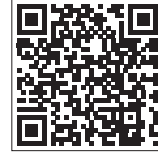




Scan to see the online manual.



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

WSED3067M



MFL72061301
Rev.01_040324

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

11 Energy Saving Tips

11 Changing Settings

11 Getting Started

12 Settings

12 Control Lock

12 Time

12 Sabbath Mode

13 Wi-Fi

13 Remote Start

13 Start Screen

14 Brightness

14 Display

14 Convection Auto Conversion

14 Language Selection

14 Volume

14 Preheat Alarm Light

15 Temperature Adjustment

15 Temperature Unit

15 Minimum & Maximum Default Settings

16 Smart Diagnosis™

16 Factory Data Reset

16 Demo Mode

17 Oven Cooling

17 Timer

17 Operating the Oven

17 Before Using the Oven

18 Assembling Rack Guides

18 Using the Telescopic Runners

20 Using Standard Oven Racks

20 Instaview

21 Manual Cook

22 Convection Bake and Roast Mode

24 Bake Mode

25 Recommended Baking Guide

25 Broil Mode

27 Recommended Broiling Guide

29 Frozen Meal

29 Warm Mode

30 Proof Mode

30 Air Fry

32 Recommended Air Frying Guide

33 Probe Mode

34 Recommended Probe Guide

35 Recipe Cook Mode

36 Recipe Cook Guide

39 Steam Function

40 Steam and Steam Bake Mode

41 Steam Cooking Guide

42 Sous-Vide

43 Sous-Vide Cooking Guide

44 Remote Start Mode

45 SMART FUNCTIONS

45 LG ThinQ Application

45 LG ThinQ Application Features

45 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

46 RF Module Specifications

46 FCC Notice

46 Industry Canada Statement

47 Open Source Software Notice Information

47 Smart Diagnosis™ Feature

47 Using LG ThinQ to Diagnose Issues

47 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

48 MAINTENANCE

48 Cleaning

- 48 Interior
- 48 Exterior
- 49 EasyClean
- 50 Cleaning the Water Tank
- 51 Using Descaling Function
- 51 Using Draining Function
- 52 Using Drying Function

52 Periodic Maintenance

- 52 Changing the Oven Light
- 52 Removing, Assembling and Dismantling the Oven Door

55 TROUBLESHOOTING

55 FAQs

- 55 Frequently Asked Questions

57 Before Calling for Service

- 57 Cooking
- 59 Parts & Features
- 59 Noises
- 59 Wi-Fi

61 LIMITED WARRANTY

61 USA

- 61 TERMS AND CONDITIONS
- 61 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
- 62 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

64 CANADA

- 64 TERMS AND CONDITIONS
- 65 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
- 66 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 or the temperature probe 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 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.

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.
- 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.
- 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

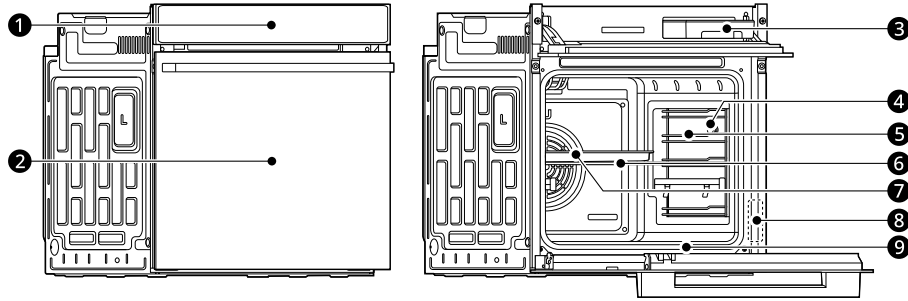
8 PRODUCT OVERVIEW

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

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

Exterior / Interior



1	Oven Controller	6	Standard Rack (2 ea)
2	Oven Door	7	Perforated Tray
3	Water Tank	8	Model and Serial Number
4	Meat Probe Socket	9	Gasket
5	Rack Guide (2 ea)	-	

Accessories

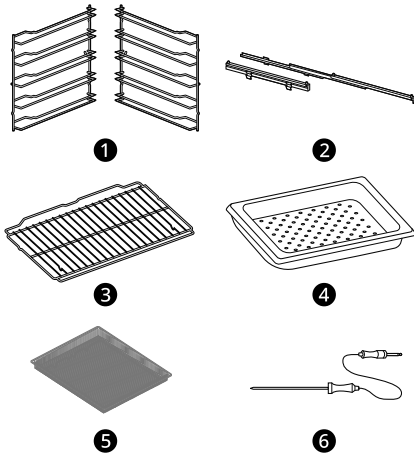
⚠ CAUTION

- After installation pull off the protection film from the panel as well as from the telescopic runners.

- 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.

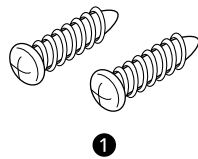
ENGLISH

Accessories for Cooking



- ❶ Rack Guide (2 ea)
- ❷ Telescopic Runner (2 ea)
- ❸ Standard Rack (2 ea)
- ❹ Perforated Tray (1 ea)
- ❺ Air Fry Tray (1 ea)
- ❻ Meat Probe (1 ea)

Accessories for Installation



- ❶ Wood Screws for Mounting (2 ea)

NOTE

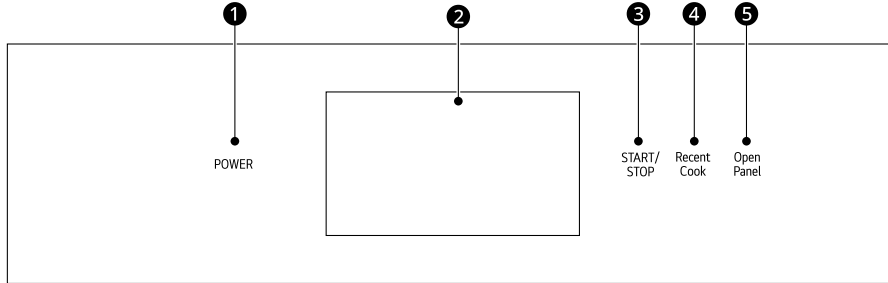
- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in Canada) if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased,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

10 OPERATION

OPERATION

Operating Control Panel

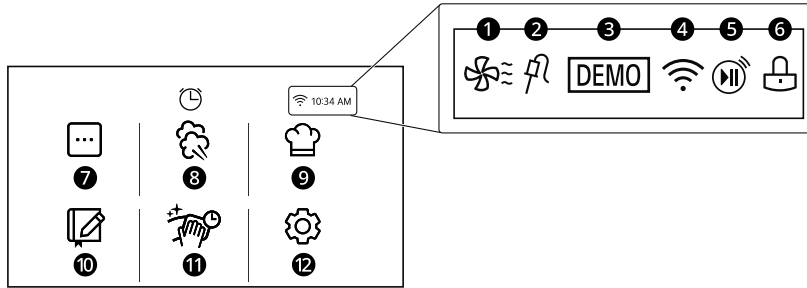
Control Panel Features



- ❶ POWER
- ❷ LCD Touchscreen
- ❸ START/STOP
- ❹ Recent Cook
- ❺ Open Panel

Display Icons

Icons appear in display when activated.



	1 Oven Cooling Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in the oven.
	2 Probe Appears when probe is connected.
	3 Demo Appears when Demo mode is active.
	4 Wi-Fi <ul style="list-style-type: none"> • Appears when oven is connected to Wi-Fi. • Appears when oven is not connected to Wi-Fi.
	5 Remote Start Appears when Remote Start is active.
	6 Lock Appears when Control Lock is activated.

7	Manual Cook
8	Steam Cook
9	Recipe Cook
10	My Recipes
11	Cleaning
12	Settings

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.

- 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

Getting Started

After turning on the oven for the first time, adjust the settings to suit your preferences.

12 OPERATION

- 1 After the startup animation, select the desired language and press **Next**.
- 2 Set the date ,time, clock theme and press **Done**.
- 3 The **Main Menu** screen appears in the display.

NOTE

- These settings are stored in memory. See the Language, Date, Time and Clock Theme section to change them.

Settings


To adjust settings after the initial setup, open the **Main Menu** screen. Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen.

Swipe the screen to navigate through the **Settings** screens.


Control Lock

The **Control Lock** feature automatically prevents most oven controls from being turned on. All function are disabled except the **POWER** button. Control Lock does not lock the oven door.

Lock

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, and press **Control Lock**.
- 2 When **Control Lock** is activated, the lock icon  appears at the top of the display.

Unlock

- 1 Press any part of the screen while **Control Lock** is on.
- 2 A popup screen appears. Press and hold **Unlock** for 3 seconds until the countdown ends.
- 3 The lock icon  disappears from the top of the display.

Time

The time shows in the LCD display.

Setting Time of Day

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Time**.
- 2 Press **Current Time**. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the numbers, and then press **←** several times to save the settings until the **Main Menu** screen is displayed. You can also use the number pad icon to set the correct hour and minutes directly, and then press **OK**.

- 3 Press **←**.

Setting Time Format

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Time**.
- 2 Press **Time Format** and select a 12-hour or 24-hour clock mode.

Sabbath Mode

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the Sabbath mode is activated, the oven does not turn off until the Sabbath mode is deactivated. In Sabbath mode, all oven function buttons are inactive. **Sabbath** and the set temperature will appear in the display.

When **Sabbath** mode is enabled, the appliance can be used without having to be powered on or turned off.

While the oven is in **Sabbath** mode, the following functions are disabled:

Temperature Adjustments, Cooking Time, Display, Oven Light On/Off, Alarm Functions and Wi-Fi.

Setting Sabbath Mode

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Sabbath**.

- 2 Press **Temperature** to set the desired temperature. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the temperature and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the temperature directly and then press **OK**.
- 3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press **▲** or **▼** to select the desired time and press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cook time directly and then press **OK**.
- 4 Press **START**.
- 5 To stop the **Sabbath** mode, press the **POWER** button on the control panel.

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.

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 **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Wi-Fi**.
- 2 Press **Set Up Wi-Fi**.
- 3 Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.


Resetting Wi-Fi

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Wi-Fi**.
- 2 Press **Reset Wi-Fi**.
- 3 Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.

Remote Start

This feature can be used with the **Manual Cook** modes to remotely start or stop the cooking operation. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Remote Start**.
- 2 Select **On** or **Off**.
- 3 If **On** is selected, the **Remote Start** icon  appears at the top of the display. "**Remote Start is on. Check the LG ThinQ app to use Remote Start.**" appears in the display when **Remote Start** is activated.
- 4 Follow the instructions in the **LG ThinQ** app for using the Remote Start function.

Start Screen

There are five different screen themes available.

Setting Start Screen

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Start Screen**.
- 2 Select the desired start screen theme.

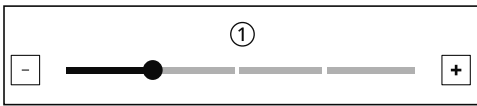
14 OPERATION

Brightness

Adjust the brightness of the LCD display from Min (20 %) to Max (100 %) in increments of 20 %.

Setting Display Brightness

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the Settings screen, and then press **Brightness**.
- 2 Adjust the display brightness by pressing and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by pressing **+** or **-**.



- 3 Press **←**.

Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are three options you can select.

- **ON** : Always on
- **OFF** : Automatically turns off if idle for 30 minutes.
- **Night Mode** : Turns off from 10:00 PM to 5:00 AM.

Setting Display Option

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Display**.
- 2 Select the desired option.

Convection Auto Conversion

When **Convection Bake** and **Convection 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 **Convection 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.

Setting Convection Auto Conversion

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Convection Auto Conversion**.
- 2 Select **On** or **Off**.

Language Selection

Set the display language to English, Spanish, or French.

Selecting a Language

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the Settings screen, and then press **Language**.
- 2 Select the desired language.

Volume

Adjust the volume of the following features: oven start, button operation, end of cooking, preheating complete.

Setting the Volume

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the Settings screen, and then press **Volume**.
- 2 Select **Mute**, **Low**, or **High**.
- 3 Press **←**.

Preheat Alarm Light

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

You can turn the preheat alarm light on or off.

Setting the Preheat Alarm Light

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the screen, and then press **Preheat Alarm Light**.
- 2 Select **On** or **Off**.

Temperature Adjustment

Your new oven may cook differently than 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 temperature yourself.

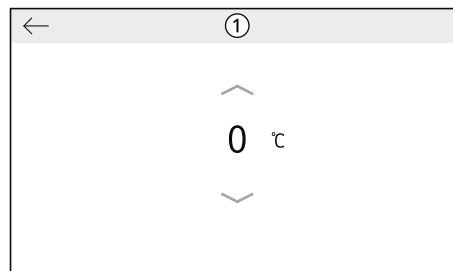
NOTE

- To begin, either raise or lower the thermostat 35 °F (19 °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.

Adjusting the Temperature

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the screen, and then press **Temperature Adjustment**.

- 2 Press **▲** or **▼** to increase or decrease the temperature in 1-degree increments. Press and hold **▲** or **▼** to scroll up or down the scale.



① **Temperature Adjustment**

- 3 When the desired change appears above the range, press **←**.

Temperature Unit

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

Selecting Fahrenheit or Celsius

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the Settings screen, and then press **Temperature Unit**.
- 2 Select the desired Temperature Unit.

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. Temp.	Max. Temp.	Default
Convection Bake / Convection Roast	170 °F / 76 °C	500 °F / 260 °C	350 °F (325 °F) [†] / 12 hr.
Bake	170 °F / 76 °C	500 °F / 260 °C	350 °F / 12 hr.
Broil	Lo	Hi	Hi 3 hr.

16 OPERATION

Feature	Min. Temp.	Max. Temp.	Default
Warm	Lo 140 °F	HI 200 °F	Medium 170 °F 3 hr.
Air Fry	300 °F / 148 °C	500 °F / 260 °C	400 °F / 205 °C 12 hr.
Frozen Meal	300 °F / 148 °C	500 °F / 260 °C	400 °F / 205 °C 12 hr.
Steam	180 °F / 80 °C	210 °F / 99 °C	180 °F / 80 °C 4 hr.
Steam Bake	210 °F / 98 °C	450 °F / 232 °C	350 °F / 175 °C 4 hr.
Sous-vide	130 °F / 50 °C	200 °F / 95 °C	140 °F / 60 °C 4 hr.

† Using auto conversion

NOTE

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

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ can be run through the **LG ThinQ** smartphone application or by calling for support. Place your smartphone's mouthpiece near the top left corner of the screen. See "Smart Diagnosis Function" in the Smart Functions section for detailed instructions.

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the screen, and then press **Smart Diagnosis™**.
- 2 Press **START** to start the diagnostic tone.

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

CAUTION

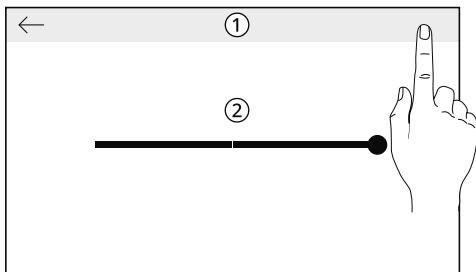
- All stored data will be deleted.

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the screen, and then press **Factory Data Reset**.
- 2 If you want to reset data to the factory defaults, press **RESET**. A popup will appear in the display. Then then press **RESET**.

Demo Mode

Demo Mode is for showroom use only. The oven will not heat up.

- 1 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the screen, and then press **Volume**.
- 2 Tap the upper right corner of the screen 15 times to enable or disable demo mode.
 - **DEMO** is displayed in the right corner of the **Main Menu** screen.



①	Volume
②	High

①	Timer
②	START

- 3** To deactivate the mode, repeat steps 1 and 2 again.

NOTE


- When Demo Mode is on, the appliance will not heat up.
- The Demo Mode icon appears in the display if the Demo Mode is on.


- 3** The time remaining appears next to the clock icon in the display. A chime sounds when the set time runs out and **Timer Ended** appears in the display. The chime sounds every 15 seconds until **OK** is pressed.

Adjusting or Cancelling the Timer

- 1** Press the remaining time next to the clock icon in the display.
- 2** To cancel the timer, press **STOP** in the display.
- 3** To adjust the time, scroll through the numbers in the popup to set the desired time. Then press **RESTART**.
- 4** The remaining time in the display is adjusted.

Oven Cooling


The oven cooling icon  appears in the display if the temperature inside the oven is high during or after operation.

The oven cooling icon  disappears if the oven temperature is low.

Timer

The oven timer doesn't affect oven operation or cooking time. Use it as an extra kitchen timer. Once the time runs out, the oven chimes and **Timer Ended** appears in the display.

Setting the Timer

- 1** Press the clock icon  at the center top of the display.
- 2** Scroll through the numbers in the popup to set the desired time. Then press **START**.

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.

18 OPERATION

NOTE

- 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

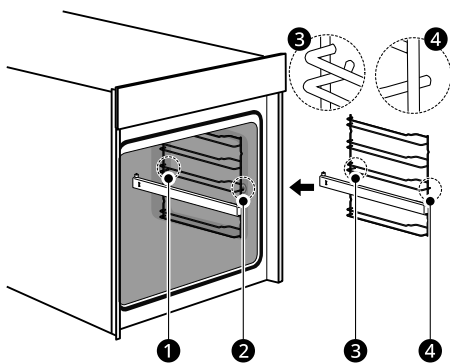
- Do not block the vent opening at the bottom of the oven.

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.

WARNING

- Remove the protective film from all telescopic runners.



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

Using the Telescopic Runners

Installing the Telescopic Runners

Install the telescopic runners before operating the oven for the first time.

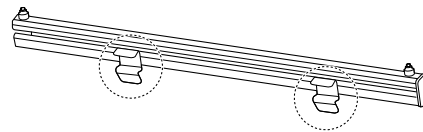
WARNING

- Allow the oven to cool before installing or removing the telescopic runners to prevent burns.

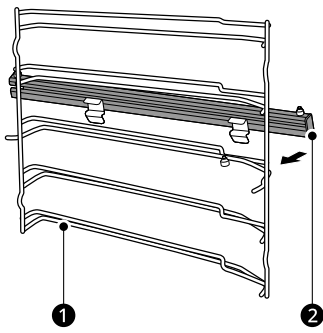
NOTE

- Place a soft cloth on the floor to avoid damaging the parts.

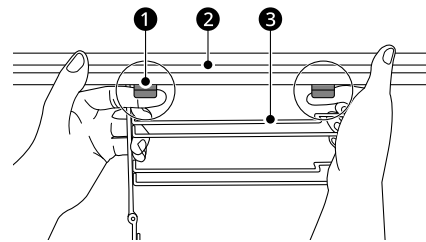
- 1 Hold the telescopic runner with the longer tab on the clips facing down and the pins facing up.



- 2 Align the telescopic runner horizontally with the rack guide.



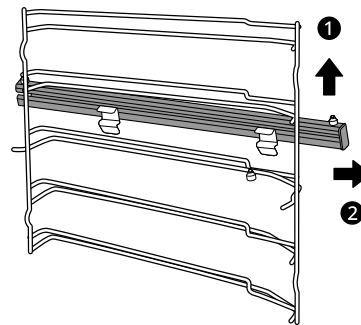
1	Rack Guide
2	Telescopic Runner



- 1 Telescopic Runner Clip
- 2 Telescopic Runner
- 3 Rack Guide

- 3 Hook both the telescopic runner clips onto the upper rail at the desired rack position.
- 4 Pull the telescopic runner forward until the lower parts of the clips snaps onto the lower rail on the rack guide.
- 5 Repeat steps 1-4 for the other telescopic runner to install it in the same position on the other side.

- 2 Lift up the whole telescopic runner and pull forward to detach it from the rack guide.



Removing the Telescopic Runners

⚠ WARNING

- Allow the oven to cool before installing or removing the telescopic runners to prevent burns.

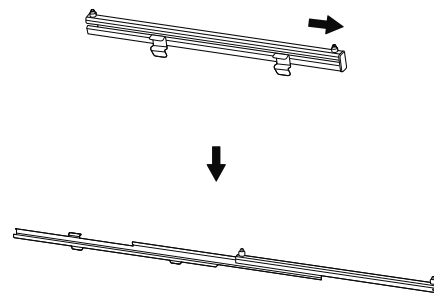
NOTE

- Place a soft cloth on the floor to avoid damaging the parts.

- 1 Pull the telescopic runner clips away from the rack guide.

Using the Telescopic Runners

The telescopic runners slide in and out on a frame. This keeps heavy cookware level and prevents it from sliding forward when the telescopic runner is completely extended.



20 OPERATION

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

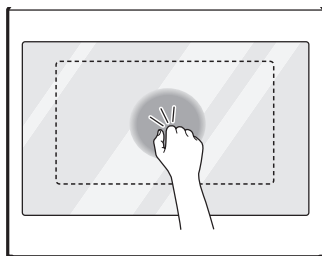
- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

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

Instaview

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



CAUTION

- Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The

glass could break, resulting in a risk of personal injury.

NOTE

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The InstaView function is disabled when the oven door is opened and for one second after closing the door.
- The InstaView function is disabled during Control Lock, Sabbath Mode and initial power input.
- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView function.







Setting InstaView

- 1 Press **Settings** at the right bottom of the **Main Menu** screen, then press InstaView.
- 2 "**When turned ON, you can turn the oven lights on or off by knocking twice on the center of the door glass.**" appears in the display when the **InstaView** feature is activated. Press **OK**.



Manual Cook

Read the below guide and select the desired cooking mode to meet your specific cooking needs.

- : Available / X: Not available

Function	Temperature Range	Default Temperature	Option	Description
			Probe ρ	
Bake 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	In Bake mode, the upper and concealed lower heating elements are used. This operating mode is suitable for baking cakes, baking for a short time, and sensitive doughs.
Convection Bake 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	Convection Bake mode uses only the heating element in the back wall and the convection fan. It is also possible to bake on multiple racks in Convection Bake mode. This means that it is suitable for fruit cakes and stirred cake or yeast doughs such as a bread plait.
Convection Roast 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	In Convection Roast mode, the upper heating elements and the convection fan are on. This function is suitable for large pieces of meat or poultry, such as rolled roast or turkey.
Broil 	High / Medium / Low	High	X	Broil mode uses the entire grill heating element. No specific temperature can be set. You can choose between three settings. Broil is suitable for cooking steaks, cutlets, fish or making toast, and for browning when cooking larger dishes with a gratin topping. The preset level is high. Always broil with the door closed.
Air Fry 	300-500 °F (148-260 °C)	400 °F (205 °C)	X	Air Fry function is specially designed for oil-free frying.
Warm 	High / Medium / Low	Med	X	In Warm mode, the heating element at the top and concealed element at the bottom of the oven cavity are activated. You can use this function for keeping food warm until ready to serve. The temperature can be set to High, Medium, or Low.

22 OPERATION

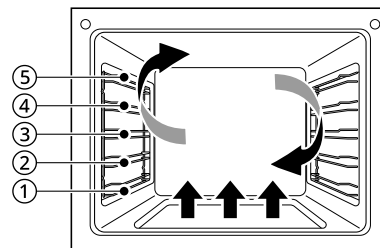
Function	Temperature Range	Default Temperature	Option	Description
			Probe fl	
Proof 	-	-	X	Proof mode maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking. To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products 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.
Frozen Meal 	300-500 °F (148-260 °C)	400 °F (205 °C)	X	For the quick preparation of frozen products. The temperature depends on the manufacturer's instructions. Use the highest temperature specified on the packaging. Set the cook time to equal or less than the package instructions.

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 (76 °C) to 500 °F (260 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).



Setting the Convection Function

- 1** Press **Manual Cook** in the **Main Menu** screen.
- 2** Select **Convection Bake** or **Convection Roast** in the cooking mode screen.

- 3 Press **Temp.** to set the desired cooking temperature. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the temperature and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly and then press **OK**.
- 4 If desired, press **Time** and press **Cook Time** or **Cooking starts at** to set the cook time or cooking start time.
Press **▲** or **▼** to increase or decrease the time and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly and then press **OK**.
- 5 Press the **START/STOP** button on the control panel. The oven starts to preheat.
- 6 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a cooking start time is set, the start time appears in the display.
- 7 A chime sounds once preheating is complete.
- 8 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 **Stop** in the display to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.
- 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 **Edit** to bring up the Cook Settings screen.

- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press the **START/STOP** button on the control panel.

To Stop Cooking

- 1 Press the **START/STOP** button on the control panel and then press **Stop** in the display.

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).

24 OPERATION

- 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.
- Pressing the **POWER** button during cooking clears all settings.

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 (76 °C) to 500 °F (260 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function

- 1 Press **Manual Cook** in the **Main Menu** screen.
- 2 Select **Bake** in the cooking mode screen.
- 3 Press **Temp.** to set the desired cooking temperature. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the temperature and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly and then press **OK**.
- 4 If desired, press **Time** and press **Cook Time** or **Cooking starts at** to set the cook time or cooking start time. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the time and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly and then press **OK**.

- 5 Press the **START/STOP** button on the control panel.
- 6 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a cooking start time is set, the start time appears in the display.
- 7 A chime sounds once preheating is complete.
- 8 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.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **Edit** to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press the **START/STOP** button on the control panel.

