER UN RECOURS COLLECTIF OU À Y PARTICIPER.

**Définitions.** Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada Inc., ses sociétés mères, ses filiales et ses sociétés affiliées et tous leurs dirigeants, administrateurs, employés, agents, bénéficiaires, détenteurs précédents des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » et « réclamation » englobent tout différend, réclamation ou litige de quelque sorte que ce soit (fondés sur une responsabilité contractuelle, délictuelle, légale, réglementaire ou découlant d'une ordonnance, par fraude, fausse représentation ou sous quelque régime de responsabilité que ce soit) découlant de quelque façon que ce soit de la vente, des conditions ou de l'exécution du produit ou de la présente Garantie limitée.

**Avis de différend.** Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECI, 20, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

**Entente d'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif.** Si la réclamation n'a pu être réglée dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, vous et LG convenez de ne régler les réclamations vous opposant que par arbitrage exécutoire au cas par cas, à moins que vous vous prévaliez de l'option de retrait évoquée plus haut ou que vous résidiez dans un territoire de compétences qui interdit la pleine application de cette clause dans le cas de réclamations de ce type (Dans lequel cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure où la loi en vigueur le permet, aucun différend entre vous et LG ne peut être combiné ou regroupé avec un différend faisant intervenir le produit ou la réclamation d'une personne ou entité tierce. Plus précisément et sans limiter la portée de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit, en aucun cas un différend entre vous et LG ne peut être traité dans le cadre d'un recours collectif. Au lieu de l'arbitrage, les parties peuvent tenter une action individuelle devant une cour des petites créances, mais cette action ne peut pas être intentée dans le cadre d'un recours collectif, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit dans votre province ou territoire de compétences pour une réclamation en cause qui nous oppose.

**Règles et procédures d'arbitrage.** Pour soumettre une réclamation à un arbitrage, l'une des deux parties, soit vous ou LG, doit déposer une demande écrite à cet effet. L'arbitrage est privé et confidentiel et s'effectue selon une procédure simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties conformément aux lois et règlements en vigueur portant sur l'arbitrage commercial de votre province ou territoire de résidence. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG Electronics Canada Inc., Legal Department - Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. La présente disposition sur l'arbitrage est régie par les lois et règlements sur l'arbitrage commercial applicables de votre province ou territoire. La sentence arbitrale peut donner lieu à un jugement de n'importe quel tribunal compétent. Toutes les décisions relèvent de l'arbitre, à l'exception des questions associées à la portée et à l'applicabilité de la disposition sur l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui sont du ressort du tribunal. L'arbitre est tenu de respecter les modalités de la présente disposition.

**Droit applicable.** Les lois de votre province ou territoire d'achat régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou qu'elles sont incompatibles avec ces dernières. Si

## 58 GARANTIE LIMITÉE

l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, vous et LG vous en remettrez à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige vous opposant à LG.

**Frais et coûts.** Aucuns frais ne sont exigibles pour entamer une procédure d'arbitrage. À la réception de votre demande d'arbitrage écrite, LG réglera rapidement la totalité des frais de dépôt de la demande d'arbitrage, sauf si vous réclamez des dommages-intérêts supérieurs à 25 000 \$. Dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt de demande et d'administration ainsi que les honoraires de l'arbitre conformément aux règles d'arbitrage applicables et à la présente disposition sur l'arbitrage. Si vous remportez l'arbitrage, LG réglera vos frais et honoraires juridiques après avoir déterminé s'ils sont raisonnables en se fondant sur des facteurs comme, entre autres, le montant de l'achat et le montant de la réclamation. Si l'arbitre juge que le motif de la réclamation ou les réparations demandées sont futiles ou se fondent sur des motifs déplacés (au regard des lois applicables), le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous acceptez de rembourser à LG la totalité des montants versés qu'il vous revient autrement de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire et si elle remporte l'arbitrage, LG renonce à tous ses droits de vous réclamer des frais et horaires juridiques.

**Audience et lieu de l'arbitrage.** Si votre réclamation est égale ou inférieure à 25 000 \$, vous pouvez opter pour un arbitrage conduit selon l'une des modalités suivantes uniquement : 1) sur examen des documents remis à l'arbitre, 2) par audience téléphonique ou 3) par audience en personne selon les dispositions des règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation dépasse 25 000 \$, le droit à une audience sera défini par les règles d'arbitrage applicables. Les audiences arbitrales en personne se tiendront à l'endroit le plus proche et le plus pratique pour les deux parties situé dans votre province ou votre territoire de résidence, sauf si nous convenons mutuellement d'un autre lieu ou d'un arbitrage par téléphone.

**Dissociabilité et renoncement.** Si une partie de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) n'est pas applicable, les dispositions restantes demeurent en vigueur dans la mesure permise par la loi applicable. Le fait de ne pas exiger la stricte exécution d'une disposition de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) ne signifie pas que nous ayons renoncé ni que nous ayons l'intention de renoncer à toute disposition ou partie de la présente Garantie limitée.

**Option de retrait.** Vous pouvez vous retirer de la présente procédure de règlement de différend. Dans ce cas, ni vous ni LG ne pouvez imposer à l'autre partie de participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous prévaloir de l'option de retrait, vous devez envoyer un préavis à LG dans les trente (30) jours civils à compter de la date de l'achat du produit par le premier acheteur i) dans un courriel adressé à [optout@lge.com](mailto:optout@lge.com) et dont la ligne d'objet porte la mention « Retrait de l'arbitrage » ou ii) en composant le 1 800 980-2973. Que ce soit par courriel ou par téléphone, vous devrez donner a) votre nom et votre adresse; b) la date d'achat du produit; c) le nom ou le numéro de modèle du produit et d) le numéro de série [qu'il est possible de trouver i) sur le produit ou ii) en ligne au [https://www.lg.com/ca\\_fr/soutien/repairation-garantie/demande-reparation](https://www.lg.com/ca_fr/soutien/repairation-garantie/demande-reparation), et en cliquant sur « Trouver mes numéros de modèle et de série »].

Si vous vous prévallez de l'option de retrait, les lois de votre province ou territoire de résidence régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant

Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement de différend ne compromet d'aucune façon la protection accordée en vertu de la Garantie limitée, et vous continuerez à jouir de tous les avantages prévus par la Garantie limitée. Si vous conservez ce produit sans vous prévaloir de l'option de retrait, vous acceptez les conditions générales de la disposition sur l'arbitrage énoncée ci-dessus.

**Conflit de modalités.** En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et le contrat de licence d'utilisation (CLU) en ce qui concerne le règlement des différends, les

modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.

FRANÇAIS



LG Customer Information Center

For inquiries or comments,  
visit [www.lg.com](http://www.lg.com) or call:

1-800-243-0000 U.S.A.  
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

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