Baking Tins

- When baking in **Bake** modes, use baking tins with a dark metal or coated surface.
- When baking with **Convection Bake**, you can also use baking tins with a bright metal surface.
- Always place cake tins in the middle of the tray or oven rack.
- When baking with **Bake**, you can place two baking tins side by side in the oven for a baking time that is only slightly longer.

NOTE

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

Tips for Baking

Results of Baking	Possible Cause	Solution
The cake base is too light	Wrong oven rack position	Use a dark baking tin or put the cake one rack lower down.

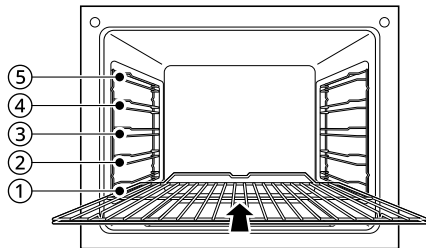
Results of Baking	Possible Cause	Solution
Cake collapses (turns lumpy, soggy)	Oven temperature too high	Set the temperature slightly lower.
	Baking time too short	Set a longer baking time. The baking time cannot be reduced by setting a higher temperature.
	Mixture contains too much liquid	Use less liquid. Follow instructions for dough mixing times, especially when using kitchen appliances.
Cakes are too dry	Oven temperature too low	Next time set a slightly higher temperature.
	Baking time too long	Set a slightly shorter baking time.
Cakes are browned unevenly	Baking temperature too high and baking time too short	Set a slightly lower baking temperature and a slightly longer baking time.
	Mixture unevenly distributed	Distribute the mixture evenly over the baking tray/tin.
Baking time too long	Temperature too low	Next time set a slightly higher temperature.

Recommended Baking Guide

Rack and Pan Placement

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible.

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



Type of Food	Rack Position
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.

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

Broil Mode

Setting the Oven to Broil

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat 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. The meat probe cannot be used with this mode.

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

26 OPERATION

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 **Close the door to start cooking** 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** Press **Manual Cook** in the **Main Menu** screen.
- 2** Press **Broil**.
- 3** Select the desired temperature: **Low**, **Medium**, or **High**.
- 4** If desired, press **Time** and press **Cook Time** or **Cooking starts at** to set the cook time or cooking start time. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the time and then press **←** to save the settings. You can also use the number pad icon to set the cooking time directly and then press **OK**.
- 5** Press the **START/STOP** button on the control panel.

- 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. If a cooking start time is set, the start time appears in the display.
- 8** Press the **START/STOP** button on the control panel 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 **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2** Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3** Press the **START/STOP** button on the control panel.

To Stop Cooking

Press the **START/STOP** button on the control panel and then press **Stop** in the display.

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.

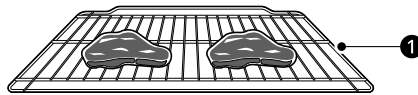
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the **Low** setting.
 - Lowering the rack position to cook the food farther away from the broiler.
- Using the **High** broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the **Low** broil setting, or switching to the Medium broil setting.
- 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

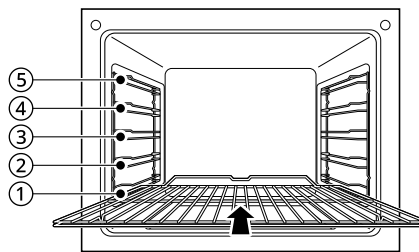
Recommended Broiling Guide

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	
Ground Beef	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.	
Beef Steaks	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

28 OPERATION

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments	
Chicken	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		
Lobster Tails	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.	
Fish Fillets	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.	
Ham Slices (precooked)	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.	
Pork Chops Well done	2 (1/2" thick)	④	8-10	7-9	Slash fat.	
	2 (1" thick) about 1lb.	④	10-12	9-11		
Lamb Chops	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
Salmon Steaks	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 **Manual Cook** in the **Main Menu** Screen.
- 2 Select **Frozen Meal** in the cooking mode screen.

- 3 Press **Temp.** to set the desired cooking temperature. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the temperature and then press **←** to save the settings.

You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly and then press **OK**.

- 4 If desired, press **Time** and press **Cook Time** or **Cooking starts at** to set the cook time or cooking start time. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the time and then press **←** to save the settings.

You can also use the number pad icon to set the cooking time directly and then press **OK**.

- 5 Press the **START/STOP** button on the control panel.

Changing the Frozen Meal Settings

- 1 Press **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.

- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

- 3 Press the **START/STOP** button on the control panel.

To Stop Cooking

Press **START/STOP** button on the control panel and then press **Stop** in the display.

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 **Manual Cook** in the **Main Menu** screen.
- 2 Select **Warm** in the cooking mode screen.

30 OPERATION

- 3 Select the desired temperature: **Low**, **Medium**, or **High**.
- 4 If desired, press **Time** and press **Cook Time** or **Cooking starts at** to set the cook time or cooking start time. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the time and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly and then press **OK**.

- 5 Press the **START/STOP** button on the control panel.

Changing the Warm Settings

- 1 Press **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press the **START/STOP** button on the control panel.

To Stop Cooking

Press **START/STOP** button on the control panel and then press **Stop** in the display.

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 **Manual Cook** in the **Main Menu** screen.
- 2 Select **Proof** in the cooking mode screen.

- 3 If desired, press **Time** and press **Cook Time** or **Cooking starts at** to set the cook time or cooking start time. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the time and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly and then press **OK**.

- 4 Press the **START/STOP** button on the control panel.

NOTE

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

To Stop Cooking

Press **START/STOP** button on the control panel and then press **Stop** in the display.

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 too hot.** 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.
- The Proof mode can only be set as a single stage, not as part of multi-stage cooking.

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 (148 °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 **Manual Cook** in the **Main Menu** screen.
- 2 Select **Air Fry** in the cooking mode screen.
- 3 Press **Temp.** to set the desired cooking temperature. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the temperature and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly and then press **OK**.
- 4 If desired, press **Time** and press **Cook Time** or **Cooking starts at** to set the cook time or cooking start time. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the time and then press **←** to save the settings.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly and then press **OK**.
- 5 Press the **START/STOP** button on the control panel.
- 6 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a cooking start time is set, the start time appears in the display.
- 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.

To Stop Cooking

Press the **START/STOP** button on the control panel and then press **Stop** in the display.

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.

32 OPERATION

- 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.
- 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**) 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.

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.

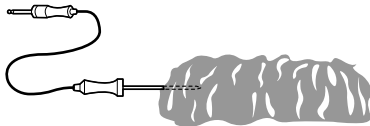
Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
POTATOES-Frozen					
Frozen French Fries (Shoestring)	16	425	③	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	16	400	③	18-28	-
Frozen Sweet Potato Fries	16	400	③	15-25	-
Frozen Tater Tots	20	425	③	18-28	-
Frozen Hash Browns	14	425	③	18-28	-
POTATOES-Fresh/Homemade					
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.
CHICKEN-Frozen					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	400	③	15-25	-
Frozen Chicken Strips	16	400	③	15-25	-

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
Frozen Hot Wings, Bone-in	20	400	③	25-30	-
CHICKEN-Fresh, Skin on					
Fresh Chicken Wings†	24	450	③	25-30	Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
OTHER					
Frozen Onion Rings, Breaded	14	400	③	18-22	-

Probe Mode

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe can be used in the **Convection Bake**, **Convection Roast** and **Bake** modes.
- For thin cuts of meat, insert the probe in thickest side of the meat.



Using the Meat Probe Feature

⚠ CAUTION

- Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do NOT touch the grilling element. Failure to follow this warning can result in severe personal injury.
- To avoid damage to the meat probe, do not use tongs to pull on the probe when removing it.
- Do not store the meat probe in the oven.

1 Insert the probe into the food.

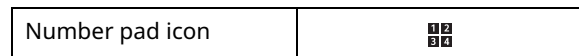
2 Open the flap upwards and connect the probe to the jack in the oven. **Probe connected** appears in the display and the probe icon appears at the top of the display.



3 Select a desired cooking mode. The probe can be used with **Convection Bake**, **Bake** and **Convection Roast** modes.

4 Press **Temp.** to set the desired cooking temperature. Press **▲** or **▼** to increase or decrease the temperature and then press **←** to save the settings. You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly, then press **OK**.

- The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).



5 If desired, press **Time** to set the cooking start time. Press **▲** or **▼** to adjust the time and then press **←** to save the settings. You can also use the number pad icon to set the cooking time directly and then press **OK**.

6 Press the **START/STOP** button on the control panel. If a cooking start time is set, the start time appears in the display.

34 OPERATION

7 When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

3 Press the **START/STOP** button on the control panel.

Changing the Probe Temperature while Cooking

- 1** Press **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2** Adjust the settings as desired.

To Stop Cooking

Press the **START/STOP** button on the control panel and then press **Stop** in the display.

NOTE

- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- See the Recommended Probe Temperature Chart to set the probe temperature.

Recommended Probe Guide

Recommended Probe Placement Chart

Category	Examples of Food	Probe Placement
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	Insert in the thickest part
	Meatballs	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
Poultry	Whole Chicken or Turkey	Insert in the thickest part of thigh, avoiding bone
	Poultry Breasts or Roasts	
	Duck, Goose, Pheasant	
	Stuffing (Alone or in Bird)	Insert in the thickest part of the dish
Pork & Ham	Fresh Pork	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
	Fresh Ham (Raw)	
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	Insert in the thickest part of the dish
	Casseroles	
Seafood	Whole Fish	Insert in the thickest part of the fish
	Fish Fillet (Side of Fish)	
	Fish Steaks or Portions	

Recommended Probe Temperature Chart

Category	Examples of Food	Safe Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	-
	Meatballs	165 °F (74 °C)	

Category	Examples of Food	Safe Internal Temp.	Desired Doneness
Fresh Beef, Veal, Lamb	Roasts	145 °F (63 °C)	Rare: 120 °F (49 °C) Medium rare: 135 °F (57 °C) Medium: 140 °F (60 °C) Medium well: 150 °F (66 °C) Well done: 160 °F (71 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	-
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well done: 160 °F (71 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well done: 165 °F (74 °C)
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	140 °F (60 °C)	-
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165 °F (74 °C)	-
	Casseroles		
Seafood	Whole Fish	145 °F (62.8 °C)	-
	Fish Fillet (Side of Fish)		
	Fish Steaks or Portions		

ENGLISH

Recipe Cook Mode

The Recipe Cook function provides guidance for cooking foods or dishes that may be unfamiliar. It contains preset programs for cooking many popular food items, with information on recommended preheating, accessories, and rack position for optimal results.

- Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.

5 Press ←.

6 Press the **START/STOP** button on the display.

Setting Recipe Cook Mode

- 1** Press **Recipe Cook** in the **Main Menu** screen.
- 2** Press a category to filter the options.
- 3** Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 4** Press **Info.** to see the recommended recipe.
 - The recommendations may differ depending on the category and weight of your food.

36 OPERATION

Recipe Cook Guide

- Preheat oven first for most items.
- Preheat for 5 minutes when broiling.
- If using probe, insert food and probe before preheating.

NOTE

- When cooking thin cuts of meat, insert the probe into the thickest part of the meat. If the probe is inserted incorrectly, the oven could turn off too soon. See the Probe section for instructions.

Menu		Accessories/ Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.	
Beef	Beef Tenderloin	Rare	②	50~75	
		Medium rare	②	60~85	
		Medium	②	70~95	
		Medium well	②	80~100	
		Well done	②	85~115	
	Pot Roast		Ovenproof pot with cover	②	50~80
	Roast Beef	Rare	Grid on broiler pan	②	35~75
		Medium rare		②	40~85
		Medium		②	45~95
		Medium well		②	50~105
		Well done		②	55~115
	London Broil	Rare		④	5~10 + 5~10
		Medium rare		④	8~12 + 8~12
		Medium		④	10~15 + 10~15
		Medium well		④	12~18 + 12~18
		Well done		④	15~20 + 15~20
	Steak	Rare	⑤	3~10 + 3~10	
		Medium rare	⑤	5~10 + 4~9	
		Medium	⑤	6~12 + 5~10	
		Medium well	⑤	10~15 + 8~12	
		Well done	⑤	13~18 + 10~15	
	Beef Marinade			③	30~50
	Meat Loaf		Loaf pan	②	50~90

ENGLISH

Menu		Accessories/ Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.	
Pork	Pork Butt	Casserole dish	②	75~100	
	Pork Chops	Grid on broiler pan	④	30~50	
	Pork Loin		②	40~80	
	Pork Tenderloin		②	35~70	
Lamb	Rack		②	20~40	
	Bone-in Leg of Lamb		④	60~90	
Veal	Veal Top Sirloin		②	50~95	
	Veal Chops		⑤	3~10 + 3~8	
	Veal Rolled Roast		②	40~120	
	Veal Rib Roast		②	70~200	
	Veal Tenderloin		②	60~90	
Fish	Fish Fillet	Baking dish	④	20~30	
	Whole		④	25~50	
	Shrimp	Grid on broiler pan	⑤	5~15	
	Lobster Tails		④	10~20	
	Salmon Steak	Rare	Baking dish	④	5~8
		Medium rare		④	8~15
		Well done		④	15~25
Poultry	Chicken	Legs & Thighs	④	20~40	
		Wings (Fresh)	Grid on broiler pan	⑤	8~20
		Wings (Frozen)		④	20~35
		Breasts	Baking dish	④	15~30
		Cutlet	Casserole dish	④	15~30
		Whole	Grid on broiler pan	②	30~80
	Whole Turkey	①		180~220	
Casserole	Lasagna (Fresh)	Baking dish	③	50~70	

38 OPERATION

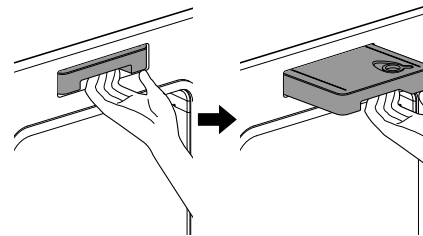
Menu		Accessories/ Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.	
Pizza	Frozen Thin Crust	Directly on rack	③	10~30	
		On pizza pan	③	10~30	
		On pizza stone	③	10~30	
	Frozen Rising Crust	Directly on rack	③	12~30	
		On pizza pan	③	12~30	
		On pizza stone	③	12~30	
	From Scratch/Homemade	Directly on rack	③	12~25	
		On pizza pan	③	12~25	
		On pizza stone	③	12~25	
Desserts	Brownies		Baking dish	③	30~50
	Cheesecake		Cake pan	③	50~90
	Fruit pie	Whole Pie	Pie pan	③	50~70
		Parbake Bottom Crust Only		③	30~50
	Fruit tart		Tart pan	③	20~40
	Cakes	Layer Cake	Cake pan	③	25~40
		Angel Food Cake		②	20~40
	Muffins/Cupcakes		Muffin pan	③	15~35
	Puff Pastry		Baking sheet	③	10~20
	Cookies	Single Tray		③	15~40
		Multiple Tray		②+④	25~55
Biscuits/Scones		③		20~40	
Souffle		Souffle dish	②	50~70	
Miscellaneous	Proof		Ovenproof bowl with cover	③	30~90
	Drying/Dehydrating (Fruits or Vegetables)		Baking sheet	③	240~480
	Slow Roasting		Grid on broiler pan	②	120~240

Menu			Accessories/ Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.
Bread (Steam)	White Bread	Homemade	Loaf pan	③	30~60
		Frozen		③	15~30
		Parbaked		③	12~30
	Baguette	Homemade	Perforated baguette pan	②	25~35
		Frozen		③	10~30
		Parbaked		③	5~25
	Cinnamon Raisin Bread		Loaf pan	③	30~45
	Walnut Bread		Loaf pan or perforated tray	③	35~60
	Whole Grain Bread	Homemade	Loaf pan	②	20~40
		Frozen		③	10~30
Parbaked		③		8~25	
Banana Bread		Homemade	③	30~45	

Steam Function

Steam cooking uses the moist heat of steam to cook food. This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The oven provides 3 methods of steam cooking: **Steam**, **Steam Bake** and **Sous Vide**.



⚠ CAUTION

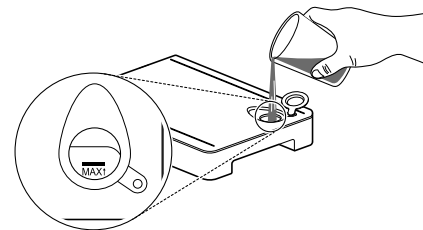
- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

- 2 Remove the water tank and place it on a flat surface.
- 3 Remove the water tank cover or flip open the fill lid at the front of the water tank cover.
- 4 Fill the water tank to the **Max** line.

Using the Water Tank

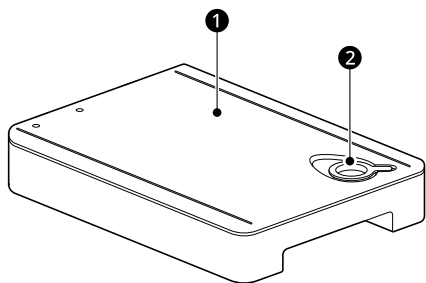
The water tank is located behind the control panel.

- 1 Press the **Open Panel** button on the control panel.
 - The control panel automatically fully opens.



40 OPERATION

5 Assemble the water tank cover and the fill lid.



- ① Water tank cover
- ② Fill lid

CAUTION

- Make sure the water tank cover and fill lid are closed before putting the tank in the oven.
- Use potable water only.
- Do not fill the water tank with any fluid or mixture other than water.
- Do not fill the water tank with hot water.
- Fill the water tank up to the line indicated on the front.
- Do not tilt the water tank while it is full.
- Discard any remaining water and clean the water tank after cooking.
- Use the water tank only for its intended purpose of providing water for steam cooking.
- Monitor the water level in the tank and refill as needed for steam cooking. Use oven mitts to avoid burns when handling the hot tank.

6 Carefully insert the water tank into the correct position in the control panel, making sure to keep the tank level while carrying it. If the tank is not kept level, water will drain out of the tubes in the back.

7 Close the control panel.

Steam and Steam Bake Mode

The Steam mode cooks food using only the moist heat produced by steam. The oven can be programmed to cook at any temperature from 180 °F (80 °C) to 210 °F (99 °C). Make sure to empty the water tank after use.

The Steam Bake modes heat food gradually, using the oven heating elements and moist steam heat. The oven can be programmed to cook at any temperature from 210 °F (98 °C) to 450 °F (232 °C). Preset temperature options start at 350 °F (175 °C).

Setting Steam Cook Mode

- 1** Press **Steam Cook** in the **Main Menu** screen.
- 2** Press **Steam** or **Steam-Bake**.
- 3** Press **Steam Level** and select the desired **Steam Level: High, Medium** or **Low**. (Steam Bake Only)
 - The **Steam Level** defaults to **High** unless you change it.
- 4** Press **Temp.** to set the desired cooking temperature. Press **▲** or **▼** to adjust the temperature and then press **←** to save the settings. You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly and then press **OK**.
- 5** If desired, press **Time** and press **Cook Time** or **Cooking starts at**. Press **▲** or **▼** to adjust the time and then press **←** to save the settings. You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly and then press **OK**.
- 6** Press the **START/STOP** button on the control panel.
- 7** Once cooking is finished, allow the oven to cool completely and then wipe up any water on the oven interior.

NOTE

- Once Steam Bake cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.
- Make sure the water tank is filled with water before starting the Steam Bake mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a pop-up appears in the

display. The oven continues to cook without steam.

- Remember to drain the water tank after use.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

Tips for Steam Cooking

- To get the full benefit of steam cooking, don't overcrowd the oven rack or the steam pan.
- Preheating is not necessary when using steam modes.
- Food should retain its juiciness while achieving the correct coloring at the end of the cook time.
- Steam cooking may result in shorter cook times.
- Steamed foods can retain a higher level of moisture and nutrients and be full of flavor.
- Carefully monitor the cooking process because coloring can develop quickly with steam cooking.

To Stop Steam Cooking

Press the **START/STOP** button on the control panel, then press **Stop** in the display.

Steam Cooking Guide

Recommended Items	Suggested Quantity (ounces)	Steam Setting & Set Temp (°F)	Rack Position	Cook Time (minutes)	Guide
Chicken Breasts	18 oz	Steam 210 °F	3	30-35	
Shrimp	16 oz	Steam 210 °F	3	09-10	Use the steam pan.
Diced Carrots	20 oz	Steam 210 °F	3	40-45	Use the steam pan and make sure to cut the carrots to a uniform size.
Broccoli Florets	18 oz	Steam 210 °F	3	17-22	
Diced Potatoes	18 oz	Steam 210 °F	3	25-30	

Recommended Items	Steam Setting & Set Temp (°F)	Rack Position	Cook Time (minutes)	Guide
Sandwich Bread	Steam Bake High 350 °F	2	25-30	Use a loaf pan or place bread directly on the rack.
			20	
			10	
Italian Bread Or French Bread	Steam Bake High 450 °F	2	25-30	Use a cookie sheet or place bread directly on the rack.
			15-18	
			12-15	

42 OPERATION

Recommended Items		Steam Setting & Set Temp (°F)	Rack Position	Cook Time (minutes)	Guide
Baguette	Homemade	Steam Bake High 450 °F	2	25-30	Use a cookie sheet or place bread directly on the rack.
	Frozen			15	
	Par Baked			08-10	

Sous-Vide

Sous-Vide cooking uses steam 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 Sous-Vide.

Refer to the cooking guide for recommended Sous-Vide settings.

Benefits of Sous-Vide

The lower temperatures and long cooking times used in 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 Sous-Vide Mode

- 1 Fill the tank to the **Max** line. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.
- 2 Place the oven rack on rack position ③ and place the sealed food bag on it.

- 3 Press **Steam Cook** in the **Main Menu** screen.

- 4 Press **Sous-Vide**.

- 5 Press **Temp.** to set the desired cooking temperature. Press **▲** or **▼** to raise or lower the numbers, then press **←** to save the settings. You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly, then press **OK**.

- 6 If desired, press **Time**. And press **Cook Time** or **Cooking starts at** to set the cook time or cooking start time. Press **▲** or **▼** to raise or lower the numbers, then press **←** to save the settings. You can also use the number pad icon to set the cooking time directly, then press **OK**.

- 7 Press the **START/STOP** button on the control panel.

- 8 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

Changing the Sous-Vide Settings

- 1 Press **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using scroll function.
- 3 Press the **START/STOP** button on the control panel.

To Stop Cooking

Press the **START/STOP** button on the control panel, then press **Stop** in the display

NOTE

- As the temperature in the oven rises, steam may not be visible.

Tips for Sous-Vide

- Preheating is not necessary with sous-vide.
- When placing or removing food items in the oven, use a good pair of sturdy tongs.
- Adding a flavorful oil, like extra virgin olive oil, to the vacuum sealed bag can enhance your finished food item. The additional fat acts as an insulator to keep leaner cuts of protein moist or could be used as part of the sauce for the food item.
- As a general rule, fish, shellfish, and leaner cuts of meat and poultry take less time to cook. Tougher cuts will take longer. The size and number of items being cooked will also affect the time and temperature required to cook the food.
- The texture of food cooked with sous-vide may be unfamiliar. This texture isn't wrong, just different. The food will be consistently more juicy and tender than when cooked using conventional methods.

- Cooking the food in plastic vacuum-sealed bags is safe. The bags do not contain any harmful BPA that can leach into the food inside.
- Food items cooked in the anaerobic environment of vacuum sealed bags is just as safe as food cooked using conventional methods. As long as food does not stay in the USDA "danger zone" (40 °F to 140 °F) for a prolonged period of time and is cooked to a safe internal temperature for consumption, the food should be safe to eat. One of the main causes of food borne illness is when food is improperly stored for leftovers. Do not use the refrigerator to cool down hot food, as bacteria can be reintroduced in this way. Allow the food to come to room temperature, then store leftovers in smaller, shallower containers so it will cool down faster to below 40 °F when placed in the refrigerator. Food that is still vacuum sealed can be placed in ice water to cool quickly, and then stored in the refrigerator or freezer.
- Don't try to vacuum seal hot, frozen, or really wet food, as the bags will not seal properly.
- Sealing food in portion sizes and in a single layer will improve your results when using the sous-vide cooking method. The food will cook faster and be less likely to stay too long in the USDA danger zone.
- Don't crowd the oven rack. For best results, leave plenty of space between the food and the walls of the oven.

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	136.4	2	-	2.5 hr.	3 hr.
Chicken breast	3.5-7.1 oz	152.6	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.

44 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 Press **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen and then press **Remote Start**.
- 2 Select **On** or **Off**.
- 3 If **On** is selected, the **Remote Start** appears at the top of the display.
"**Remote Start is on. Check the LG ThinQ app to use Remote Start.**" appears in the display when Remote Start is activated.
- 4 Follow the instructions in the **LG ThinQ** 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.
 - Disconnect the probe if attached.
-

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

- **My Recipes**
 - Download new and special cooking recipes that are not included in the standard cooking mode on the appliance. Once **My Recipes** download is completed in the appliance, the appliance keeps the recipes. You can only create, edit or delete the recipes in the **LG ThinQ** application.
- **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.

ENGLISH

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.

46 SMART FUNCTIONS

NOTE

- 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.)
- 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.

- 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.

RF Module Specifications

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

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.

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.

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.

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.

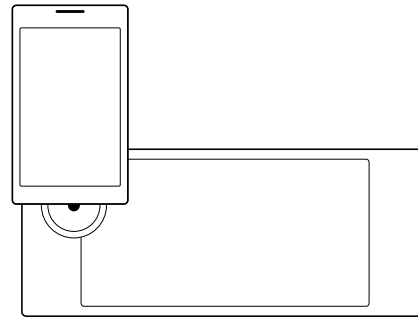
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

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 **Settings** at the bottom right of the **Main Menu** screen, swipe the screen and then press **Smart Diagnosis**.
 - If the display has been locked, you must deactivate the lock and then reactivate it.
- 2 Place your phone's mouthpiece near the top left corner of the screen.



- 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.

48 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, 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.

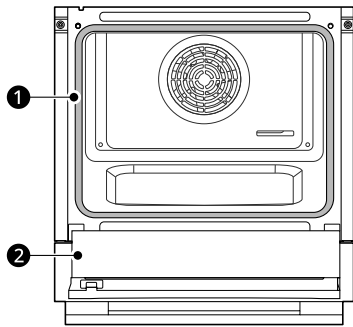
Oven Door

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.



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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating **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.

Accessories

- Clean the racks, baking tray, 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.

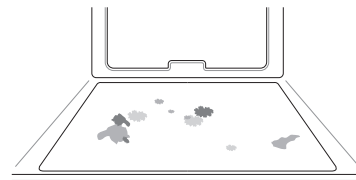
Your LG oven gives you the option of cleaning with **LESS HEAT, LESS TIME,** and virtually **NO SMOKE OR FUMES.** You can reduce energy use by cleaning light oven soils with the **EasyClean** feature.

Benefits of EasyClean

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- **EasyClean** only uses water; no chemical cleaners
 - Minimizes smoke and odors

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

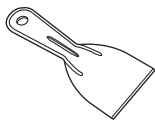
- Allow the oven to cool to room temperature before using the **EasyClean** cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), the **EasyClean** cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- The oven should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered 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.

50 MAINTENANCE

1 Remove oven racks and accessories from the oven.

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.

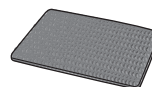
2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



• Suggested plastic scrapers:

- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

8 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.



3 Fill the tank to the **Max** line. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.

NOTE

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

4 Press **Cleaning** in the **Main Menu** screen, then press **EasyClean**.

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

5 Press the **START/STOP** button on the control panel. The remaining time appears in the display.

10 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.

- Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories.

6 A tone will sound at the end of the 10 minutes cycle and **Cleaning is finished** appears in the display. Press the **START/STOP** button on the display.

NOTE

- 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.

⚠ CAUTION

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

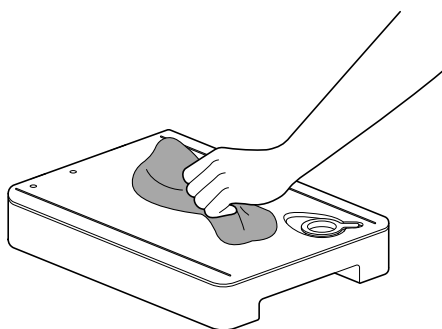
7 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils.

Cleaning the Water Tank

The water tank is used during the steam cooking functions. Use filtered, softened water if possible.

NOTE

- After using the steam function, the water tank should be drained. To avoid bacteria or odors, clean and dry the water tank after every use.
- Do not clean in a dishwasher.
- If the water tank does not slide in as smoothly as it should, clean the bottom of the tank.

**Hard Water Scale**

If hard water is used in the water tank, the steam generator may become clogged with hard water scale. In areas with hard water, run the Descaling function frequently or use softened water.

Using Descaling Function

To remove mineral deposits that remain on the oven bottom after using the steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution. For more stubborn or extensive scaling, use the Descaling function.

NOTE

- Use the Descaling function after every 2-3 uses of steam mode.

Descaling

Use this function to remove the white deposits that form after the steam generator is used for a long period.

The Descaling function runs for 1 hour 43 minutes. Water will come out of the steam generator while it is being cleaned.

For instructions on removing and filling the water tank, see "Using the Water Tank."

Setting Descaling

- 1 Fill the water tank with a 50:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
- 2 Carefully insert the water tank into the correct position in the control panel, making sure to keep the tank level while carrying it. If the tank is not kept level, water will drain out of the tubes in the back.
- 3 Press **Cleaning** in the **Main Menu** screen. Press **Steam Maintenance**, then press **Descaling**.
- 4 After 1 hour 32 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
- 5 Insert the tank and start the Rinsing function. Rinsing takes about 11 minutes.
- 6 Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.

NOTE

- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- If water remains on the oven bottom after descaling, it can leave a residue after the oven is used.
- After running the Descaling function, clean the water tank.

Using Draining Function

The **Draining** function removes residual water inside the steam generator. The function takes a little over 1 minute and runs automatically after any steam cooking cycle. The **Draining** function can also be started manually, if needed.

52 MAINTENANCE

Setting Draining

- 1 Make sure that the water tank is empty.
- 2 Press **Cleaning** in the **Main Menu** screen. Press **Steam Maintenance**, then press **Draining**.
- 3 Press the **Start/Stop** button on the display to begin **Draining**. The remaining time appears in the display.

Using Drying Function

Use the **Drying** function to dry the oven cavity after a steam cooking cycle. **Drying** runs for 20 minutes.

Setting Drying

- 1 Press **Cleaning** in the **Main Menu** screen. Press **Steam Maintenance**, then press **Drying**.
- 2 Press the **Start/Stop** button on the display to begin **Drying**. The remaining time appears in the display.

Periodic Maintenance

Changing the Oven Light

The oven light is a standard LED lamp. If the LED lamp does not turn on, please contact LG Electronics Customer Service. Do not attempt to replace or remove the LED lamp.

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.

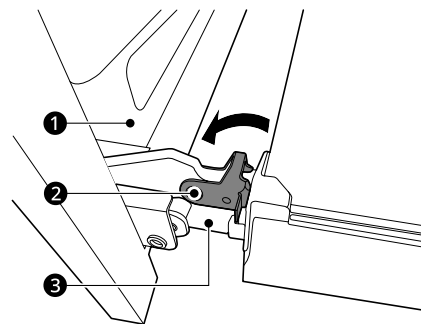
- The door is very heavy. Be careful when removing, lifting and replacing the door.
- Do not lift the door by its handle. The handle is not designed to support the weight of the door, doing so can result in serious damage to the door of the appliance.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other 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

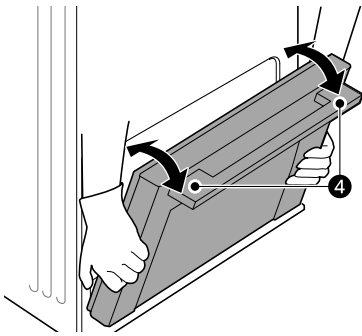
⚠ CAUTION

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

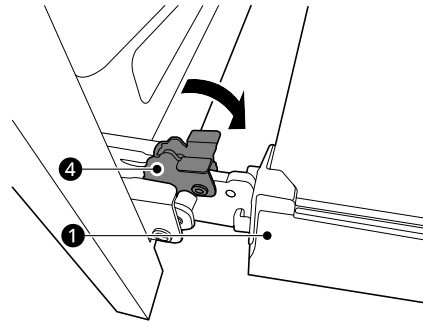
- 1 Fully open the door.
- 2 Lift up the door clamp ② and flip it towards the oven ① completely. Repeat on the other side.



- 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.



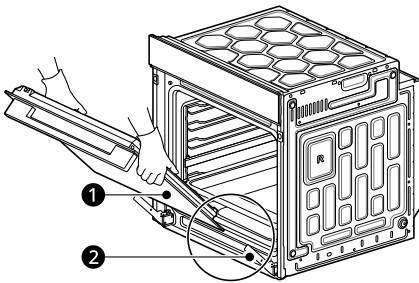
- Lift up the door clamp **4** and flip it towards the oven door **1** until it clicks into position. Repeat on the other side.



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

Assembling the Oven Door

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



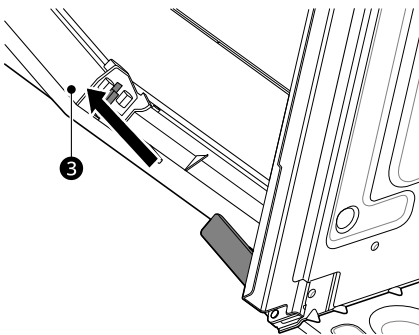
- Close the door.

Dismantling the Oven Door

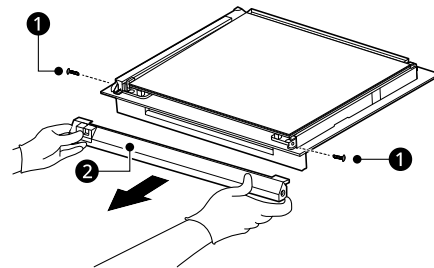
The oven door contains three layers of glass panels. Remove the oven door from the oven before dismantling the oven door.

- 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.

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



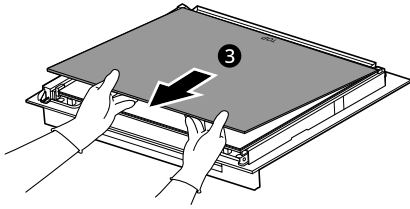
- Remove the 2 screws **1** on both sides of the door top cover **2** and pull forwards to remove it.



- Slowly open the door fully. Make sure that the hinges **2** are properly engaged in the slots **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.

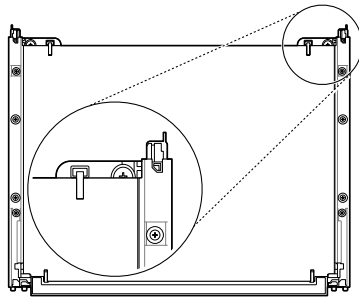
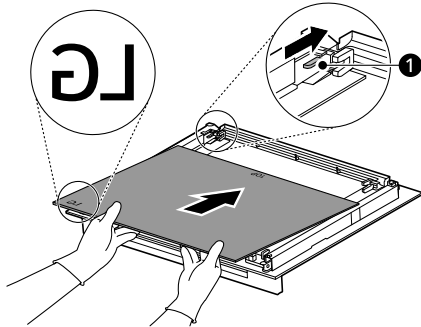
54 MAINTENANCE



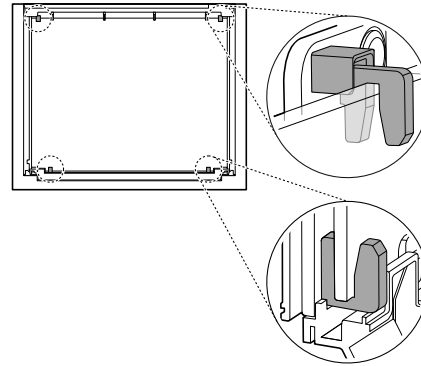
Assembling the Glass Panel

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

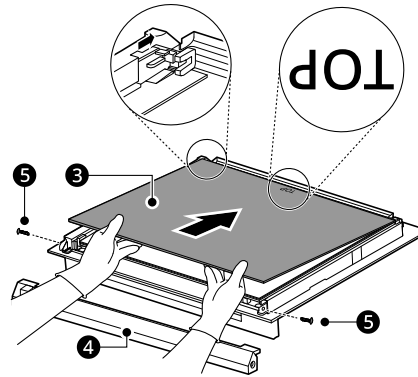
- 1 Slide the bottom glass panel 2 and the second glass panel 1 into the oven door.
 - Place the side of the panel printed with "LG" toward the oven door handle.



- 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.



- 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.

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

ENGLISH

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: 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. The lock icon  will show in the display if **Control Lock** is activated. To deactivate **Control Lock**, refer to the **Control Lock** section.

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.

56 TROUBLESHOOTING

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.

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.

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.

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.

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.

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

58 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Food does not broil properly	Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> • Make sure you select the Broil mode properly.
	Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> • See the Broiling Guide.
	Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> • Use broiling pan and grid.
	In some areas the power voltage may be low. <ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> • See the "Temperature Adjustment" section in the Operation chapter.
Burning or oily odor emitting from the vent	This is normal in a new oven. <ul style="list-style-type: none"> • This will disappear in time.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	This happens when cooking foods high in moisture. <ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
	A very wet cloth was used when cleaning the window. <ul style="list-style-type: none"> • Do not use too much water when cleaning the window.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature. <ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Oven will not steam cook	Improper assembly <ul style="list-style-type: none"> • Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.
	The drain in the water tank may be clogged with hard water scale. <ul style="list-style-type: none"> • If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking	During steam cooking, the water in the water tank is transferred to the bottom of the oven. <ul style="list-style-type: none"> • It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. • If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking	Using hard water in the water tank can result in hard water scale on the oven bottom. <ul style="list-style-type: none"> • To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
The sous vide module beeps during operation	This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank. <ul style="list-style-type: none"> • Fill the steam feeder tank to the recommended level before using.

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Oven control beeps and displays any error code.	<p>Electronic control has detected a fault condition.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>[Case 1]</p> <ul style="list-style-type: none"> Error code : Heating Error Cause: Oven not heating <p>[Case 2]</p> <ul style="list-style-type: none"> Error Code : Steam Sensor Error Cause: Steam sensor open, Steam sensor short
Displayed colon in the clock is flashing.	<p>This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal. Reset the clock or press any button to stop the flashing.
The lock icon is on in the display when you want to cook.	<p>The oven is locked because of the Control Lock feature.</p> <ul style="list-style-type: none"> Deactivate the Control Lock feature.
Oven light does not work.	<p>It is time to replace the lamp or the lamp is loose.</p> <ul style="list-style-type: none"> Replace or tighten lamp. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Convection fan stops. (During Convection Bake mode)	<p>Convection fan stops during a convection bake cycle. It is done to allow for more even heating during the cycle.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is not a failure of the appliance and should be considered normal operation.

ENGLISH

Noises

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

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	<p>The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.</p> <ul style="list-style-type: none"> Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	<p>Mobile data for your smartphone is turned on.</p> <ul style="list-style-type: none"> Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.
	<p>The wireless network name (SSID) is set incorrectly.</p> <ul style="list-style-type: none"> The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)

60 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	The router frequency is not 2.4 GHz. <ul style="list-style-type: none">• 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.
	The appliance and the router are too far apart. <ul style="list-style-type: none">• 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.
	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). <ul style="list-style-type: none">• Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name.<ul style="list-style-type: none">- If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345.- 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.

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.

62 LIMITED WARRANTY

- 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

subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

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

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

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

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

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

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

64 LIMITED WARRANTY

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.

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).	
Electric Oven	Extended Component Warranty (Parts Only) (Consumer will be charged for Labor after One (1) year from the date of purchase)
One (1) year from the date of original retail purchase	Ninety (90) days from the date of original retail purchase
Parts and Labor (internal/functional parts only)	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

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>

66 LIMITED WARRANTY

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

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.

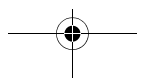
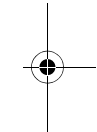
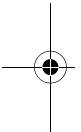
Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product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

68 Memo





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

WSED3067M

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/externo
- 10 Accesorios

11 FUNCIONAMIENTO

11 Funcionamiento del panel de control

- 11 Funciones del panel de control
- 12 Consejos para el ahorro de energía

13 Cambio de configuraciones

- 13 Comenzar
- 13 Configuración
- 13 Bloqueo de control
- 13 Hora
- 13 Modo Sabbath
- 14 Wi-Fi
- 14 Inicio remoto
- 15 Pantalla de inicio
- 15 Brillo
- 15 Pantalla
- 15 Conversión automática a convección
- 15 Selección de idioma
- 16 Volumen
- 16 Luz de alarma de precalentamiento
- 16 Ajuste de temperatura
- 16 Unidad de temperatura
- 17 Configuraciones mínimas y máximas

predeterminadas

- 17 Smart Diagnosis™
- 18 Restablecimiento de datos de fábrica
- 18 Modo Demo
- 18 Enfriamiento del horno
- 18 Temporizador

19 Funcionamiento del horno

- 19 Antes de usar el horno
- 19 Montaje de guías de estantes
- 20 Uso de las guías telescópicas
- 21 Uso de los estantes estándar del horno
- 21 InstaView
- 23 Cocción manual
- 24 Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)
- 26 Modo Bake (Hornear)
- 28 Guía de recomendaciones para asar
- 28 Modo Broil (Asar)
- 30 Guía de recomendaciones para asar
- 32 Frozen Meal (Comida congelada)
- 33 Modo Warm (Calentar)
- 33 Modo Proof (Leudar)
- 34 Freír con aire
- 35 Guía para freír con aire recomendada
- 36 Modo Probe (Sonda)
- 38 Guía para sonda recomendada
- 39 Modo de Cocción de recetas
- 40 Guía de Cocción de recetas
- 44 Función Steam (Vapor)
- 45 Modo Vapor y Hornear al vapor
- 46 Guía de Cocción al vapor
- 47 Cocción al vacío
- 49 Guía de Cocción al vacío
- 50 Modo de Inicio remoto

51 FUNCIONES INTELIGENTES

51 Aplicación LG ThinQ

- 51 Funciones de la aplicación LG ThinQ
- 51 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
- 52 Especificaciones del módulo RF
- 52 Aviso de la FCC
- 53 Declaración de Industry Canada
- 53 Software de código abierto

53 Función Smart Diagnosis™

- 53 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas
- 53 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

55 MANTENIMIENTO

55 Limpieza

- 55 Interior
- 55 Exterior
- 56 EasyClean
- 58 Limpieza del tanque de agua
- 58 Uso de la función Eliminación del sarro
- 59 Uso de la función Drenaje
- 59 Uso de la función Secado

59 Mantenimiento periódico

- 59 Cambio de la luz del horno
- 59 Extracción, montaje y colocación de la puerta del horno

63 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

63 Preguntas Frecuentes

- 63 Preguntas frecuentes

65 Antes de llamar al servicio técnico

- 65 Cocción
- 67 Partes y Características
- 67 Ruidos
- 67 Wi-Fi

69 GARANTÍA LIMITADA

69 EE. UU.

- 69 TÉRMINOS Y CONDICIONES
- 69 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
- 70 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 ni la sonda de temperatura entren 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 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:

ESPAÑOL

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.

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.
- 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.
- 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.

8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 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.

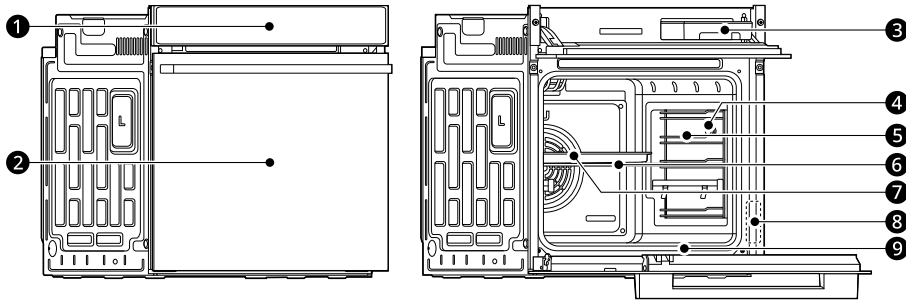
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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



1	Controlador del horno	6	Estante estándar (2 ea)
2	Puerta del horno	7	Bandeja perforada
3	Tanque de agua	8	Model y número de serie
4	Enchufe para la sonda para carnes	9	Junta
5	Guía del estante (2 c/u)	-	

10 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Accesorios

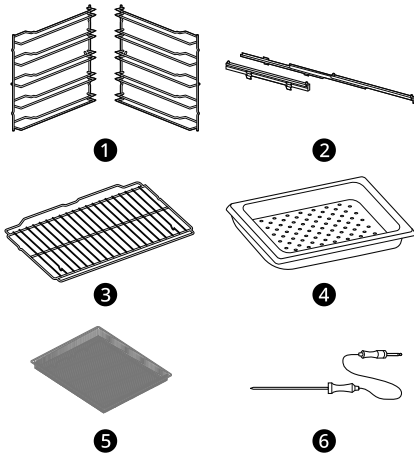
⚠ PRECAUCIÓN

- Luego de la instalación, retire la película protectora del panel y de las guías telescópicas.

causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.

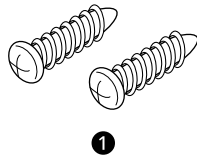
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

Accesorios para cocinar



- ❶ Guía del estante (2 c/u)
- ❷ Guía telescópica (2 c/u)
- ❸ Estante estándar (2 ea)
- ❹ Bandeja perforada (1 c/u)
- ❺ Estante de freír con aire (1 c/u)
- ❻ Sonda para carne (1 c/u)

Accesorios para la instalación



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

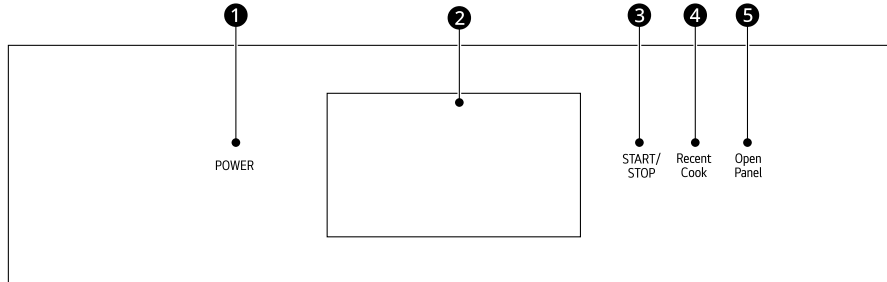
NOTA

- 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

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

Funciones del panel de control

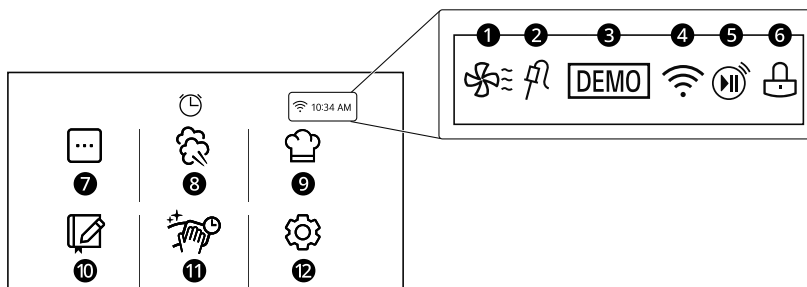


- ❶ POWER
- ❷ Pantalla táctil LCD
- ❸ Start/Stop
- ❹ Recent Cook
- ❺ Open Panel

12 FUNCIONAMIENTO

Íconos de pantalla

Los íconos aparecen en la pantalla cuando están activos.



	1 Enfriamiento del horno Aparece durante o después del funcionamiento para indicar que el ventilador de enfriamiento está funcionando en el horno.
	2 Sonda Aparece cuando la sonda está conectada.
	3 Demo Aparece cuando se activa el modo Demo.
	4 Wi-Fi <ul style="list-style-type: none"> • Aparece cuando el horno está conectado a la red Wi-Fi. • Aparece cuando el horno no está conectado a la red Wi-Fi.
	5 Inicio remoto Aparece cuando se activa Inicio remoto .
	6 Bloqueo Aparece cuando se activa Bloqueo de control .

7	Cocción manual
8	Cocción al vapor
9	Cocción con receta
10	Mis recetas
11	Limpieza
12	Ajustes

Consejos para el ahorro de energía

- 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.
- 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 **Easy Clean**.
- 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

Comenzar

Después de encender el horno por primera vez, ajuste la configuración según sus preferencias.

- 1 Después de la animación inicial, seleccione el idioma deseado y presione **Siguiente**.
- 2 Ajuste la fecha, hora, y el tema de reloj y presione **Finalizado**.
- 3 Aparece la pantalla **Menú principal** en la pantalla de visualización.

NOTA

- Estos ajustes se almacenan en la memoria. Consulte la sección Idioma, Fecha, Hora y Tema de reloj para cambiarlos.

Configuración


Para realizar ajustes después de la configuración inicial, abra la pantalla **Menú principal**. Pulse **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**.

Deslice la pantalla para navegar a través de las pantallas **Ajustes**.


Bloqueo de control

La función **Bloqueo de control** automáticamente previene que la mayoría de los controles del horno se enciendan. Todas las funciones se desactivan excepto el botón **POWER**. El Bloqueo de control no bloquea la puerta del horno.

Lock (Bloqueo)

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, y presione **Bloqueo de control**.
- 2 Cuando **Bloqueo de control** está activado, el icono de bloqueo  aparece en la parte superior de la pantalla.

Desbloqueo

- 1 Pulse cualquier parte de la pantalla mientras **Bloqueo de control** está activo.
- 2 Una pantalla emergente aparece. Presione **Desbloquear** por 3 segundos hasta que la cuenta atrás finalice.
- 3 El icono de bloqueo  desaparece de la parte superior de la pantalla.

Hora

La hora se muestra en la pantalla LCD.

Configuración de la hora

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Hora**.
- 2 Presione **Hora actual**. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir los números, y luego presione **←** varias veces para guardar los ajustes hasta que se muestre la pantalla **Menú principal**. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la hora y minutos correctos directamente, y luego presione **OK**.
- 3 Presione **←**.

Configuración del formato de hora

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Hora**.
- 2 Presione **Formato de la hora** y seleccione un modo de reloj de 12 horas o 24 horas.

Modo Sabbath

El modo Sabbath se utiliza en Sabbath y en los feriados. 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

14 FUNCIONAMIENTO

del horno estarán inactivos. Aparece **Sabbat** y la temperatura establecida en la pantalla.

Cuando el modo **Sabbat** está habilitada, el electrodoméstico puede ser usado si tener que encenderse o apagarse.

Mientras el horno está en el modo **Sabbat**, las funciones siguientes están deshabilitadas:

Ajustes de temperatura, Tiempo de cocción, Pantalla, Luz del horno encendida/apagada, Funciones de alarma y Wi-Fi.

Configuración del modo Sabbath

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Sabbat**.
- 2 Presione **Temperatura** para ajustar la temperatura de deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura directamente y luego presione **OK**.
- 3 Si lo desea, presione **Tiempo de cocción** para establecer el tiempo de cocción. Presione **▲** o **▼** para seleccionar el tiempo deseado y presione **←** para guardar la configuración. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Presione **INICIAR**.
- 5 Para detener el modo **Sabbat**, presione el botón **POWER** en el panel de control.

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.

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 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Wi-Fi**.
- 2 Presione **Ajustar Wi-Fi**.
- 3 Siga las instrucciones en la Guía de Wi-Fi en la pantalla.

Reajuste del Wi-Fi


- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Wi-Fi**.
- 2 Presione **Restablecer Wi-Fi**.
- 3 Siga las instrucciones en la Guía de Wi-Fi en la pantalla.

Inicio remoto

Esta función puede ser usada con los modos **Cocción manual** para iniciar o detener remotamente la operación de cocción. El electrodoméstico debe ser conectado a una red Wi-Fi doméstica para usar el Inicio remoto.

Configuración de Inicio remoto

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Inicio remoto**.
- 2 Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR**.

- 3 Si seleccionó **ENCENDER**, aparecerá el icono de **Inicio remoto**  en la parte superior de la pantalla.
"El Inicio remoto está activo. Compruebe la app **LG ThinQ** para utilizar el **Inicio remoto**." aparece en la pantalla cuando **Inicio remoto** se activa.
- 4 Siga las instrucciones que se detallan en la app **LG ThinQ** para utilizar la función de Inicio remoto.

Pantalla de inicio

Hay cinco temas de pantalla diferentes disponibles.

Ajuste de la Pantalla de inicio

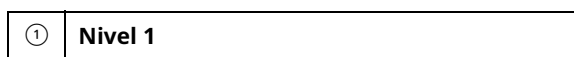
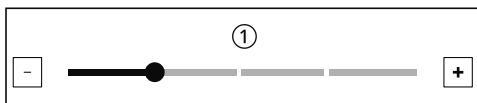
- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Pantalla inicial**.
- 2 Seleccione el tema de la pantalla de inicio que desee.

Brillo

Ajuste el brillo de la pantalla LCD del Min (20 %) al Máx (100 %) en incrementos de 20 %.

Configuración del brillo de la pantalla

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla de Ajustes, y luego presione **Brillo**.
- 2 Ajuste el brillo de la pantalla al presionar y arrastrar el punto por la barra; presione en cualquier parte de la barra o toque **+** o **-**.



- 3 Presione **←**.

Pantalla

Configure la duración de la hora antes de que la pantalla entre en suspensión.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **ON:** Siempre encendido
- **OFF:** Se apaga automáticamente si está inactivo más de 30 minutos.
- **Modo Nocturno:** Se apaga de 10:00 PM a 5:00 AM.

Configuración de la opción de pantalla

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Visualización**.
- 2 Seleccione la opción deseada.

Conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Hornear por convección** y **Rostizar por convección**, 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 **Hornear por convección** 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.

Configuración del modo de conversión automática a convección

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Convection Auto Conversion**.
- 2 Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR**.

Selección de idioma

Configure el idioma de pantalla en inglés, español o francés.

16 FUNCIONAMIENTO

Selección de idioma

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla de Ajustes, y luego presione **Idioma**.
- 2 Seleccione el idioma deseado.

Volumen

Ajuste el volumen de las siguientes funciones: inicio del horno, funcionamiento de botones, fin de cocción, precalentamiento completado.

Configuración del volumen

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla de Ajustes, y luego presione **Volumen**.
- 2 Seleccione **Silencio**, **Bajo** o **Alto**.
- 3 Presione ←.

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 encender o apagar la luz de alarma de precalentamiento.

Ajuste de la luz alarma de precalentamiento

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Alarma de precalentamiento**.
- 2 Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR**.

Ajuste de temperatura

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con

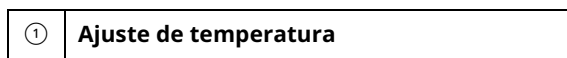
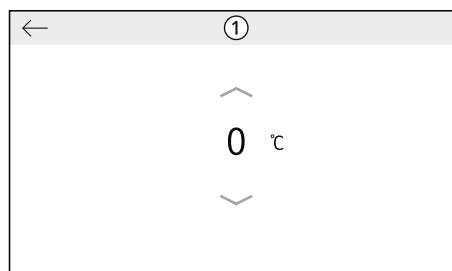
él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si después de familiarizarse con el horno nuevo, sigue pensando que la temperatura está demasiado elevada o baja, puede ajustar el termostato del horno.

NOTA

- Para comenzar, suba o baje el termostato 35 °F (19 °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.

Ajuste de la temperatura

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Ajuste de temperatura**.
- 2 Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 1 grado. Mantenga presionado **▲** o **▼** para ascender o descender por la escala.



- 3 Cuando aparezca el cambio deseado sobre la cocina, presione ←.

Unidad de temperatura

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.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

pantalla de Ajustes, y luego presione **Unidad de temperatura**.

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la
- 2 Seleccione la unidad de temperatura deseada.

ESPAÑOL

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	Temp. mín.	Temp. máx.	Predeterminado
Hornear por convección / Rostizar por convección	170 °F/ 76 °C	500 °F/ 260 °C	350 °F (325 °F) [†] / 12 horas
Hornear	170 °F/ 76 °C	500 °F/ 260 °C	350 °F/ 12 horas
Asar	Bajo	Alto	Alto 3 horas
Calentar	Bajo 140 °F	ALTO 200 °F	Término medio 170 °F 3 horas
Freír con aire	300 °F/ 148 °C	500 °F/ 260 °C	400 °F/ 205 °C 12 horas
Comida congelada	300 °F/ 148 °C	500 °F/ 260 °C	400 °F/ 205 °C 12 horas
Vapor	180 °F/ 80 °C	210 °F/ 99 °C	180 °F/ 80 °C 4 horas
Horneado a vapor	210 °F/ 98 °C	450 °F/ 232 °C	350 °F/ 175 °C 4 horas
Sous-Vide	130 °F/ 50 °C	200 °F/ 95 °C	140 °F/ 60 °C 4 horas

† Uso de la conversión automática

NOTA

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

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ se puede ejecutar a través de la

aplicación de teléfono inteligente **LG ThinQ** o solicitando soporte. Coloque el auricular de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior

18 FUNCIONAMIENTO

izquierda de la pantalla. Consulte "Función de diagnóstico inteligente" en la sección de Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Smart Diagnosis™**.
- 2 Pulse **INICIAR** para iniciar el tono de diagnóstico.

Restablecimiento de datos de fábrica

Esta función regresa todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica.

⚠ PRECAUCIÓN

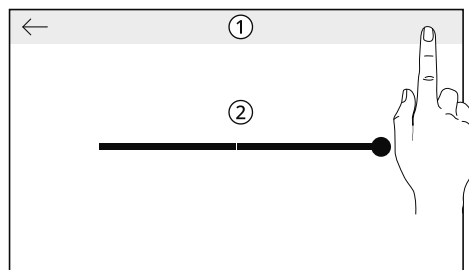
- Se eliminarán todos los datos almacenados.

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Restablecimiento de datos de fábrica**.
- 2 Si desea reiniciar los datos a los predeterminados de fábrica, presione **REINICIAR**. Una ventana emergente aparecerá en la pantalla. Luego, presione **REINICIAR**.

Modo Demo

El modo Demo solo se utiliza para la sala de muestras. El horno no calentará.

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Volumen**.
- 2 Toque la esquina derecha superior de la pantalla 15 veces para habilitar o deshabilitar el modo demo.
 - **DEMO** se muestra en la esquina derecha de la pantalla **Menú principal**.




①	Volumen
②	Alto


- 3 Para desactivar el modo, repita los pasos 1 y 2 de nuevo.

NOTA

- Cuando el Modo Demo está activado, el electrodoméstico no se calentará.
- El icono del modo Demo aparece en la pantalla si el modo Demo está encendido.

Enfriamiento del horno


El icono de enfriamiento del horno  aparece en la pantalla si la temperatura del interior del horno es alta durante o luego del funcionamiento.

El icono de enfriamiento del horno  desaparece si la temperatura del horno es baja.

Temporizador

El temporizador del horno no afecta el funcionamiento del horno ni el tiempo de cocción. Utilícelo como temporizador de cocina adicional. Una vez que el tiempo se agota, el horno emite una alarma y aparece **Temporizador finalizado** en la pantalla.

Configuración del temporizador

- 1 Pulse el icono de reloj  en la parte superior central de la pantalla.
- 2 Desplácese por los números de la ventana emergente para ajustar la hora deseada. Luego presione **INICIAR**.



①	Temporizador
②	INICIAR

- 3** El tiempo restante aparece al lado del icono del reloj en la pantalla. Cuando se agota el tiempo establecido suena un pitido y aparece **Temporizador finalizado** en la pantalla. Los sonidos de pitido suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **OK**.

Ajuste o cancelación del temporizador

- 1 Presione el tiempo restante junto al icono de reloj en la pantalla.
- 2 Para cancelar el temporizador, presione **Detener** en la pantalla.
- 3 Para ajustar el tiempo, desplácese por los números en la pantalla emergente hasta que aparezca la hora deseada. Luego pulse **REINICIAR**.
- 4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

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

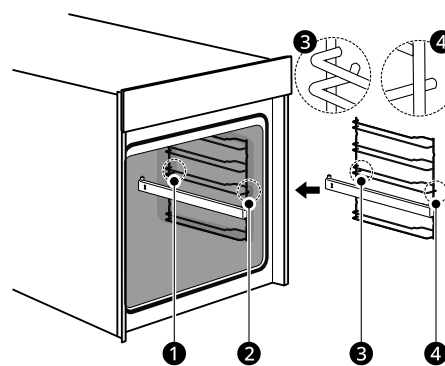
- No bloquee la abertura de ventilación en la parte inferior del horno.

Montaje de guías de estantes

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

⚠ ADVERTENCIA

- Retire la película protectora de todas las guías telescópicas.



①	Abertura trasera
②	Abertura delantera
③	Gancho trasero de la guía de estante (curvado)
④	Gancho delantero de la guía de estante (recto)

20 FUNCIONAMIENTO

- 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 las guías telescópicas

Instalación de las guías telescópicas

Instale las guías telescópicas previo a utilizar el horno por primera vez.

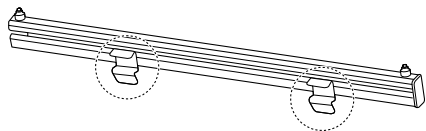
⚠ ADVERTENCIA

- Deje enfriar el horno antes de instalar o retirar las guías telescópicas para evitar quemaduras.

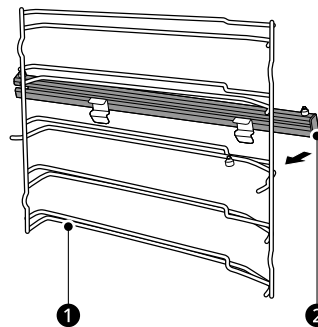
NOTA

- Coloque un paño suave sobre el piso para evitar dañar las piezas.

- 1 Sujete la guía telescópica con la lengüeta más larga de los clips hacia abajo y los pasadores hacia arriba.



- 2 Alinee la guía telescópica horizontalmente con la guía del estante.



①	Guía del estante
②	Guía telescópica

- 3 Coloque los dos clips de la guía telescópica en el riel superior en la posición del estante deseado.
- 4 Empuje la guía telescópica hacia adelante hasta que las partes inferiores de los clips se enganchen sobre el riel inferior de la guía del estante.
- 5 Repita los pasos 1-4 para la otra guía telescópica para instalarla en la misma posición en el otro lado.

Desmontaje de las guías telescópicas

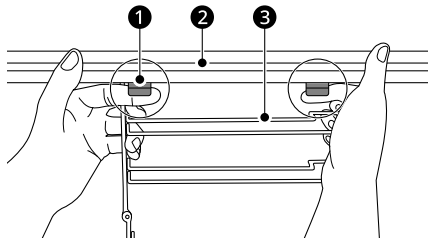
⚠ ADVERTENCIA

- Deje enfriar el horno antes de instalar o retirar las guías telescópicas para evitar quemaduras.

NOTA

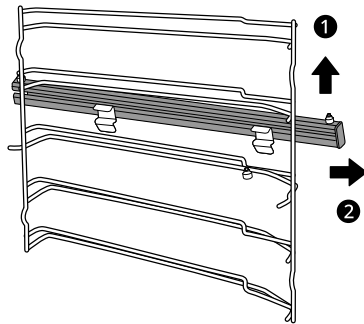
- Coloque un paño suave sobre el piso para evitar dañar las piezas.

- 1 Jale de la guía telescópica horizontalmente para separarla de la guía del estante.



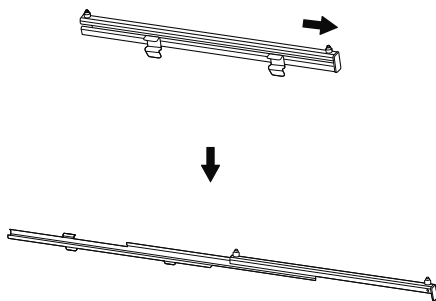
- ❶ Clip de la guía telescópica
- ❷ Guía telescópica
- ❸ Guía del estante

- 2 Levante toda la guía telescópica y empuje hacia adelante para separarla de la guía del estante.



Uso de las guías telescópicas

Las guías telescópicas se deslizan hacia dentro y hacia fuera sobre un marco. Esto mantiene nivelados los recipientes pesados y evita que se deslicen cuando la guía telescópica está completamente extendida.



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

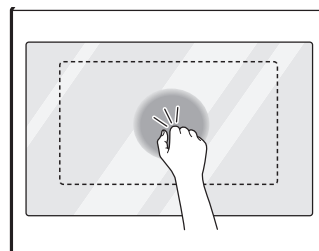
- 1 Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

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.

InstaView

Golpee suavemente dos veces el centro del panel de vidrio para revelar el contenido del horno sin abrir la puerta.



22 FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN

- No golpee el panel de la puerta de vidrio con una fuerza desmedida. No se debe golpear el panel de la puerta de vidrio con objetos duros, como utensilios de cocina o botellas de vidrio. El vidrio podría romperse causando un riesgo de lesiones personales.

NOTA

- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La función InstaView está deshabilitada cuando la puerta del horno está abierta y durante un segundo después de cerrarla.
- La función InstaView está deshabilitada durante Bloqueo de control, modo Sabbath y la entrada de potencia inicial.
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función InstaView.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función InstaView.






Configuración de InstaView

- 1** Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, luego presione InstaView.
- 2** "Dé dos toques en el centro del panel de vidrio para mostrar los contenidos del horno sin abrir la puerta" aparece en la pantalla cuando se activa la función **InstaView**. Presione **OK**.




Cocción manual

Lea la guía inferior y seleccione el modo de cocción deseado que se ajuste a sus necesidades específicas de cocción.

- : Disponible / X: No disponible

Función	Rango de temperaturas	Temperatura predeterminada	Opción	Descripción
			Sonda fl	
Hornear 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	En el modo Hornear , se utilizan los elementos de calentamiento superior y el inferior oculto. Este modo de funcionamiento es adecuado para hornear pasteles, hornear durante poco tiempo y masas delicadas.
Hornear por convección 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	El modo Hornear por convección utiliza únicamente el elemento de calentamiento de la pared trasera y el ventilador de convección. También es posible hornear en varios estantes en el modo Hornear por convección. Esto significa que es adecuado para tartas de frutas y pasteles removidos o masas de levadura como una trenza de pan.
Rostizar por convección 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	En el modo Rostizar por convección , los elementos de calentamiento superiores y el ventilador de convección están encendidos. Esta función es adecuada para piezas grandes de carne o aves, como asado enrollado o pavo.
Asar 	Alto / Medio / Bajo	Alto	X	El modo Asar utiliza todo el elemento de calentamiento gratinador. No se puede ajustar una temperatura específica. Puede elegir entre tres ajustes. Gratinar es adecuado para cocinar filetes, chuletas, pescado o hacer tostadas, y para dorar cuando se cocinan platos más grandes con una capa de gratinado. El nivel preajustado es alto. Gratine siempre con la puerta cerrada.
Freír con aire 	300-500 °F (148-260 °C)	400 °F (205 °C)	X	La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

24 FUNCIONAMIENTO

Función	Rango de temperaturas	Temperatura predeterminada	Opción	Descripción
			Sonda fl	
Calentar 	Alto / Medio / Bajo	Med	X	En el modo Calentar , se activan el elemento de calentamiento superior y el elemento oculto de la parte inferior de la cavidad del horno. Puede utilizar esta función para mantener calientes los alimentos hasta el momento de servirlos. La temperatura puede ajustarse a Alta, Media o Baja.
Proof 	-	-	X	El modo Proof mantiene el horno caliente para fermentar productos con levadura antes de hornearlos. 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 utilice el modo de fermentación para calentar alimentos o mantenerlos calientes. La temperatura del horno de fermentación no es suficiente para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función Calentar para mantener los alimentos calientes.
Comida congelada 	300-500 °F (148-260 °C)	400 °F (205 °C)	X	Para la preparación rápida de productos congelados. La temperatura depende de la instrucciones del fabricante. Use la temperatura más alta especificada en el envase. Ajuste el tiempo de cocción a igual o menos del de las instrucciones del envase.

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

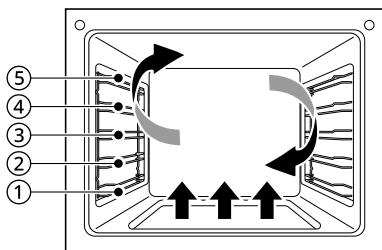
El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

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 (76 °C) y 500 °F

(260 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).



Configuración de la función Convección

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Hornear por convección** o **Rostizar por convección** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Si lo desean, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control. El horno comienza a precalentar.
- 6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró una hora de inicio de la cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.

7 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

8 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 **Stop** (Detener) en la pantalla 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.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1 Pulse **Editar** para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

- 1 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

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

26 FUNCIONAMIENTO

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.

- Presione el botón **POWER** durante la cocción borra todos los ajustes.

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 (76 °C) y 500 °F (260 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Bake (Hornear)

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Hornear** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.
- 6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró una hora de inicio de la cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.

- 7** Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
- 8** 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.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1** Pulse **Editar** para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2** Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3** Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Moldes de horneado

- Cuando hornee en los modos **Hornear**, utilice moldes de horneado con una superficie metálica oscura o recubierta.
- Cuando hornee con **Hornear por convección**, también puede utilizar moldes de horneado con una superficie de metal brillante.
- Coloque siempre los moldes de pasteles en el centro de la bandeja o de la rejilla del horno.
- Cuando hornee con **Hornear**, puede colocar dos moldes de horneado uno al lado del otro en el horno para que el tiempo de horneado sea sólo ligeramente superior.

NOTA

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

Consejos para el horneado

Resultados de la cocción	Posible causa	Solución
La base del pastel es demasiado ligera	Posición incorrecta del estante del horno	Utilice un molde de horneado oscuro o coloque el pastel un estante más abajo.
El pastel se desmorona (se vuelve grumoso, empapado)	Temperatura del horno demasiado alta	Baje ligeramente la temperatura.
	Tiempo de horneado demasiado corto	Programe un tiempo de horneado más largo. El tiempo de horneado no puede reducirse ajustando una temperatura más alta.
	La mezcla contiene demasiado líquido	Utilice menos líquido. Siga las instrucciones sobre los tiempos de amasado, especialmente cuando utilice electrodomésticos de cocina.
Los pasteles están demasiado secos	Temperatura del horno demasiado baja	La próxima vez, aumente ligeramente la temperatura.
	Tiempo de horneado demasiado largo	Reduzca ligeramente el tiempo de horneado.
Los pasteles se doran de forma desigual	Temperatura de horneado demasiado alta y tiempo de horneado demasiado corto	Ajuste una temperatura de horneado ligeramente inferior y un tiempo de horneado ligeramente superior.
	La mezcla no se distribuye uniformemente	Distribuya la mezcla uniformemente por la bandeja.
Tiempo de horneado demasiado largo	Temperatura demasiado baja	La próxima vez, aumente ligeramente la temperatura.

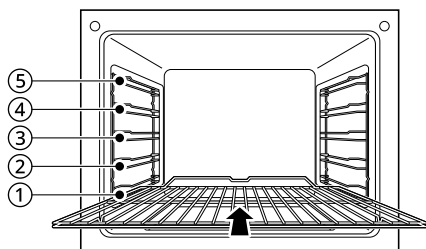
28 FUNCIONAMIENTO

Guía de recomendaciones para asar

Colocación de estantes y bandejas

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están lo más centradas posible en el horno.

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.



Guía para horneado en estantes

Tipo de alimento	Posición del estante
Pastel de ángel, tartas congeladas	②
Biscocho o pastel en savarín	②
Panecitos, muffins, brownies, galletas, pastelitos, pasteles en capas, tartas	③
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. Durante el asado completo se calientan los elementos asadores interiores y externos. Durante el asado central solo se calienta el elemento asador interno. El ciclo de los elementos se enciende y apaga a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda para carne no se puede utilizar con este modo.

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 **Cierre la puerta para iniciar la cocción** 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 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.

- 2 Presione **Asar**.
- 3 Seleccione la temperatura deseada: **Bajo**, **Medio**, o **Alto**.
- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.
- 6 Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.
- 7 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró una hora de inicio de la cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.
- 8 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control para cancelar en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado.

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 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

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 **Bajo**.
 - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
 - Utilice el ajuste de Asar **Alto** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **Bajo** o cambie al ajuste de Asar Medio.
- 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.

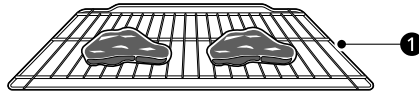
30 FUNCIONAMIENTO

Guía de recomendaciones para asar

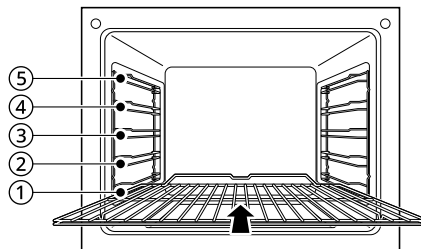
Guía de recomendaciones para asar

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



Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios	
Carne vacuna molida	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.	
Bistecs de carne vacuna	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	
Pollo	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		

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios	
Colas de langostas	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.	
Filetes de pescado	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.	
Fetas de jamón (precocidas)	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.	
Chuletas de cerdo Bien cocidos	2 (1 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		
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	5-8	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
Filetes de salmón	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)

32 FUNCIONAMIENTO

NOTA

- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Consejos para asar

Carne de res

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

Mariscos

- Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar 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.

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 **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Comida congelada** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Cómo cambiar la configuración de Comida congelada

- 1 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

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 **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2** Seleccione **Calentar** en la pantalla del modo de cocción.
- 3** Seleccione la temperatura deseada: **Bajo**, **Medio**, o **Alto**.
- 4** Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5** Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Cómo cambiar la configuración de la función Warm (Calentar)

- 1** Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

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 **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2** Seleccione **Proof** en la pantalla del modo de cocción.
- 3** Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4** Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

NOTA

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

34 FUNCIONAMIENTO

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

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 está demasiado caliente..**
- 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.
- El modo Proof (Leudar) solo se puede configurar como una etapa única, no como parte de una cocción de múltiples etapas.

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 (148 °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 **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.

- 2 Seleccione **Freír con aire** en la pantalla del modo de cocción.

- 3 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.

- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.

- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

- 6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró una hora de inicio de la cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.

- 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.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

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.
- 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**) 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.

36 FUNCIONAMIENTO

- 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.

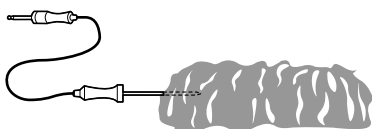
Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	16	425	③	15-25	-
Papas fritas congeladas (Corte ondulado, 10 x 10 mm)	16	400	③	18-28	-
Batatas fritas congeladas	16	400	③	15-25	-
Tater Tots congeladas	20	425	③	18-28	-
Hash Browns congeladas	14	425	③	18-28	-
PAPAS frescas/caseras					
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. Escorra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
POLLO congelado					
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	-
POLLO fresco con piel					
Alitas de pollo frescas [†]	24	450	③	25-30	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
OTRAS					
Aros de cebolla empanados congelados	14	400	③	18-22	-

Modo Probe (Sonda)

La sonda mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Desenchufe y extraiga siempre la sonda del horno antes de retirar la comida. Antes de usar, inserte la

sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne, en el muslo interno o en la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne al conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que sea posible.

- La sonda puede utilizarse en los modos **Hornear por convección, Rostizar por convección y Hornear**.
- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cómo utilizar la función Meat Probe (Sonda para carne)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador. Si no respeta esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.
- Para evitar daños en la sonda para carne, no use pinzas para tirar de la sonda al retirarla.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.

- 1 Inserte la sonda en el alimento.
- 2 Abra la tapa hacia arriba y conecte la sonda a la toma del horno. En la pantalla aparece **La sonda está conectada** y en la parte superior el icono de la sonda.

Ícono de sonda	
----------------	--

- 3 Seleccione un modo de cocción que desee. La sonda se puede utilizar con los modos **Hornear por convección, Hornear y Rostizar por convección**.
- 4 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente, luego presione **OK**.
 - La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse

a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).

Icono de botón numérico	
-------------------------	--

ESPAÑOL

- 5 Si lo desea, presione **Hora** para configurar la hora de inicio de cocción. Presione **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 6 Pulse el botón **Start/Stop** en el panel de control. Si se ha configurado una hora de inicio de cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.
- 7 Cuando se alcanza la temperatura configurada para la sonda, el horno se apaga de forma automática.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

- 1 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración como lo desee.
- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

NOTA

- Para evitar que se dañe la sonda, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertar la sonda.
- Consulte la Tabla de temperaturas recomendadas para la sonda con el fin de ajustar la temperatura de la sonda.

38 FUNCIONAMIENTO

Guía para sonda recomendada

Cuadro de ubicaciones recomendadas de la sonda

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	Insértela en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Bistecs, asados, chuletas	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
Aves	Pollo o pavo enteros	Insértela en la parte más gruesa de la pierna, evitando el hueso
	Asados o pechugas de aves	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en el ave)	Insértela en la parte más gruesa del plato
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
	Jamón jugoso (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	Insértela en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insértela en la parte más gruesa del pescado.
	Filete de pescado (corte lateral)	
	Rodajas o porciones	

Cuadro de temperatura de sonda recomendada

Categoría	Ejemplos de alimento	Temp. interna segura	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	160 °F (71 °C)	-
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Asados	145 °F (63 °C)	Poco cocida: 120 °F (49 °C). Medio cocido: 135 °F (57 °C) Término medio: 140 °F (60 °C) Término medio, bien cocido: 150 °F (66 °C) Bien cocido: 160 °F (71 °C)
Aves	Pollo o pavo enteros	165 °F (74 °C)	-
	Asados o pechugas de aves		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en el ave)		

Categoría	Ejemplos de alimento	Temp. interna segura	Cocción deseada
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón jugoso (crudo)		Bien cocido: 165 °F (74 °C)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	-
Restos de comida y estofados	Restos de comida	165 °F (74 °C)	-
	Guisados		-
Mariscos	Pescado entero	145 °F (62.8 °C)	-
	Filete de pescado (corte lateral)		-
	Rodajas o porciones		-

ESPAÑOL

Modo de Cocción de recetas

La función Cocción de recetas ofrece orientación para cocinar alimentos o platos que pueden ser inusuales. Contiene programas preconfigurados para cocinar diversos alimentos populares con recomendaciones sobre precalentamiento, accesorios y posición de los estantes para lograr resultados óptimos.

6 Presione el botón **Start/Stop** en la pantalla.

Configuración del modo de Cocción de recetas

- 1 Presione **Cocción con receta** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Presione una categoría para filtrar las opciones.
- 3 Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
- 4 Presione **Información** para ver la receta recomendada.
 - Las recomendaciones podrían diferir dependiendo de la categoría y el peso de sus alimentos.
 - Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
- 5 Presione ←.

40 FUNCIONAMIENTO

Guía de Cocción de recetas

- Primero precaliente el horno para la mayoría de los elementos.
- Precaliente durante 5 minutos durante el asado.
- Si va a usar la sonda, insértela en el alimento y haga funcionar la sonda antes de precalentar.

NOTA

- Si cocina cortes de carne finos, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda no se inserta de manera correcta, el horno podría apagarse antes de lo debido. Consulte la sección Probe (Sonda) para ver instrucciones.
-

Menú		Accesorios/ Utensilios de cocina	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos.	
Carne de res	Lomo de carne de res	Poco cocidos	Rostizar en la asadera	②	50~75
		Medio cocido		②	60~85
		Término medio		②	70~95
		Cocida		②	80~100
		Bien cocidos		②	85~115
	Asar a la cacerola		Cacerola para horno con tapa	②	50~80
	Carne asada	Poco cocidos		②	35~75
		Medio cocido		②	40~85
		Término medio		②	45~95
		Cocida		②	50~105
		Bien cocidos		②	55~115
	Asado londinense	Poco cocidos	Rostizar en la asadera	④	5~10 + 5~10
		Medio cocido		④	8~12 + 8~12
		Término medio		④	10~15 + 10~15
		Cocida		④	12~18 + 12~18
		Bien cocidos		④	15~20 + 15~20
	Filete	Poco cocidos		⑤	3~10 + 3~10
		Medio cocido		⑤	5~10 + 4~9
		Término medio		⑤	6~12 + 5~10
		Cocida		⑤	10~15 + 8~12
		Bien cocidos		⑤	13~18 + 10~15
	Adobo para carne de res			③	30~50
	Pan de carne		Molde para pan	②	50~90

42 FUNCIONAMIENTO

Menú		Accesorios/ Utensilios de cocina	Posición del estante	Tiempo de coCCIÓN en minutos.	
Cerdo	Paleta de cerdo	Cacerola	②	75~100	
	Chuletas de cerdo	Rostizar en la asadera	④	30~50	
	Lomo de cerdo		②	40~80	
	Solomillo de cerdo		②	35~70	
Cordero	Estante		②	20~40	
	Pata de cordero con hueso		④	60~90	
Ternera	Solomillo de ternera		②	50~95	
	Chuletas de ternera		⑤	3~10 + 3~8	
	Arrollado de ternera para rostizar		②	40~120	
	Costillas de ternera para rostizar		②	70~200	
	Filete de ternera		②	60~90	
Pescado	Filetes de pescado	Fuente para el horno	④	20~30	
	Entero		④	25~50	
	Camarones	Rostizar en la asadera	⑤	5~15	
	Colas de langostas		④	10~20	
	Filete de salmón	Poco cocidos	Fuente para el horno	④	5~8
		Medio cocido		④	8~15
		Bien cocidos		④	15~25
Aves	Pechuga	Patas y muslos	④	20~40	
		Alitas (Frescas)	Rostizar en la asadera	⑤	8~20
		Alitas (Congeladas)		④	20~35
		Pechugas	Fuente para el horno	④	15~30
		Filetes	Cacerola	④	15~30
		Entero	Rostizar en la asadera	②	30~80
	Pavo entero	①		180~220	
Cazuela	Lasaña (Fresca)	Fuente para el horno	③	50~70	

Menú		Accesorios/ Utensilios de cocina	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos.	
Pizza	Masa fina congelada	Directamente sobre el estante	③	10~30	
		Sobre asadera para pizza	③	10~30	
		Sobre piedra para pizza	③	10~30	
	Masa leudada congelada	Directamente sobre el estante	③	12~30	
		Sobre asadera para pizza	③	12~30	
		Sobre piedra para pizza	③	12~30	
	Desde cero/Casera	Directamente sobre el estante	③	12~25	
		Sobre asadera para pizza	③	12~25	
		Sobre piedra para pizza	③	12~25	
Postres	Con chocolate y nueces		Fuente para el horno	③	30~50
	Tarta de queso		Molde para pasteles	③	50~90
	Pastel de frutas	Toda la tarta	Molde de tarta	③	50~70
		Precocer corteza inferior solamente		③	30~50
	Tarta de frutas		Molde para tarta	③	20~40
	Pasteles	Pastel en capas	Molde para pasteles	③	25~40
		Pastel de ángel		②	20~40
	Muffins/Pastelitos		Molde para muffins	③	15~35
	Hojaldre		Bandejas para hornear	③	10~20
	Galletas	Bandeja individual		③	15~40
Bandeja múltiple		②+④		25~55	
Panecitos/Bollos		③		20~40	
Soufflé		Fuente de soufflé	②	50~70	

44 FUNCIONAMIENTO

Menú		Accesorios/ Utensilios de cocina	Posición del estante	Tiempo de coCCIÓN en minutos.	
Varios	Proof (Leudar)	Bol para horno con tapa	③	30~90	
	Secado/Deshidratación (frutas o vegetales)	Bandejas para hornear	③	240~480	
	Rostizado lento	Rostizar en la asadera	②	120~240	
Pan (vapor)	Pan blanco	Casero	Molde para pan	③	30~60
		Congelado		③	15~30
		Precocido		③	12~30
	Baguette	Casero	Pan baguette perforado	②	25~35
		Congelado		③	10~30
		Precocido		③	5~25
	Pan con pasas de uva y canela		Molde para pan	③	30~45
	Pan con nueces		Molde para pan o bandeja perforada	③	35~60
	Pan integral	Casero	Molde para pan	②	20~40
		Congelado		③	10~30
Precocido		③		8~25	
Pan de banana		Casero	③	30~45	

Función Steam (Vapor)

La cocción al vapor utiliza el calor húmedo del vapor para cocinar los alimentos. Se trata de un método de cocción ideal para alimentos delicados, como mariscos, que pueden perder nutrientes cuando se hierven.

El horno ofrece 3 métodos de cocción al vapor: **Vapor** (Horneado al vapor), **Horneado a vapor** (Rostizado al vapor) y **Sous-Vide** (Cocción al vacío al vapor).

PRECAUCIÓN

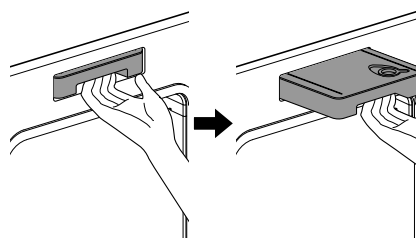
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento

de la bomba de vapor durante la función de secado.

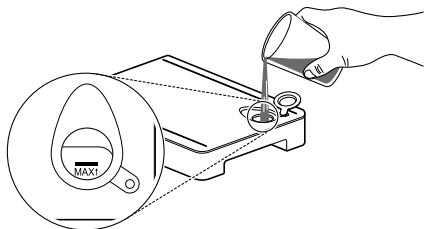
Uso del tanque de agua

El tanque de agua se ubica detrás del panel de control.

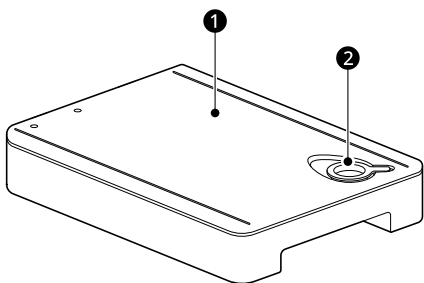
- 1 Presione el botón **Open Panel** en el panel de control.
 - El panel de control se abre automáticamente por completo.



- 2 Extraiga el tanque de agua y colóquelo sobre una superficie plana.
- 3 Retire la cubierta del tanque de agua o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la cubierta del tanque de agua.
- 4 Llene el tanque de agua hasta la línea **Max**.



- 5 Monte la cubierta del tanque de agua y la tapa de llenado.



- 1 Cubierta del tanque de agua
- 2 Tapa de llenado

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del tanque de agua y la tapa de llenado estén cerradas antes de colocar el tanque en el horno.
- Use solamente agua potable.
- No llene el tanque de agua con ningún líquido o mezcla que no sea agua.
- No llene el tanque de agua con agua caliente.
- Llene el tanque de agua hasta la línea indicada en el frente.
- No incline el tanque de agua mientras está lleno.
- Descarte cualquier agua sobrante y limpie el tanque de agua después de cocinar.
- Utilice el tanque de agua solo para su uso previsto que es el de proporcionar agua para la cocción al vapor.

- Controle el nivel del agua en el tanque y rellene cuando sea necesario para la cocción al vapor. Utilice guantes para horno para evitar quemaduras al manipular el tanque caliente.

- 6 Inserte cuidadosamente el tanque de agua en la posición correcta del panel de control, asegurándose de mantenerlo nivelado mientras lo transporta. Si no se mantiene nivelado, drenará agua de los tubos en la parte trasera.

- 7 Cierre el panel de control.

Modo Vapor y Hornear al vapor

El modo Vapor cocina los alimentos utilizando únicamente el calor húmedo producido por el vapor. El horno puede programarse para cocinar a cualquier temperatura entre 180 °F (80 °C) y 210 °F (99 °C). Asegúrese de vaciar el tanque de agua luego de su uso.

Los modos de Hornear al vapor calientan los alimentos gradualmente, usando los quemadores del horno y el calor húmedo del vapor. El horno se puede programar para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (98 °C) y 450 °F (232 °C). Las opciones de temperatura predeterminadas comienzan a los 350 °F (175 °C).

Cómo configurar el modo de cocción al vapor

- 1 Presione **Cocción al vapor** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Presione **Vapor** o **Horneado a vapor**.
- 3 Presione **Nivel de vapor** y seleccione el **Nivel de vapor** que desee: **Alto**, **Medio** o **Bajo**. (Solo Hornear al vapor)
 - El **Nivel de vapor** queda predeterminado a **Alto** a menos que usted lo cambie.

46 FUNCIONAMIENTO

4 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para ajustar la temperatura y luego presione **←** para guardar los ajustes.

También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.

5 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las**.

Presione **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.

6 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

7 Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe por completo y luego frote hasta secar el agua que quede en el interior del horno.

NOTA

- Al iniciarse el horneado a vapor, aparece un indicador en la pantalla que muestra el estado de la función de vapor.
- Asegúrese de que el tanque de agua esté lleno de agua antes de iniciar el modo Hornear al vapor. Si el tanque se queda sin agua durante la cocción se emitirá una alarma y aparecerá una

ventana emergente en la pantalla. El horno sigue cocinando sin vapor.

- Recuerde desagotar el tanque de agua después del uso.
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
- Es normal escuchar un sonido de agua hirviendo desde el generador de vapor mientras se ejecutan las funciones de vapor.

Para detener la cocción a vapor

Presione el botón **Start/Stop** del panel de control, y luego presione **Detener** en la pantalla.

Consejos para Cocción al vapor

- Para obtener todos los beneficios de la cocción al vapor, no sobrecargue el estante del horno ni la bandeja para cocción al vapor.
- El precalentamiento no es necesario cuando se utilizan los modos de cocción al vapor.
- Los alimentos deben conservar su jugosidad y alcanzar el color correcto al final del tiempo de cocción.
- La cocción al vapor podría resultar en tiempos de cocción más cortos.
- Los alimentos cocinados al vapor pueden retener un mayor nivel de humedad y nutrientes y estar llenos de sabor.
- Monitoree cuidadosamente el proceso de cocción porque la coloración puede desarrollarse rápidamente con la cocción al vapor.

Guía de Cocción al vapor

Puntos recomendados	Cantidad sugerida (onzas)	Ajuste de vapor y ajuste de temp. (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (minutos)	Guía
Pechugas de pollo	18 oz	Vapor 210 °F	3	30-35	
Camarones	16 oz	Vapor 210 °F	3	09-10	Use la bandeja para cocción al vapor.

Puntos recomendados	Cantidad sugerida (onzas)	Ajuste de vapor y ajuste de temp. (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (minutos)	Guía
Zanahorias en dados	20 oz	Vapor 210 °F	3	40-45	Use la bandeja para cocción al vapor y asegúrese de cortar las zanahorias con un tamaño uniforme.
Cogollos de brócoli	18 oz	Vapor 210 °F	3	17-22	
Patatas en dados	18 oz	Vapor 210 °F	3	25-30	

Puntos recomendados	Ajuste de vapor y ajuste de temp. (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (minutos)	Guía	
Pan de sandwich	Casero	Hornear a vapor Alto 350 °F	2	25-30	Utilice un molde para pan o coloque el pan directamente sobre el estante.
	Congelad o			20	
	Hornead o parcial			10	
Pan italiano o pan francés	Casero	Hornear a vapor Alto 450 °F	2	25-30	Utilice una bandeja para galletas o coloque el pan directamente sobre el estante.
	Congelad o			15-18	
	Hornead o parcial			12-15	
Baguette	Casero	Hornear a vapor Alto 450 °F	2	25-30	Utilice una bandeja para galletas o coloque el pan directamente sobre el estante.
	Congelad o			15	
	Hornead o parcial			08-10	

Cocción al vacío

La función Cocción al vacío utiliza vapor para cocinar alimentos de modo "lento y suave". Utilícela para cocinar carne, pescado, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas.

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la Cocción al vacío.

Consulte la guía de cocción para conocer las configuraciones de Cocción al vacío recomendadas.

Beneficios de la Cocción al vacío

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

- **Más saludable**

48 FUNCIONAMIENTO

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 (Sous Vide)

- 1 Llene el tanque hasta la línea de llenado **Max**. De ser posible, utilice agua filtrada y destilada. El agua dura puede causar obstrucciones en el generador de vapor más con más rapidez debido a la acumulación de sarro.
- 2 Coloque el estante del horno en la posición de estante ③ y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
- 3 Presione **Cocción al vapor** en la pantalla **Menú principal**.
- 4 Presione **Sous-Vide**.
- 5 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para subir o bajar los números, y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente, luego presione **OK**.

- 6 Si lo desea, presione **Hora**. Y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para subir o bajar los números y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar el tiempo de cocción directamente, luego presione **OK**.

- 7 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

- 8 Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Cambios en la configuración de la Cocción al vacío

- 1 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración usando la función de deslizamiento.
- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control, luego presione **Detener** en la pantalla

NOTA

- Es posible que a medida que aumente la temperatura del horno no sea visible el vapor.

Consejos para Cocción al vacío

- No es necesario precalentar para cocinar al vacío.
- Al colocar o retirar alimentos en el horno, use un buen par de pinzas resistentes.
- Si agrega un aceite sabroso, como el aceite de oliva virgen extra, a la bolsa sellada al vacío puede realzar su alimento terminado. La grasa adicional actúa como aislante para mantener húmedos los cortes magros de proteínas o

podría utilizarse como parte de la salsa del alimento.

- Como regla general, el pescado, el marisco y los cortes magros de carne y aves tardan menos en cocinarse. Los cortes más duros tomarán más tiempo. El tamaño y el número de piezas que se cocinen también afectarán al tiempo y la temperatura necesarios para cocinar los alimentos.
- La textura de los alimentos cocinados con cocción al vacío puede resultar poco familiar. Esta textura no es mala, sólo diferente. Los alimentos estarán siempre más jugosos y tiernos que cuando se cocinan con métodos convencionales.
- Cocinar los alimentos en bolsas de plástico selladas al vacío es seguro. Las bolsas no contienen ningún BPA nocivo que pueda filtrarse a los alimentos de su interior.
- Los alimentos cocinados en el entorno anaeróbico de las bolsas selladas al vacío son tan seguros como los cocinados con métodos convencionales. Siempre que los alimentos no permanezcan en la "zona de peligro" del USDA (40 °F a 140 °F) durante un periodo de tiempo prolongado y se cocinen a una temperatura interna segura para el consumo, los alimentos deberían ser seguros de comer. Una de las

principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos es el almacenamiento inadecuado de las sobras. No utilice el refrigerador para enfriar alimentos calientes, ya que de este modo pueden reintroducirse bacterias. Deje que los alimentos alcancen la temperatura ambiente y, a continuación, guarde las sobras en recipientes más pequeños y poco profundos para que se enfríen más rápidamente por debajo de los 40 °F cuando se coloquen en el refrigerador. Los alimentos que aún estén sellados al vacío pueden introducirse en agua helada para que se enfríen rápidamente y, a continuación, guardarse en el refrigerador o en el congelador.

- No intente sellar al vacío alimentos calientes, congelados o muy húmedos, ya que las bolsas no sellarán correctamente.
- Sellar los alimentos en porciones y en una sola capa mejorará sus resultados cuando utilice el método de cocción al vacío. Los alimentos se cocinarán más rápido y será menos probable que permanezcan demasiado tiempo en la zona de peligro de la USDA.
- No sobrecargue el estante del horno. Para obtener mejores resultados, deje mucho espacio entre los alimentos y las paredes del horno.

Guía de Cocción al vacío

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	136.4	2	-	2.5 horas	3 horas
Pechuga de pollo	3.5-7.1 onzas	152.6	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.

50 FUNCIONAMIENTO

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 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Inicio remoto**.
- 2 Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR**.
- 3 Si seleccionó **ENCENDER**, aparecerá **Inicio remoto** en la parte superior de la pantalla. **"El Inicio remoto está activo. Compruebe la app LG ThinQ para utilizar el Inicio remoto."** aparece en la pantalla cuando se activa Inicio remoto.
- 4 Siga las instrucciones que se detallan en la app **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.
 - 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.
 - Desconecte la sonda si se encuentra instalada.
-

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.

Funciones de la aplicación LG ThinQ

• Mis recetas

- Descargue nuevas y especiales recetas de cocina que no están incluidas en el modo de cocción estándar del electrodoméstico. Cuando la descarga de **Mis recetas** se completa en el electrodoméstico, el electrodoméstico mantiene las recetas. Solo puede crear, editar o eliminar las recetas en 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.

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.

ESPAÑOL

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 icono 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.

52 FUNCIONES INTELIGENTES

NOTA

- 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.
- 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.

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 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.

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.

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**.

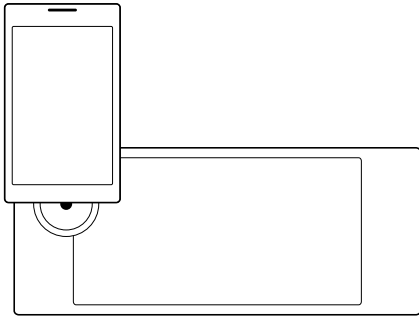
Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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** Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla y luego presione **Smart Diagnosis**.
 - Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.
- 2** Coloque el auricular de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla.

54 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 **Easy Clean** del producto regularmente para limpiar la suciedad ligera. Para la suciedad rebelde, 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.

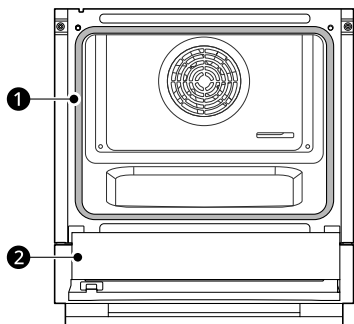
NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; puede causar astillamiento o agrietamiento (pequeñas grietas finas). Los alimentos derramados deben limpiarse cuando el horno está frío. Los alimentos reaccionan con la porcelana a altas temperaturas y pueden causar manchas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

56 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 hacer funcionar **Easy Clean**.

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

- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

Accesorios

- Limpie los estantes, la bandeja para hornear 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 **Easy Clean** ofrece dos opciones de limpieza para el interior del horno inferior. La función **Easy Clean** 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.

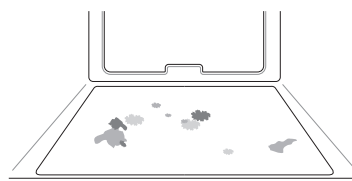
Su horno LG le brinda la opción de limpiar con **MENOS CALOR**, en **MENOS TIEMPO**, y virtualmente **SIN HUMO NI VAPORES**. Reduzca el consumo de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **Easy Clean**.

Beneficios de EasyClean

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- **Easy Clean** solo usa agua; no usa limpiadores químicos
 - Minimiza el humo y los olores

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

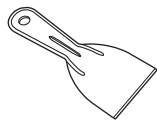
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo **Easy Clean**. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), el ciclo **Easy Clean** 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 completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo **Easy Clean**.
- 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 **Easy Clean**.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo **Easy Clean**. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

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



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

- 3 Llene el tanque hasta la línea de llenado **Max**. De ser posible, utilice agua filtrada y destilada. El agua dura puede causar obstrucciones en el generador de vapor más con más rapidez debido a la acumulación de sarro.

- 4 Presione **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**, luego presione **Easy Clean**.

- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control. El tiempo restante aparece en la pantalla.

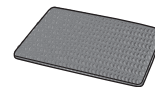
- 6 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos y **Limpieza finalizada** aparece en la pantalla. Presione el botón **Start/Stop** de la pantalla.

⚠ PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo **Easy Clean**. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo **Easy Clean**, 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 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.

- 8 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo **Easy Clean** 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.

58 MANTENIMIENTO

9 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.

10 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empañar bien las áreas sucias.

- Asegúrese de que la cavidad del horno no contenga ningún estante de horno ni ningún otro accesorio.

NOTA

- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **Easy Clean**. 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 **Easy Clean**.
- 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.

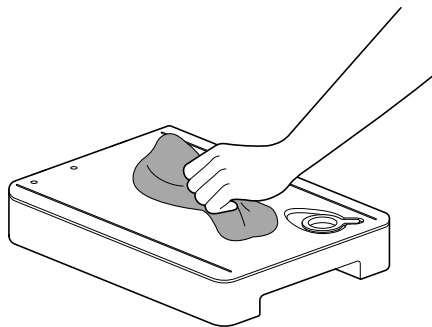
Limpieza del tanque de agua

El tanque de agua se usa durante las funciones de cocción al vapor. De ser posible, use agua destilada y filtrada.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, el tanque de agua debe vaciarse. Para evitar olores y bacterias, limpie y seque el tanque de agua después de cada uso.
- No lo lave en lavavajillas.

- Si el tanque de agua no se desliza normalmente hacia adentro, limpie la parte inferior del tanque.



Sarro generado por el agua dura

Al usarse agua dura en el tanque de agua, el generador de vapor puede quedar obstruido con el sarro propio del agua dura. En áreas donde el agua es dura, ejecute la función Descaling (Eliminación de sarro) con frecuencia o use agua destilada.

Uso de la función Eliminación del sarro

Para eliminar los depósitos minerales que quedan en la parte inferior del horno luego de utilizar el modo de vapor, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico. Para quitar el sarro difícil de limpiar o si se formó ampliamente en el horno, use la función Descaling (Eliminación del sarro).

NOTA

- Use la función Eliminación del sarro luego de cada 2-3 usos del modo vapor.

Descaling (Eliminación del sarro)

Use esta función para quitar los residuos blancos que se forman luego de que se usa el generador de vapor durante un período prolongado.

La función de eliminación del sarro se ejecuta durante 1 hora y 43 minutos. Saldrá agua del generador de vapor mientras se está limpiando.

Para obtener instrucciones sobre cómo vaciar y llenar el tanque de agua, consulte "Uso del tanque de agua".

Configuración de Descaling (Eliminación del sarro)

- 1 Llene el tanque con una mezcla de agua y ácido cítrico en una proporción de 50:1. Por ejemplo, use 4 cdas. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
- 2 Inserte cuidadosamente el tanque de agua en la posición correcta del panel de control, asegurándose de mantenerlo nivelado mientras lo transporta. Si no se mantiene nivelado, drenará agua de los tubos en la parte trasera.
- 3 Presione **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Presione **Mantenimiento vapor**, luego presione **Descalcificación**.
- 4 Después de 1 hora y 32 minutos de eliminación de sarro, aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Siga las instrucciones, vacíe el tanque y llénelo con agua limpia.
- 5 Inserte el tanque e inicie la función Enjuague. El enjuague toma unos 11 minutos.
- 6 Cuando termine de ejecutarse la función de Enjuague, seque el interior del horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta y deje secar el horno por completo.

NOTA

- La función de Enjuague debe ejecutarse incluso si se canceló la función de Eliminación del sarro.
- Si queda algo de agua en el fondo del horno luego de la eliminación del sarro, podría dejar un residuo luego del uso del horno.
- Después de ejecutar la función Descaling (Eliminación de sarro), limpie el tanque de agua.

Uso de la función Drenaje

La función **Drenar** elimina el agua que queda en el generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción de vapor. La función

Drenar también se puede iniciar de forma manual de ser necesario.

Ajuste de Drenaje

- 1 Asegúrese de que el tanque de agua esté vacío.
- 2 Presione **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Presione **Mantenimiento vapor**, luego presione **Drenar**.
- 3 Presione el botón **Start/Stop** en la pantalla para iniciar **Drenar**. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Uso de la función Secado

Utilice la función **Secando** para secar la cavidad del horno luego de un ciclo de cocción al vapor. El **Secando** se ejecuta por 20 minutos.

Configuración de Drying (Secado)

- 1 Presione **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Presione **Mantenimiento vapor**, luego presione **Secando**.
- 2 Presione el botón **Start/Stop** en la pantalla para iniciar **Secando**. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla LED estándar. Si la bombilla LED no se enciende, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de LG Electronics. No intente sustituir ni retirar la bombilla LED.

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.

60 MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN

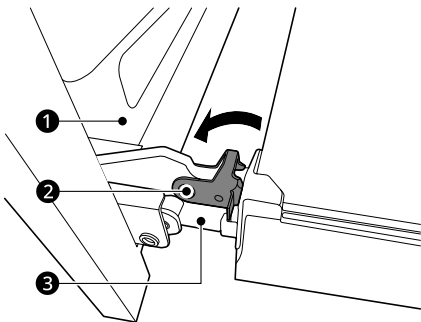
- Para evitar quemaduras, espere hasta que el horno se enfríe previo a tocar cualquiera de sus piezas.
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar, levantar y volver a colocar la puerta.
- No levante la puerta por la manija. El asa no está diseñada para soportar el peso de la puerta, si lo hace, 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

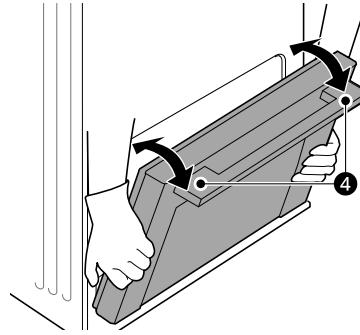
- Abra y cierre la abrazadera completamente para prevenir daños en la cavidad del horno.

- 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

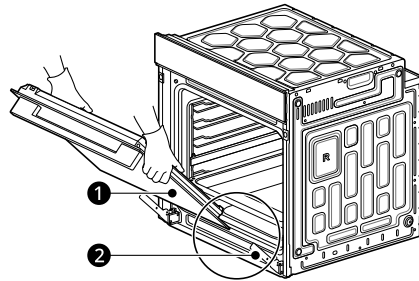
es la correcta, las bisagras ③ se moverán con libertad.



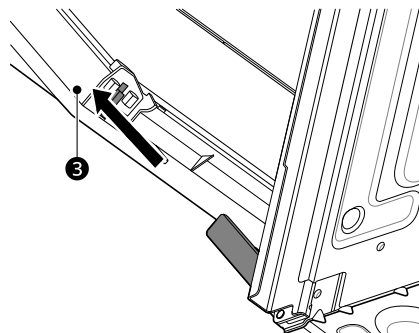
- 5 Eleve y jale de la puerta hacia usted hasta que los pestillos de la bisagra esté completamente sueltos.

Colocación de la puerta del horno

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

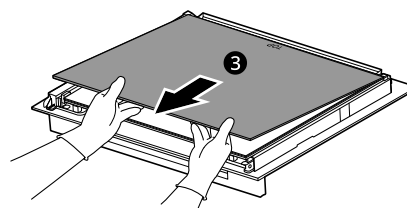
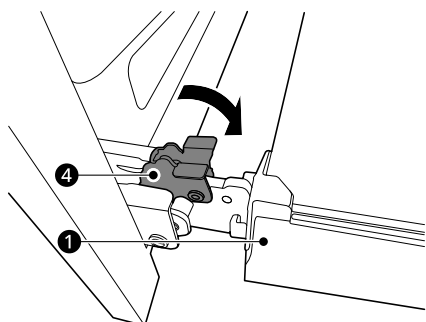


- 2 Inserte completamente las bisagras ② en las ranuras ③.



- 3 Abra la puerta lenta y completamente. Asegúrese de que las bisagras ② estén completamente encajadas en la 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.

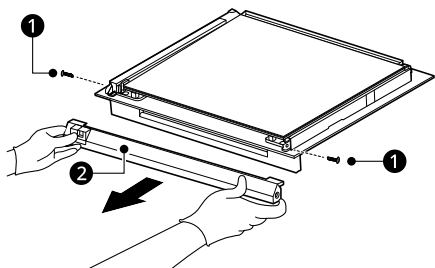


- 5 Cierre la puerta.

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.

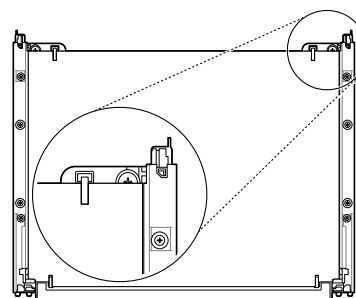
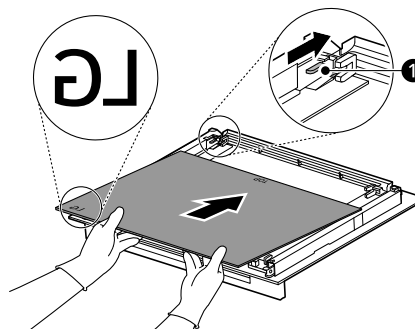


- 3 Póngase guantes de seguridad, agarre y levante el panel de cristal ③ ligeramente con ambas manos y tire hacia adelante para removerlo de la puerta del horno. Coloque el crista aparte sobre una superficie protegida. Deje a un lado las juntas (4 uds.) insertadas en el cristal. Repita para remover las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

Montaje del panel de cristal

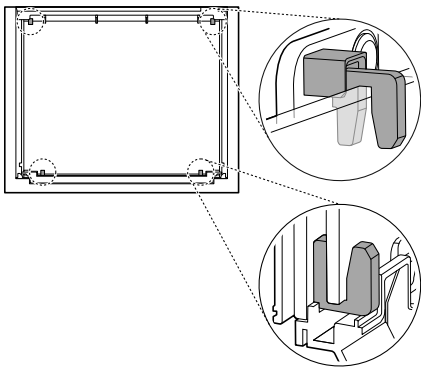
Monte los paneles de cristal en la secuencia inversa a su retirada.

- 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.



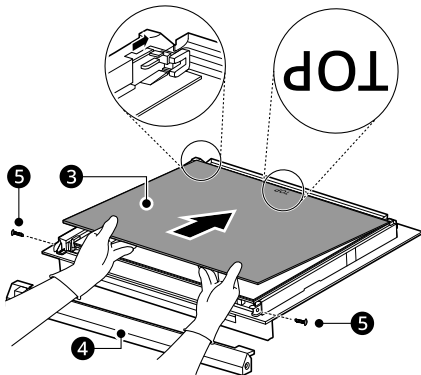
- 2 Ensamble los 4 empaques en el segundo panel de cristal de la siguiente manera.
 - Las empaques mantienen el cristal en su sitio reduciendo el ruido y las vibraciones en la puerta.

62 MANTENIMIENTO



- 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.



- 4** Monte la cubierta superior de la puerta **4** y los 2 tornillos **5**.

- Asegúrese de que la cubierta hace clic en su lugar.

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

64 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- R: Asegúrese de que el electrodoméstico no está en modo **Bloqueo de control**. El ícono del candado  se mostrará en la pantalla si **Bloqueo de control** está activado. Para desactivar **Bloqueo de control**, consulte la sección **Bloqueo de control**.
- P: Mi electrodoméstico todavía está sucio después de ejecutar el ciclo EasyClean. ¿Qué más debo hacer?**
- R: El ciclo **Easy Clean** 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 **Easy Clean**.
- P: Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?**
- R: La función **Easy Clean** 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 **Easy Clean** utilizando suficiente agua. La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar.
- 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.
- 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.
- P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?**
- R: Sí. El ventilador de convección o el elemento calentador podría mojarse durante 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 **Easy Clean**, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.
- P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?**
- R: **Easy Clean** se puede usar las veces que desee. **Easy Clean** funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección **Easy Clean** del manual del propietario para obtener más información.

Antes de llamar al servicio técnico

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

Cocción

ESPAÑOL

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no funciona	El enchufe del electrodoméstico no está introducido completamente en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. <ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	Cocinar comidas muy húmedas produce vapor. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. <ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. <ul style="list-style-type: none"> Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	El control no está configurado correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. <ul style="list-style-type: none"> Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
	No se ha preparado bien la carne. <ul style="list-style-type: none"> Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. <ul style="list-style-type: none"> Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. <ul style="list-style-type: none"> Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.

66 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles y solución
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Ajuste de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de seleccionar el modo Asar correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. <ul style="list-style-type: none"> Use la asadera y la rejilla.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. <ul style="list-style-type: none"> Precalente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Ajuste de temperatura" en el capítulo Funcionamiento.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo. <ul style="list-style-type: none"> Esto desaparecerá con el tiempo.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
	Se usó un paño muy húmedo para limpiar la ventana. <ul style="list-style-type: none"> No use demasiada agua para limpiar la ventana.
Entra aire caliente a la cocina después de apagar el horno.	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. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
El horno no cocina con vapor.	Ensamble inadecuado <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de deslizar el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.
	El desagüe del tanque de agua puede encontrarse obstruido con el sarro del agua dura. <ul style="list-style-type: none"> Si esto sucede, se debe ejecutar la función de eliminación del sarro antes de usar la función de vapor.
El agua se acumula en la base del horno durante o después de la cocción al vapor.	Durante la cocción de vapor, el agua se transfiere del tanque de agua a la base del horno. <ul style="list-style-type: none"> Es normal que la base del horno se llene de agua durante el modo Steam (vapor) o una vez que finaliza la cocción al vapor. Si el agua deja depósitos minerales en la parte inferior del horno, límpielos con un paño o esponja humedecido en vinagre.
Luego de la cocción al vapor aparecen residuos blancos en la base del horno.	El uso de agua dura en el tanque de agua tiene como consecuencia que se genere sarro en la base del horno. <ul style="list-style-type: none"> Para eliminar los depósitos minerales que se acumulan en la base del horno, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico.
El módulo de cocción al vacío emite un pitido durante el funcionamiento	Esta alerta suena cuando el módulo de cocción al vacío está funcionando sin agua en el tanque del alimentador de vapor. <ul style="list-style-type: none"> Llene el tanque del alimentador de vapor al nivel recomendado antes de usarlo.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
El control del horno suena y aparece cualquier código de error.	<p>El control electrónico detectó una condición de falla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>[Caso 1]</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código de error: Error de calentamiento - Causa: El horno no calienta <p>[Caso 2]</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código de error: Error del sensor de vapor - Causa: Sensor de vapor abierto, sensor de vapor cortocircuitado
Los dos puntos del reloj parpadean.	<p>Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. Restablezca el reloj o presione cualquier botón para que deje de parpadear.
Se enciende el ícono del candado en la pantalla cuando usted quiere cocinar.	<p>El horno está bloqueado debido a la función Bloqueo de control (Bloqueo).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desactive la función Bloqueo de control.
La luz del horno no funciona.	<p>Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está suelta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno en el Manual del Propietario.
El ventilador de convección se detiene. (Durante el modo Horneado por convección)	<p>El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No es una falla del electrodoméstico y debe considerarse un funcionamiento normal.

ESPAÑOL

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	<p>Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Easy Clean.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
Ruido del ventilador	<p>Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	<p>La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión nuevamente.

68 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. <ul style="list-style-type: none"> Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. <ul style="list-style-type: none"> El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
	La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> 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.
	El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados. <ul style="list-style-type: none"> 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.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). <ul style="list-style-type: none"> Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Tenga en cuenta la última parte del nombre de la red. <ul style="list-style-type: none"> Si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. 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.

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.

70 GARANTÍA LIMITADA

- 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

“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. 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

72 GARANTÍA LIMITADA

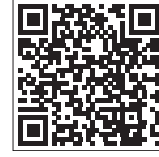
su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual reside, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted puede quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a optout@lge.com con el siguiente Asunto: "Exclusión del arbitraje" o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial puede ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

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



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

WSED3067M

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

6 MISE EN GARDE

7 Fonctionnement

7 Entretien

8 APERÇU DU PRODUIT

8 Caractéristiques du produit

8 Extérieur / Intérieur

9 Accessoires

10 FONCTIONNEMENT

10 Panneau de commande de fonctionnement

10 Caractéristiques du panneau de commande

11 Trucs écoénergétiques

12 Changement des paramètres

12 Pour commencer

12 Paramètres

12 Verrouillage des commandes

12 Durée

12 Mode Sabbat

13 Wi-Fi

13 Remote Start (Démarrage à distance)

14 Écran de démarrage

14 Luminosité

14 Affichage

14 Conversion automatique de la convection

14 Sélection de la langue

15 Volume

15 Voyant d'alarme de préchauffage

15 Réglage de la température

15 Unité de température

16 Valeurs de réglage minimales et

maximales par défaut

16 Smart Diagnosis^{MC}

17 Réinitialisation des valeurs d'usine

17 Mode Présentation

17 Refroidissement du four

17 Minuterie

18 Fonctionnement du four

18 Avant d'utiliser le four

18 Assemblage des guides de grille

19 Utilisation des grilles coulissantes

20 Utilisation des grilles du four standards

20 InstaView

22 Cuisson manuelle

23 Mode Cuisson et rôtissage par convection

25 Mode Cuisson

27 Guide sur les recommandations pour la cuisson

27 Mode Grillage

29 Guide sur la cuisson au gril recommandée

31 Plats surgelés

32 Mode Réchaud

32 Mode Levage du pain

33 Fonction Air Fry

34 Guide sur la friture à l'air

36 Mode Sonde

37 Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde

38 Guide de cuisson des recettes

39 Guide de recettes de cuisine

43 Cuisson à la vapeur

44 Mode Vapeur et mode Cuisson à la vapeur

45 Guide de la cuisson à la vapeur

46 Cuisson sous vide

48 Guide de cuisson sous vide

48 Mode Démarrage à distance

50 FONCTIONS INTELLIGENTES

50 Application LG ThinQ

50 Caractéristiques de l'application LG ThinQ

50 Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG

51 Caractéristiques du module RF

51 Renseignements relatifs à la réglementation FCC

52 Avis d'Industrie Canada

52 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

52 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

52 Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

52 Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

54 ENTRETIEN

54 Nettoyage

54 Intérieur

54 Extérieur

55 Fonction EasyClean

57 Nettoyage du réservoir d'eau

57 Utilisation de la fonction de détartrage

58 Utilisation de la fonction de drainage

58 Utilisation de la fonction de séchage

58 Entretien périodique

58 Remplacement de la lampe du four

58 Retrait, montage et démontage de la porte du four

62 DÉPANNAGE

62 FAQ

62 Foire aux questions

64 Avant d'appeler le réparateur

64 Cuisson

66 Pièces et caractéristiques

66 Bruits

67 Wi-Fi

68 GARANTIE LIMITÉE

68 CANADA

68 CONDITIONS

69 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIVIT.

70 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 ou la sonde thermique n'entrent 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 grim pant 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 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 nettoyants 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 :
-

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.

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 rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau juste après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser.
- 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.
- 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 nettoyants 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.

GARDEZ CES CONSIGNES

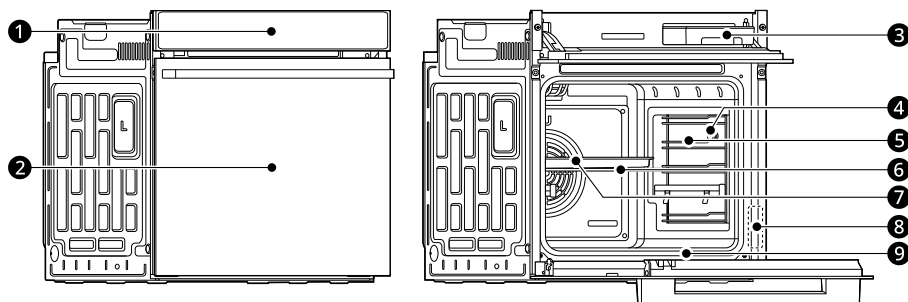
8 APERÇU DU PRODUIT

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



❶	Panneau de commande du four	❸	Réservoir d'eau
❷	Porte du four	❹	Prise pour sonde à viande
❸	Réservoir d'eau	❺	Guide pour les grilles (2)
❹	Prise pour sonde à viande	❻	Grilles standards (2)
❺	Guide pour les grilles (2)	❼	Plateau perforé
		❽	Modèle et numéro de série
		❾	Joint
		-	

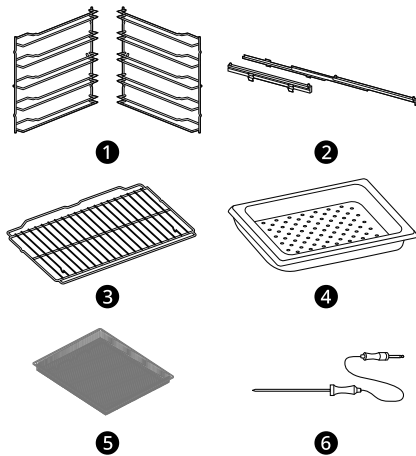
Accessoires

⚠ MISE EN GARDE

- Après l'installation, retirez le film protecteur du panneau ainsi que des grilles coulissantes.

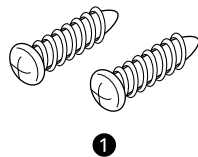
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.

Accessoires pour la cuisson



- Guide pour les grilles (2)
- Coulisseau télescopique (2)
- Grilles standards (2)
- Plateau perforé (1)
- Plateau de la friteuse à air chaud (1 ch.)
- Sonde à viande (1)

Accessoires pour l'installation



- Vis à bois pour la fixation (2)

REMARQUE

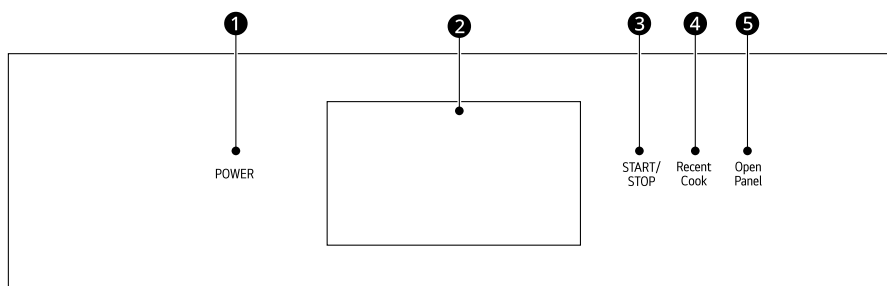
- S'il vous manque des accessoires, joignez le service à la clientèle de LG au 1 800 243-0000 (États-Unis) ou au 1 888 542-2623 (Canada).
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.

10 FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande de fonctionnement

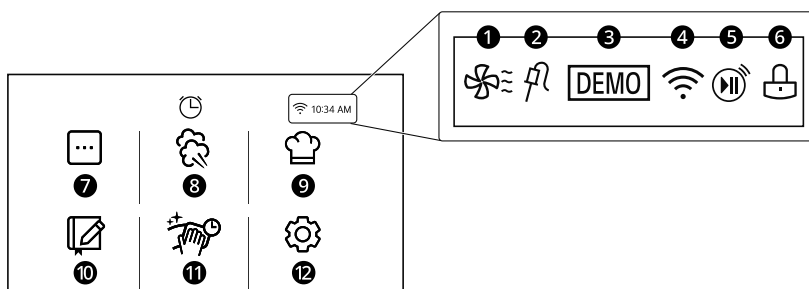
Caractéristiques du panneau de commande



- ❶ POWER
- ❷ Écran tactile LCD
- ❸ Start/Stop
- ❹ Recent Cook
- ❺ Open Panel

Icônes d'affichage

Les icônes s'affichent lorsqu'elles sont activées.



	<p>1 Refroidissement du four Apparaît pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur de refroidissement fonctionne dans le four.</p>
	<p>2 Sonde Apparaît lorsque la sonde est connectée.</p>
	<p>3 Démo Apparaît lorsque le mode Démo est activé.</p>
	<p>4 Wi-Fi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apparaît lorsque le four est connecté au Wi-Fi. • Apparaît lorsque le four n'est pas connecté au Wi-Fi.
	<p>5 Démarrage à distance Apparaît lorsque Démarrage à distance est activé.</p>
	<p>6 Verrouillage Apparaît lorsque Verrouillage des commandes est activé.</p>

7	Cuisson manuelle
8	Cuisson vapeur
9	Cuisson des recettes
10	Filet de poisson
11	Nettoyage
12	Paramètres

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 **Easy Clean**.
- 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.

12 FONCTIONNEMENT

Changement des paramètres

Pour commencer

Après avoir activé le four pour la première fois, ajustez les réglages selon vos préférences.

- 1 Après l'animation de démarrage, sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur **Suivant**.
- 2 Réglez la date, l'heure, le thème de l'horloge et appuyez sur **Terminé**.
- 3 L'écran du **Menu principal** s'affiche.

REMARQUE

- Ces paramètres sont stockés en mémoire. Pour les modifier, reportez-vous à la section Langue, date, heure et thème de l'horloge.

Paramètres


Pour ajuster les paramètres après la configuration initiale, ouvrez l'écran du **Menu principal**. Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran **Menu principal**.

Balayez l'écran pour naviguer dans les écrans **Paramètres**.


Verrouillage des commandes

La fonction **Verrouillage des commandes** empêche automatiquement la mise en marche de la plupart des commandes du four. Toutes les fonctions sont désactivées, à l'exception de la touche **POWER**. Le verrouillage des commandes ne verrouille pas la porte du four.

Lock (Verrouillage)

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, puis sur **Verrouillage des commandes**.
- 2 Lorsque **Verrouillage des commandes** est activé, l'icône de verrouillage  apparaît en haut de l'écran.

Déverrouillage

- 1 Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque le **Verrouillage des commandes** est activé.
- 2 Un écran contextuel s'affiche. Appuyez sur **Déverrouiller** pendant 3 secondes jusqu'à la fin du compte à rebours.
- 3 L'icône de verrouillage  disparaît du haut de l'écran.

Durée

L'heure s'affiche sur l'écran LCD.

Réglage de l'heure

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Durée**.
- 2 Appuyez sur **Heure actuelle**. Appuyez sur **^** ou **v** pour augmenter ou diminuer les chiffres, puis appuyez plusieurs fois sur **←** pour enregistrer les paramètres jusqu'à ce que l'écran **Menu principal** s'affiche. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement l'heure et les minutes correctes puis appuyer sur **OK**.
- 3 Appuyez sur **←**.

Réglage du format de l'heure

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Durée**.
- 2 Appuyez sur **Format horaire** et sélectionnez un mode d'horloge de 12 heures ou de 24 heures.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est généralement utilisé lors du sabbat juif et des jours fériés. Lorsque le mode Sabbat est activé, le four ne s'éteint pas tant que le mode Sabbat n'est pas désactivé. En mode Sabbat,

toutes les touches de fonction du four sont inactives. Le **Sabbat** et la température réglée s'affichent à l'écran.

Lorsque le mode **Sabbat** est activé, l'appareil peut être utilisé sans qu'il soit nécessaire de l'allumer ou de l'éteindre.

Lorsque le four est en mode **Sabbat**, les fonctions suivantes sont désactivées :

Réglage de la température, Temps de cuisson, Affichage, Allumage/extinction de l'éclairage du four, Fonctions d'alarme et Wi-Fi.

Réglage du mode Sabbath

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Sabbat**.
- 2 Appuyez sur **Température** pour régler la température souhaitée. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages.
Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température, puis appuyer sur **OK**.
- 3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée de cuisson** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour sélectionner la durée souhaitée et appuyez sur **←** pour enregistrer les paramètres.
Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.

4 Appuyez sur **DÉMARRAGE**.

5 Pour arrêter le mode **Sabbat**, appuyez sur la touche **POWER** du panneau de commande.

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.

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 **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Wi-Fi**.
- 2 Appuyez sur **Configurer le sans fil**.
- 3 Suivez les instructions du guide Wi-Fi qui s'affiche.

Réinitialisation du Wi-Fi

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Wi-Fi**.
- 2 Appuyez sur **Réinitialiser le sans fil**.
- 3 Suivez les instructions du guide Wi-Fi qui s'affiche.


Remote Start (Démarrage à distance)

Cette fonction peut être utilisée avec les modes de **Cuisson manuelle** pour démarrer ou arrêter à distance l'opération de cuisson. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour utiliser le démarrage à distance.

Réglage du démarrage à distance

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Démarrage à distance**.
- 2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT**.

14 FONCTIONNEMENT

- Si **MARCHE** est sélectionné, l'icône de **Démarrage à distance**,  s'affiche en haut de l'écran.
"Le **Démarrage à distance** est activé. Vérifiez l'application **LG ThinQ** pour utiliser le **démarrage à distance**." s'affiche à l'écran lorsque **Démarrage à distance** est activé.
- Suivez les instructions de l'appli **LG ThinQ** pour utiliser la fonction de démarrage à distance.

Écran de démarrage

Cinq thèmes d'écran différents sont disponibles.

Réglage de l'écran de démarrage

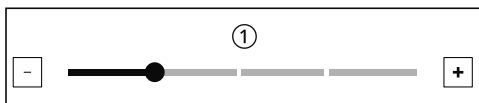
- Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Écran de démarrage**.
- Sélectionnez le thème d'écran de démarrage souhaité.

Luminosité

Réglez la luminosité de l'écran LCD du Min (20 %) au Max (100 %) par incréments de 20 %.

Réglage de la luminosité de l'écran

- Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran Paramètres, puis appuyez sur **Luminosité**.
- Ajustez la luminosité de l'écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en appuyant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur **+** ou **-**.



- Appuyez sur **←**.

Affichage

Permet de définir la période d'attente avant que l'écran se mette en mode veille.

Trois options peuvent être sélectionnées.

- **ON** (activé) : L'affichage reste toujours allumé.
- **OFF** (désactivé) : L'affichage s'éteint automatiquement si l'appareil est inactif pendant 30 minutes.
- **Mode Nuit** : S'éteint de 22h00 à 5h00 du matin.

Réglage de l'affichage

- Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Écran d'affichage**.
- Sélectionnez l'option souhaitée.

Conversion automatique de la convection

Lorsque les modes **Cuisson par convection** et **Rôtissage par convection** 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 **Cuisson par convection** 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.

Réglage de la conversion automatique de la convection

- Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Conversion auto de la convection**.
- Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT**.

Sélection de la langue

Réglez la langue de l'écran : anglais, espagnol ou français.

Sélection d'une langue

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran Paramètres, puis appuyez sur **Langue**.
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée.

Volume

Réglez le volume des fonctions suivantes: démarrage du four, fonctionnement des boutons, fin de la cuisson, préchauffage terminé.

Réglage du volume

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran Paramètres, puis appuyez sur **Volume**.
- 2 Sélectionnez **Sourdine**, **Faible**, ou **Élevé**.
- 3 Appuyez sur ←.

Voyant d'alarme de préchauffage

Quand le four atteint la température demandée, le témoin de l'alarme de préchauffage clignote 5 fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant d'alarme de préchauffage.

Réglage de l'éclairage de préchauffage

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran, puis appuyez sur **Voyant préchauffage**.
- 2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT**.

Réglage de la température

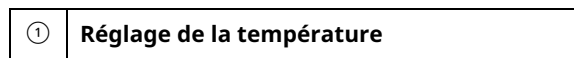
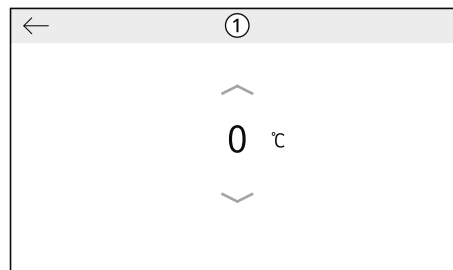
Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même la température du four.

REMARQUE

- Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 35 °F (19 °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.

Réglage de la température

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran, puis appuyez sur **Réglage de la température**.
- 2 Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 1 degré. Maintenez **▲** ou **▼** enfoncé pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.



- 3 Lorsque le changement souhaité apparaît au-dessus de la plage, appuyez sur ←.

Unité de température

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.

16 FONCTIONNEMENT

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

Paramètres, puis appuyez sur **Unité de température**.

- 1** Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran
- 2** Sélectionnez l'unité de température souhaitée.

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	Température min.	Température max.	Valeur par défaut
Cuisson par convection / Rôtissage par convection	170 °F / 76 °C	500 °F / 260 °C	350 °F (325 °F) [†] / 12 h
Cuisson	170 °F / 76 °C	500 °F / 260 °C	350 °F / 12 h
Grillage	Faible	Élevé	Élevé 3 h
Réchauffer	Faible 140 °F	Élevé 200 °F	Moyen 170 °F 3 h
Friture à Air	300 °F / 148 °C	500 °F / 260 °C	400 °F / 205 °C 12 h
Plats surgelés	300 °F / 148 °C	500 °F / 260 °C	400 °F / 205 °C 12 h
Vapeur	180 °F / 80 °C	210 °F / 99 °C	180 °F / 80 °C 4 h
Cuisson vapeur	210 °F / 98 °C	450 °F / 232 °C	350 °F / 175 °C 4 h
Cuisson sous vide	130 °F / 50 °C	200 °F / 95 °C	140 °F / 60 °C 4 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.

Smart Diagnosis^{MC}

La fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC} peut être exécutée par l'application pour téléphone

intelligent **LG ThinQ** ou en appelant le soutien technique. Placez le microphone de votre téléphone intelligent près du coin supérieur gauche de l'écran. Consultez « Fonctionnalité de diagnostic intelligent » dans la section « Fonctions intelligentes » pour obtenir des instructions détaillées.

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran, puis appuyez sur **Smart Diagnosis^{MC}**.
- 2 Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la tonalité de diagnostic.

Réinitialisation des valeurs d'usine

Cette fonction rétablit toutes les valeurs d'usine par défaut de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

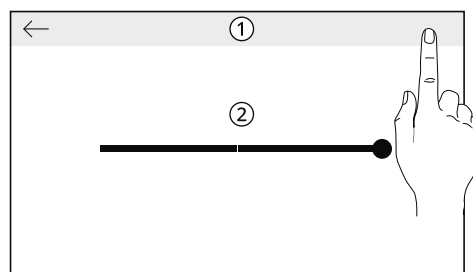
- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran, puis appuyez sur **Réinitialisation des données d'usine**.
- 2 Si vous souhaitez réinitialiser les données aux valeurs d'usine par défaut, appuyez sur **RÉINITIALISATION**. Une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez ensuite sur **RÉINITIALISATION**.

Mode Présentation

Le mode Présentation est réservé à une utilisation en salle d'exposition. Le four ne chauffe pas.

- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran, puis appuyez sur **Volume**.
- 2 Appuyez 15 fois sur le coin supérieur droit de l'écran pour activer ou désactiver le mode démo.
 - **DEMO** s'affiche dans le coin droit de l'écran **Menu principal**.




①	Volume
②	Élevé


- 3 Pour désactiver le mode, répétez les étapes 1 et 2.

REMARQUE

- Lorsque le mode Présentation est activé, l'appareil ne chauffera pas.
- L'icône du mode Présentation s'affiche lorsque le mode Présentation est activé.

Refroidissement du four


L'icône de refroidissement du four  apparaît à l'écran si la température à l'intérieur du four est élevée pendant ou après l'opération.

L'icône de refroidissement du four  disparaît si la température du four est basse.

Minuterie

La minuterie du four n'affecte pas le fonctionnement du four ni le temps de cuisson. Utilisez-le comme une minuterie de cuisine supplémentaire. Une fois le temps écoulé, le four sonne et **Minuterie arrêtée** apparaît à l'écran.

Réglage de la minuterie

- 1 Appuyez sur l'icône de l'horloge  en haut au centre de l'écran.
- 2 Faites défiler les chiffres de la fenêtre contextuelle pour régler l'heure souhaitée. Appuyez ensuite sur **DÉMARRAGE**.

18 FONCTIONNEMENT



①	Minuterie
②	DÉMARRAGE

- 3** Le temps restant s'affiche à côté de l'icône de l'horloge. Un carillon retentit lorsque le temps programmé est écoulé et **Minuterie arrêtée** apparaît à l'écran. Le carillon retentit toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK**.

Réglage ou arrêt de la minuterie

- Appuyez sur le temps restant à côté de l'icône de l'horloge sur l'écran.
- Pour annuler la minuterie, appuyez sur **Arrêter** à l'écran.
- Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle pour régler l'heure souhaitée. Appuyez ensuite sur **REDÉMARRER**.
- Le temps restant affiché est ajusté.

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.

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

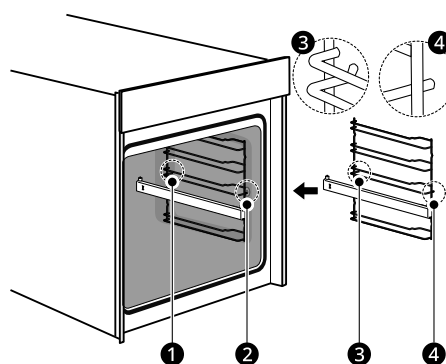
- N'obstruez pas l'ouverture de l'évent au bas du four.

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.

⚠ AVERTISSEMENT

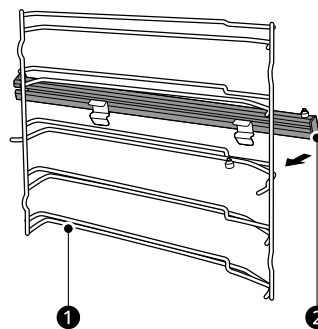
- Retirez le film protecteur de toutes les glissières télescopiques.



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.

- 2 Aligned la glissière télescopique horizontalement avec le guide de la grille.



①	Guide pour les grilles
②	Glissière télescopique

Utilisation des grilles coulissantes

Installation des glissières télescopiques

Installez les glissières télescopiques avant d'utiliser le four pour la première fois.

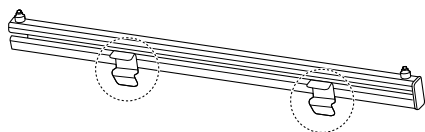
⚠ AVERTISSEMENT

- Laissez le four refroidir avant d'installer ou de retirer les glissières télescopiques afin d'éviter les brûlures.

REMARQUE

- Placez un chiffon doux sur le sol pour éviter d'endommager les pièces.

- 1 Tenez la glissière télescopique en orientant la languette la plus longue des clips vers le bas et les goupilles vers le haut.



- 3 Accrochez les deux clips de la glissière télescopique sur le rail supérieur à la position souhaitée de la grille.

- 4 Tirez la glissière télescopique vers l'avant jusqu'à ce que les parties inférieures des clips s'enclenchent sur le rail inférieur du guide pour les grilles.

- 5 Répétez les étapes 1 à 4 pour l'autre glissière télescopique afin de l'installer dans la même position de l'autre côté.

Retrait des glissières télescopiques

⚠ AVERTISSEMENT

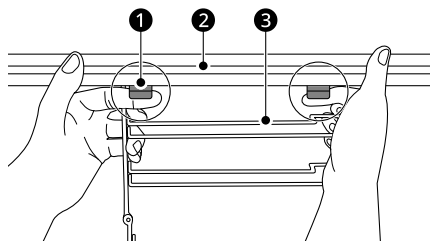
- Laissez le four refroidir avant d'installer ou de retirer les glissières télescopiques afin d'éviter les brûlures.

REMARQUE

- Placez un chiffon doux sur le sol pour éviter d'endommager les pièces.

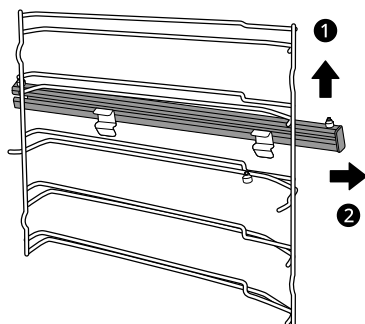
- 1 Tirez les clips de la glissière télescopique pour les éloigner du guide pour les grilles.

20 FONCTIONNEMENT



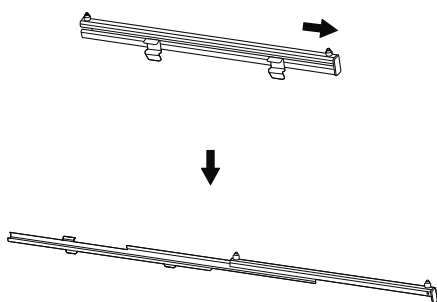
- ❶ Clip de la glissière télescopique
- ❷ Glissière télescopique
- ❸ Guide pour les grilles

- 2 Soulevez l'ensemble de la glissière télescopique et la tirez vers l'avant pour la détacher du guide pour les grilles.



Utilisation des grilles coulissantes

Les grilles coulissantes glissent à l'intérieur et hors du four sur un cadre. Cela permet de maintenir les accessoires de cuisson au niveau et de les empêcher de glisser vers l'avant lorsque la grille est en extension complète.



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

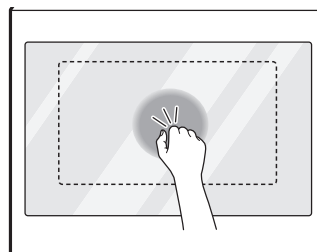
- 1 Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulevez le devant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

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.

InstaView

Cognez deux fois au centre du panneau de verre pour révéler le contenu du four sans ouvrir la porte.



MISE EN GARDE

- Ne cognez pas trop fort sur le panneau de verre. Ne laissez pas des objets durs, comme des accessoires de cuisson ou des bouteilles de verre, cogner contre le panneau de verre. Le verre pourrait se briser et causer des blessures.

REMARQUE

- Cognez deux fois sur le panneau de verre pour allumer ou éteindre la lampe.
- La fonction InstaView est désactivée lorsque la porte du four est ouverte et pendant une seconde après la fermeture de la porte.
- La fonction InstaView est désactivée pendant le verrouillage des commandes, le mode Sabbath et l'activation initiale.
- Si vous cognez sur les bords du panneau de verre, la fonction InstaView pourrait ne pas s'activer.
- Vous devez cogner suffisamment fort sur le panneau de verre pour entendre un bruit.
- Des bruits forts près du four pourraient activer la fonction InstaView.

Paramétrage d'InstaView






- 1 Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, puis sur InstaView.
- 2 "**Frappez deux fois au centre du panneau en vitre pour révéler le contenu du four sans ouvrir la porte**" s'affiche à l'écran lorsque la fonction **InstaView** est activée. Appuyez sur **OK**.




22 FONCTIONNEMENT

Cuisson manuelle

Lisez le guide ci-dessous et sélectionnez le mode de cuisson souhaité pour répondre à vos besoins spécifiques.

- : Disponible / X : Non disponible

Fonction	Plage de température	Température par défaut	Option	Description
			Sonde ρ	
Cuisson 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	En mode Cuisson , les éléments chauffants supérieurs et inférieurs dissimulés sont utilisés. Ce mode de fonctionnement convient à la cuisson de gâteaux, à la cuisson de courte durée et aux pâtes sensibles.
Cuisson par convection 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	Le mode Cuisson par convection utilise uniquement l'élément chauffant de la paroi arrière et le ventilateur de convection. Il est également possible de cuire sur plusieurs grilles en mode cuisson par convection. Cela signifie qu'il convient pour les gâteaux aux fruits et les pâtes à gâteau ou à levure brassées, telles que les tresses à pain.
Rôtissage par convection 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	En mode Rôtissage par convection , les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur de convection sont activés. Cette fonction convient aux grosses pièces de viande ou de volaille, telles que les rôtis ou les dindes.
Grillage 	Élevé / Moyen / Faible	Élevé	X	Le mode Grillage utilise la totalité de l'élément chauffant du gril. Il n'est pas possible de régler une température spécifique. Vous avez le choix entre trois réglages. Le mode gril convient à la cuisson de steaks, d'escalopes, de poissons ou de toasts, ainsi qu'au brunissement de plats plus volumineux avec une garniture de gratin. Le niveau pré-réglé est élevé. La cuisson au gril se fait toujours avec la porte fermée.
Friture à Air 	300-500 °F (148-260 °C)	400 °F (205 °C)	X	La fonction Friture à Air est spécialement conçue pour la friture sans huile.

Fonction	Plage de température	Température par défaut	Option	Description
			Sonde ρ	
Réchauffer 	Élevé / Moyen / Faible	Moy	X	En mode Réchauffer , l'élément chauffant en haut et l'élément dissimulé en bas de la cavité du four sont activés. Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'au moment de les servir. La température peut être réglée sur High (élevée), Medium (moyenne) ou Low (basse).
Fermentation panai 	-	-	X	Le mode Fermentation panai maintient le four chaud pour faire lever les produits à base de levure avant la cuisson. Pour éviter d'abaisser la température du four et de prolonger le temps de chauffage, n'ouvrez pas la porte du four inutilement. Vérifiez les produits de boulangerie tôt pour éviter un chauffage excessif. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments ou les maintenir chauds. La température du four dans ce mode n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments à des températures sûres. Utilisez la fonction Warm pour maintenir les aliments au chaud.
Plats surgelés 	300-500 °F (148-260 °C)	400 °F (205 °C)	X	Pour la préparation rapide de produits surgelés. La température dépend des instructions du fabricant. Utilisez la température la plus élevée indiquée sur l'emballage. Réglez le temps de cuisson à une valeur égale ou inférieure à celle indiquée sur l'emballage.

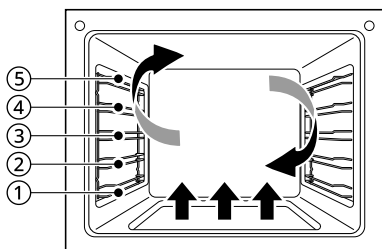
Mode Cuisson et rôtissage par convection

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.

24 FONCTIONNEMENT

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (76 °C) et 500 °F (260 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).



Réglage de la fonction de convection

- 1 Appuyez sur **Cuisson manuelle** dans l'écran **Menu principal**.
- 2 Sélectionnez **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection** dans l'écran du mode de cuisson.
- 3 Appuyez sur **Temp.** pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages.
Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** appuyez sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à à** pour régler le temps de cuisson ou l'heure de début de la cuisson.
Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages.
Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- 5 Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande. Le four commence à préchauffer.
- 6 Si le temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de

début de cuisson est réglée, l'heure de début apparaît à l'écran.

- 7 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 8 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.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **Stop** à l'écran pour annuler à tout moment la cuisson par convection et le rôtissage par convection.
- 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 **Modifier** pour afficher l'écran Paramètres de cuisson.
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande puis sur **Arrêter** à l'écran.

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.
- Appuyer sur la touche **POWER** pendant la cuisson efface tous les réglages.

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 (76 °C) et 500 °F (260 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

Réglage de la fonction de cuisson

- 1 Appuyez sur **Cuisson manuelle** dans l'écran **Menu principal**.
- 2 Sélectionnez **Cuisson** dans l'écran du mode de cuisson.
- 3 Appuyez sur **Temp.** pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** et sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à** pour régler le temps de cuisson ou l'heure de début de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- 5 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

26 FONCTIONNEMENT

6 Si le temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de début de cuisson est réglée, l'heure de début apparaît à l'écran.

7 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

8 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.

Modification des réglages de cuisson

- 1** Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran Paramètres de cuisson.
- 2** Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

3 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Moules de cuisson

- Lors de la cuisson au four en mode **Cuisson**, utilisez des moules dont la surface est en métal foncé ou revêtue.
- Lors de la cuisson par convection en mode **Cuisson par convection**, vous pouvez également utiliser des moules à gâteau avec une surface métallique brillante.
- Placez toujours les moules à gâteaux au milieu de la plaque ou de la grille du four.
- Lors de la cuisson au four en mode **Cuisson**, vous pouvez placer deux moules côte à côte dans le four pour un temps de cuisson à peine plus long.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Conseils pour la cuisson

Résultats de la cuisson	Cause possible	Solution
La base du gâteau est trop légère	Mauvaise position de la grille du four	Utilisez un moule foncé ou placez le gâteau une grille plus bas.
Le gâteau s'affaisse (devient grumeleux, détrempé)	Température du four trop élevée	Réglez la température à un niveau légèrement inférieur.
	Temps de cuisson trop court	Réglez un temps de cuisson plus long. Le temps de cuisson ne peut pas être réduit en réglant une température plus élevée.
	Le mélange contient trop de liquide	Utilisez moins de liquide. Suivez les instructions relatives aux temps de mélange de la pâte, en particulier lorsque vous utilisez des appareils de cuisine.
Les gâteaux sont trop secs	La température du four est trop basse	La prochaine fois, réglez une température légèrement plus élevée.
	Temps de cuisson trop long	Réglez un temps de cuisson légèrement plus court.
Les gâteaux sont dorés de manière inégale	Température de cuisson trop élevée et temps de cuisson trop court	Réglez une température de cuisson légèrement plus basse et un temps de cuisson légèrement plus long.
	Le mélange n'est pas uniformément réparti	Répartissez le mélange uniformément sur la plaque de cuisson/le moule.

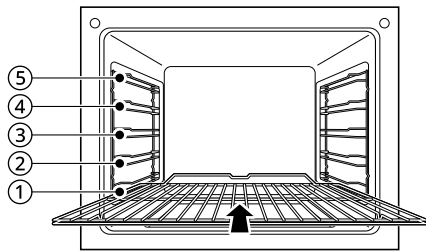
Résultats de la cuisson	Cause possible	Solution
Temps de cuisson trop long	Température trop basse	La prochaine fois, réglez une température légèrement plus élevée.

Guide sur les recommandations pour la cuisson

Positionnement des grilles et des plats

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les moules sont centrés dans le four autant que possible.

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.



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. La sonde thermique ne peut être utilisée avec ce mode.

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.

28 FONCTIONNEMENT

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 **Fermez la porte pour démarrer la cuisson**. 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.

- 1 Appuyez sur **Cuisson manuelle** dans l'écran **Menu principal**.
- 2 Appuyez sur **Grillage**.
- 3 Sélectionnez la température souhaitée : **Faible**, **Moyen**, ou **Élevé**.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** et sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à** pour régler le temps de cuisson ou l'heure de début de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- 5 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.
- 6 Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
- 7 Si le temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de début de cuisson est réglée, l'heure de début apparaît à l'écran.
- 8 Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande pour annuler à tout moment 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 **Modifier** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande puis sur **Arrêter** à l'écran.

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 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 **Faible**.
 - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.

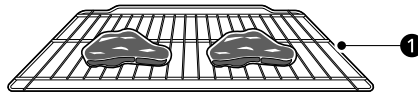
- Régler la température de la fonction de gril à **Élevé** pour atteindre le niveau de grillage souhaité, puis régler la température à **Faible** ou passer en mode cuisson.
- Dans la mesure du possible, suivez les directives énoncées à la section **Guide sur la cuisson au gril recommandée**.
- En règle générale, les viandes grasses et les poissons plus gras produisent plus de fumée que les morceaux plus maigres.

Guide sur la cuisson au gril recommandée

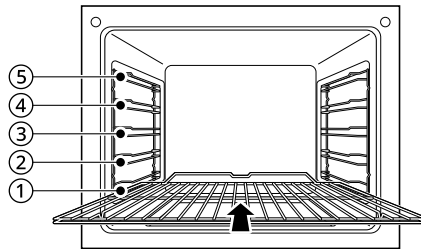
Guide sur la cuisson au gril recommandée

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.



① Grille standard



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires	
Bœuf haché	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.	
Steaks de bœuf	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
Poulet	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		

30 FONCTIONNEMENT

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires	
Queues de homard	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.	
Filets de poisson	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.	
Tranches de jambon (précuites)	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.	
Côtelettes de porc 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		
Côtelettes d'agneau	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
Darnes de saumon	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 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 **Cuisson manuelle** dans l'écran **Menu principal**.
- 2 Sélectionnez **Plats surgelés** dans l'écran du mode de cuisson.
- 3 Appuyez sur **Temp.** pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** et sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à** pour régler le temps de cuisson ou l'heure de début de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- 5 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Modification des réglages des plats surgelés

- 1 Appuyez sur **Modifier** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

32 FONCTIONNEMENT

- Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande puis sur **Arrêter** à l'écran.

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

- Appuyez sur **Cuisson manuelle** dans l'écran **Menu principal**.
- Sélectionnez **Réchauffer** dans l'écran du mode de cuisson.
- Sélectionnez la température souhaitée : **Faible**, **Moyen**, ou **Élevé**.
- Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** et sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à** pour régler le temps de cuisson ou l'heure de début de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Modification des réglages du mode Réchaud

- Appuyez sur **Modifier** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

- Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande puis sur **Arrêter** à l'écran.

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

- Appuyez sur **Cuisson manuelle** dans l'écran **Menu principal**.
- Sélectionnez **Fermentation panaière** dans l'écran du mode de cuisson.
- Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** et sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à** pour régler le temps de cuisson ou l'heure de début de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.
- Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

REMARQUE

- Si aucune durée de levage du pain n'est réglée, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande puis sur **Arrêter** à l'écran.

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 trop chaud..**
- 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.
- Le mode Levage du pain ne peut être défini que comme une seule étape, et non comme faisant partie d'une cuisson en plusieurs étapes.

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 (148 °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 **Cuisson manuelle** dans l'écran **Menu principal**.
- 2 Sélectionnez **Friture à Air** dans l'écran du mode de cuisson.

- 3 Appuyez sur **Temp.** pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température de cuisson puis appuyer sur **OK**.

- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** et sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à** pour régler le temps de cuisson ou l'heure de début de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.

- 5 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

- 6 Si le temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de début de cuisson est réglée, l'heure de début apparaît à l'écran.

- 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.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande puis sur **Arrêter** à l'écran.

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.

34 FONCTIONNEMENT

- 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

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.

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.
- 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 (**Easy Clean**) 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.

- 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.

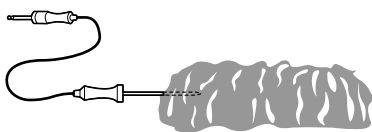
Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites surgelées (à la française)	16	425	③	15 - 25	-
Frites surgelées (coupe ondulée, 10 x 10 mm)	16	400	③	18 - 28	-
Frites de patate douce surgelées	16	400	③	15 - 25	-
Bouchées de pommes de terre surgelées	20	425	③	18 - 28	-
Pommes de terre rissolées surgelées	14	425	③	18 - 28	-
POMMES DE TERRE – Fraîches/faites maison					
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.
POULET – Surgelé					
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	-
POULET – Frais, avec la peau					
Ailes de poulet fraîches†	24	450	③	25 - 30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement une cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
AUTRE					
Rondelles d'oignon surgelées, panées	14	400	③	18 - 22	-

36 FONCTIONNEMENT

Mode Sonde

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des ragoûts. Débranchez et enlevez toujours la sonde thermique du four avant d'en sortir les aliments. Avant l'utilisation, insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou dans la partie intérieure de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, loin de la graisse ou des os. Mettez les aliments au four et branchez la sonde thermique. Gardez la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

- La sonde peut être utilisée en mode **Cuisson par convection**, **Rôtissage par convection** et **Cuisson**.
- Pour les morceaux de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.



Utilisation de la fonctionnalité Meat Probe (sonde à viande)

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. NE touchez PAS à l'élément de grillage. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves.
- Pour éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pince pour tirer dessus lorsque vous la retirez.
- Ne laissez pas la sonde thermique dans le four.

1 Insérez la sonde dans l'aliment.

2 Ouvrez la trappe vers le haut et connectez la sonde à la prise du four. L'écran affiche **La sonde est connectée** et l'icône de la sonde apparaît en haut de l'écran.



3 Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. La sonde peut être utilisée avec les modes de cuisson **Cuisson par convection**, **Cuisson** et **Rôtissage par convection**.

- 4** Appuyez sur **Temp.** pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température de cuisson, puis appuyer sur **OK**.
- La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être modifiée à n'importe quelle température comprise entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C).



- 5** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** pour régler l'heure de fin de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour régler la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson puis appuyer sur **OK**.

6 Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande. Si une heure de démarrage différé a été réglée, l'heure de démarrage s'affiche à l'écran.

7 Lorsque la température réglée par la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

1 Appuyez sur **Modifier** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

2 Choisissez les réglages désirés.

3 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande puis sur **Arrêter** à l'écran.

REMARQUE

- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'insérer la sonde.

- Voir le tableau des températures recommandées pour la sonde pour régler la température de la sonde.

Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde**Tableau de positionnement recommandé de la sonde**

Catégorie	Exemples d'aliments	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez dans la partie la plus épaisse.
	Boulettes de viande	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seule ou dans l'oiseau)	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
Porc et jambon	Porc frais	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
	Jambon frais (cru)	
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	
Restes et plats mijotés	Restes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
	Plats mijotés	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (flanc du poisson)	
	Steaks ou portions de poisson	

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Température interne sécuritaire	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	-
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Rôtis	145 °F (63 °C)	Saignant : 120 °F (49 °C) Mi-saignant : 135 °F (57 °C) À point : 140 °F (60 °C) À point bien cuit : 150 °F (66 °C) Bien cuit : 160 °F (71 °C)

38 FONCTIONNEMENT

Catégorie	Exemples d'aliments	Température interne sécuritaire	Cuisson désirée
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	-
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seule ou dans l'oiseau)		
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit : 160 °F (71 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit : 165 °F (74 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	-
Restes et plats mijotés	Restes	165 °F (74 °C)	-
	Plats mijotés		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (62,8 °C)	-
	Filet de poisson (flanc du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		

Guide de cuisson des recettes

La fonction de cuisson des recettes fournit des conseils pour la cuisson d'aliments ou de plats qui peuvent ne pas vous être familiers. Elle contient des programmes prédéfinis pour la cuisson de nombreux aliments populaires et donne des renseignements sur le préchauffage recommandé, les accessoires et la position de la grille afin que vous puissiez obtenir des résultats optimaux.

4 Appuyez sur **Info.** pour afficher la recette recommandée.

- Les recommandations peuvent varier en fonction de la catégorie et du poids de l'aliment.
- Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.

Réglage du mode cuisson des recettes

1 Appuyez sur **Cuisson des recettes** dans l'écran **Menu principal**.

2 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.

3 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.

5 Appuyez sur ←.

6 Appuyez sur la touche **Start/Stop** de l'écran.

Guide de recettes de cuisine

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Si vous utilisez une sonde, insérez les aliments et la sonde avant le préchauffage.

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des coupes de viande minces, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Si la sonde est mal insérée, le four pourrait s'éteindre trop rapidement. Consultez la section « Sonde » pour obtenir les instructions.

40 FONCTIONNEMENT

Menu		Accessoires ou ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Bœuf	Filet de bœuf	Saignant	Grille sur lèche-frite	②	50 à 75
		Mi-saignant		②	60 à 85
		Moyen		②	70 à 95
		À point bien cuit		②	80 à 100
		Bien cuit		②	85 à 115
	Morceau à braiser		Casserole avec couvercle allant au four	②	50 à 80
	Rôti de bœuf	Saignant	Grille sur lèche-frite	②	35 à 75
		Mi-saignant		②	40 à 85
		Moyen		②	45 à 95
		À point bien cuit		②	50 à 105
		Bien cuit		②	55 à 115
	Bifteck de flanc roulé	Saignant	Grille sur lèche-frite	④	5 à 10 + 5 à 10
		Mi-saignant		④	8 à 12 + 8 à 12
		Moyen		④	10 à 15 + 10 à 15
		À point bien cuit		④	12 à 18 + 12 à 18
		Bien cuit		④	15 à 20 + 15 à 20
	Steak	Saignant	Grille sur lèche-frite	⑤	3 à 10 + 3 à 10
		Mi-saignant		⑤	5 à 10 + 4 à 9
		Moyen		⑤	6 à 12 + 5 à 10
		À point bien cuit		⑤	10 à 15 + 8 à 12
		Bien cuit		⑤	13 à 18 + 10 à 15
	Bœuf mariné			③	30 à 50
	Pain de viande		Moule à pain	②	50 à 90

Menu		Accessoires ou ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Porc	Soc de porc	Cocotte	②	75 à 100	
	Côtelettes de porc	Grille sur lèchefrite	④	30 à 50	
	Longe de porc		②	40 à 80	
	Filet de porc		②	35 à 70	
Agneau	Grille		②	20 à 40	
	Gigot d'agneau		④	60 à 90	
Veau	Haut de surlonge de veau		②	50 à 95	
	Côtelettes de veau		⑤	3 à 10 + 3 à 8	
	Carré de veau		②	40 à 120	
	Rosbif de côtes de veau		②	70 à 200	
	Filet de veau		②	60 à 90	
Poisson	Filet de poisson	Plat allant au four	④	20 à 30	
	Entier		④	25 à 50	
	Crevettes	Grille sur lèchefrite	⑤	5 à 15	
	Queues de homard		④	10 à 20	
	Darne de saumon	Saignant	Plat allant au four	④	5 à 8
		Mi-saignant		④	8 à 15
		Bien cuit		④	15 à 25
Volaille	Poulet	Cuisses et hauts de cuisse	④	20 à 40	
		Ailes (fraîches)	⑤	8 à 20	
		Ailes (congelées)	Grille sur lèchefrite	④	20 à 35
		Poitrines	Plat allant au four	④	15 à 30
		Escalopes	Cocotte	④	15 à 30
		Entier	Grille sur lèchefrite	②	30 à 80
	Dinde entière	①		180 à 220	
Plat en casserole	Lasagne (fraîche)	Plat allant au four	③	50 à 70	

42 FONCTIONNEMENT

Menu		Accessoires ou ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Pizza	Surgelée à croûte mince	Directement sur la grille	③	10 à 30	
		Sur une plaque à pizza	③	10 à 30	
		Sur une pierre à pizza	③	10 à 30	
	Surgelée à croûte lève-au-four	Directement sur la grille	③	12 à 30	
		Sur une plaque à pizza	③	12 à 30	
		Sur une pierre à pizza	③	12 à 30	
	De zéro/fait maison	Directement sur la grille	③	12 à 25	
		Sur une plaque à pizza	③	12 à 25	
		Sur une pierre à pizza	③	12 à 25	
Desserts	Brownies		Plat allant au four	③	30 à 50
	Gâteau au fromage		Moule à gâteaux	③	50 à 90
	Tarte aux fruits	Tarte entière	Assiette à tarte	③	50 à 70
		Croûte inférieure précuite seulement		③	30 à 50
	Tartelette aux fruits		Moule à tartelette	③	20 à 40
	Gâteaux	Gâteau étagé	Moule à gâteaux	③	25 à 40
		Gâteau des anges		②	20 à 40
	Muffins/petits gâteaux		Moule à muffins	③	15 à 35
	Pâte feuilletée		Plaque à pâtisserie	③	10 à 20
	Biscuits	Une seule plaque de cuisson		③	15 à 40
		Plusieurs plaques de cuisson		②+④	25 à 55
Gâteaux secs/scones		③		20 à 40	
Soufflé		Moule à soufflé	②	50 à 70	

Menu		Accessoires ou ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Divers	Levage du pain	Bol avec couvercle allant au four	③	30 à 90	
	Séchage/déshydratation (fruits ou légumes)	Plaque à pâtisserie	③	240 à 480	
	Rôtissage lent	Grille sur lèchefrite	②	120 à 240	
Pain (vapeur)	Pain blanc	Fait maison	Moule à pain	③	30 à 60
		Congelée		③	15 à 30
		Précuit		③	12 à 30
	Baguette	Fait maison	Moule à baguette perforé	②	25 à 35
		Congelée		③	10 à 30
		Précuit		③	5 à 25
	Pain aux raisins à la cannelle		Moule à pain	③	30 à 45
	Pain aux noix		Moule à pain ou plateau perforé	③	35 à 60
	Pain de grains entiers	Fait maison	Moule à pain	②	20 à 40
		Congelée		③	10 à 30
		Précuit		③	8 à 25
	Pain aux bananes		Fait maison	③	30 à 45

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur utilise la chaleur humide de la vapeur pour faire cuire les aliments. Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour les aliments délicats comme les fruits de mer, qui peuvent perdre des nutriments lorsqu'ils sont bouillis.

Le four offre trois méthodes de cuisson à la vapeur : **Vapeur**, **Cuisson vapeur** et **Cuisson sous vide**.

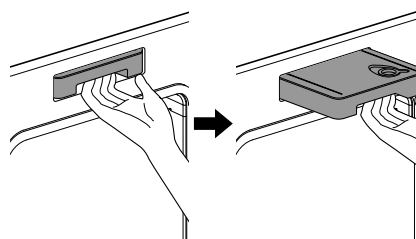
⚠ MISE EN GARDE

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Utilisation du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est situé derrière le panneau de commande.

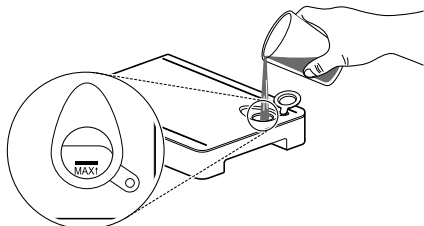
- 1 Appuyez sur la touche **Open Panel** sur le panneau de commande.
 - Le panneau de commande s'ouvre complètement.



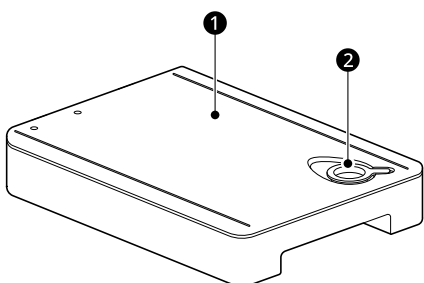
- 2 Retirez le réservoir d'eau et placez-le sur une surface plane.

44 FONCTIONNEMENT

- 3 Retirez le couvercle du réservoir d'eau ou ouvrez le couvercle de remplissage situé à l'avant du couvercle du réservoir d'eau.
- 4 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne **Max.**



- 5 Assemblez le couvercle du réservoir d'eau et le couvercle de remplissage.



- 1 Couvercle du réservoir d'eau
- 2 Couvercle de remplissage

▲ MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir et le couvercle de remplissage sont fermés avant de remettre le réservoir dans le four.
- N'utilisez que de l'eau potable.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec un liquide ou un mélange autre que de l'eau.
- Ne remplissez pas le réservoir avec de l'eau chaude.
- Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne indiquée à l'avant.
- N'inclinez pas le réservoir d'alimentation en vapeur lorsqu'il est plein.
- Jetez l'eau restante et nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur après la cuisson.
- N'utilisez le réservoir d'alimentation en vapeur que pour son usage prévu, c'est-à-dire fournir de l'eau pour la cuisson à la vapeur.

- Surveillez le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le au besoin pour la cuisson à la vapeur. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez le réservoir chaud.

- 6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à le maintenir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.

- 7 Fermez le panneau de commande.

Mode Vapeur et mode Cuisson à la vapeur

Le mode Vapeur permet de cuire les aliments en utilisant uniquement la chaleur humide produite par la vapeur. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 180 °F (80 °C) à 210 °F (99 °C). Veillez à vider le réservoir d'eau après utilisation.

Les modes Cuisson à la vapeur chauffent les aliments progressivement, à l'aide des éléments chauffants du four et de la chaleur humide de la vapeur. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 210 °F (98 °C) à 450 °F (232 °C). Les options de température pré-réglées commencent à 350 °F (175 °C).

Réglage du mode Cuisson à la vapeur

- 1 Appuyez sur **Cuisson vapeur** dans l'écran **Menu principal**.
- 2 Appuyez sur **Vapeur** (cuisson à la vapeur) ou **Cuisson vapeur** (grillage à la vapeur).
- 3 Appuyez sur **Niveau de vapeur** et sélectionnez le niveau de **Niveau de vapeur : Élevé, Moyen ou Faible**. (Cuisson à la vapeur uniquement)
 - Par défaut, le **Niveau de vapeur** est **Élevé**, sauf si vous le modifiez.

4 Appuyez sur **Temp.** pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour régler la température, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température de cuisson puis appuyer sur **OK**.

5 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée** et sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à**. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour régler la durée, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages. Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température de cuisson puis appuyer sur **OK**.

6 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

7 Une fois la cuisson terminée, laissez le four refroidir complètement et essuyez toute trace d'eau à l'intérieur du four.

REMARQUE

- Une fois la cuisson à la vapeur commencée, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.
- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau avant de lancer le mode cuisson à la vapeur. Si l'eau du réservoir s'épuise pendant la

cuisson, un carillon retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche à l'écran. Le four continue de cuire sans vapeur.

- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'eau après l'utilisation.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.
- Pendant la cuisson ou le grillage à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande, puis sur **Arrêter** à l'écran.

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Pour tirer pleinement parti de la cuisson à la vapeur, ne surchargez pas la grille du four ou la casserole à vapeur.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire en mode vapeur.
- Les aliments doivent rester juteux tout en obtenant une coloration correcte à la fin du temps de cuisson.
- La cuisson à la vapeur peut entraîner des temps de cuisson plus courts.
- Les aliments cuits à la vapeur peuvent conserver un niveau plus élevé d'humidité et de nutriments et être pleins de saveur.
- Surveillez attentivement le processus de cuisson, car la coloration peut se développer rapidement avec la cuisson à la vapeur.

Guide de la cuisson à la vapeur

Éléments recommandés	Quantité suggérée (onces)	Réglage de la vapeur et température de consigne (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)	Guide
Poitrines de poulet	18 oz	Vapeur 210 °F	3	30 - 35	
Crevettes	16 oz	Vapeur 210 °F	3	09 - 10	Utiliser la casserole à vapeur.
Carottes en dés	20 oz	Vapeur 210 °F	3	40 - 45	Utiliser la casserole à vapeur et veiller à couper les carottes à une taille uniforme.

46 FONCTIONNEMENT

Éléments recommandés	Quantité suggérée (onces)	Réglage de la vapeur et température de consigne (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)	Guide
Fleurs de brocoli	18 oz	Vapeur 210 °F	3	17 - 22	
Pommes de terre en dés	18 oz	Vapeur 210 °F	3	25 - 30	

Éléments recommandés		Réglage de la vapeur et température de consigne (°F)	Position de la grille	Réglage du temps de cuisson (minutes)	Guide
Pain de mie	Fait maison	Mode Cuisson à la vapeur Élevé 350 °F	2	25 - 30	Utiliser un moule à pain ou placer le pain directement sur la grille.
	Congelée			20	
	Précuit			10	
Pain italien ou pain français	Fait maison	Mode Cuisson à la vapeur Élevé 450 °F	2	25 - 30	Utiliser une plaque à biscuits ou placer le pain directement sur la grille.
	Congelée			15 - 18	
	Précuit			12 - 15	
Baguette	Fait maison	Mode Cuisson à la vapeur Élevé 450 °F	2	25 - 30	Utiliser une plaque à biscuits ou placer le pain directement sur la grille.
	Congelée			15	
	Précuit			08 - 10	

Cuisson sous vide

La cuisson sous vide utilise la vapeur pour faire cuire les aliments lentement et à basse température. Utilisez ce mode pour faire 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 pour la cuisson sous vide.

Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages sous vide recommandés.

Avantages de la cuisson sous vide

Les températures plus basses et les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide 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

- 1 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne **Max**. Utilisez si possible de l'eau adoucie et filtrée. L'eau dure risque d'obstruer plus rapidement le générateur de vapeur en raison de l'accumulation de tartre.
- 2 Placez la grille du four sur la position ③ et placez-y le sac alimentaire scellé.
- 3 Appuyez sur **Cuisson vapeur** dans l'écran **Menu principal**.
- 4 Appuyez sur **Cuisson sous vide**.
- 5 Appuyez sur **Temp.** pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer les chiffres, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages.
Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement la température de cuisson, puis appuyer sur **OK**.
- 6 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Durée**. Et appuyez sur **Durée de cuisson** ou **La cuisson débute à** pour régler le temps de cuisson ou l'heure de début de cuisson. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer les chiffres, puis appuyez sur **←** pour enregistrer les réglages.
Vous pouvez également utiliser l'icône du pavé numérique pour régler directement le temps de cuisson, puis appuyer sur **OK**.
- 7 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.
- 8 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Modification des paramètres de cuisson sous vide

- 1 Appuyez sur **Modifier** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide de fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Stop** sur le panneau de commande.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de contrôle, puis sur **Arrêter** dans l'affichage

REMARQUE

- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.

Conseils pour le sous-vide

- Le préchauffage n'est pas nécessaire avec le sous-vide.
- Lorsque vous placez ou retirez des aliments dans le four, utilisez une bonne paire de pinces robustes.
- L'ajout d'une huile savoureuse, comme l'huile d'olive extra vierge, dans le sac sous vide peut améliorer le produit fini. La graisse supplémentaire agit comme un isolant pour garder les morceaux de protéines plus maigres humides ou peut être utilisée comme élément de la sauce du produit alimentaire.
- En règle générale, le poisson, les crustacés et les morceaux de viande et de volaille les plus maigres prennent moins de temps à cuire. Les morceaux plus durs prennent plus de temps. La taille et le nombre d'aliments à cuire influencent également le temps et la température de cuisson.
- La texture des aliments cuits sous vide peut être inhabituelle. Cette texture n'est pas mauvaise, elle est simplement différente. Les aliments seront toujours plus juteux et plus tendres que lorsqu'ils sont cuits selon des méthodes conventionnelles.
- La cuisson des aliments dans des sacs en plastique sous vide est sans danger. Les sacs ne contiennent pas de BPA nocif qui pourrait s'infiltrer dans les aliments qu'ils contiennent.

48 FONCTIONNEMENT

- Les aliments cuits dans l'environnement anaérobie des sacs scellés sous vide sont tout aussi sûrs que les aliments cuits selon des méthodes conventionnelles. Tant que les aliments ne restent pas dans la "zone de danger" de l'USDA (40 °F à 140 °F) pendant une période prolongée et qu'ils sont cuits à une température interne suffisante pour être consommés, ils peuvent être consommés sans danger. L'une des principales causes de maladies d'origine alimentaire est la mauvaise conservation des restes d'aliments. N'utilisez pas le réfrigérateur pour refroidir des aliments chauds, car les bactéries peuvent être réintroduites de cette manière. Laissez les aliments revenir à température ambiante, puis conservez les restes dans des récipients plus petits et moins profonds, afin qu'ils refroidissent plus rapidement à une température inférieure à 40 °F lorsqu'ils sont placés dans le réfrigérateur. Les aliments encore scellés sous vide peuvent être placés dans de l'eau glacée pour refroidir rapidement, puis conservés au réfrigérateur ou au congélateur.
- N'essayez pas de mettre sous vide des aliments chauds, congelés ou très humides, car les sacs ne se fermeront pas correctement.
- Le fait de sceller les aliments en portions et en une seule couche améliorera les résultats de la méthode de cuisson sous-vide. Les aliments cuiront plus rapidement et risqueront moins de rester trop longtemps dans la zone de danger de l'USDA.
- N'encombrez pas la grille du four. Pour de meilleurs résultats, laissez un espace suffisant entre les aliments et les parois du four.

Guide de cuisson sous vide

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	136,4	2	-	2,5 h	3 h
Poulet Poitrine	3,5-7,1 oz	152,6	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

- Appuyez sur **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal** puis sur **Démarrage à distance**.
- Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT**.

- 3** Si **MARCHE** est sélectionné, **Démarrage à distance** s'affiche en haut de l'écran.
"Le Démarrage à distance est activé. Vérifiez l'application LG ThinQ pour utiliser le démarrage à distance." s'affiche à l'écran lorsque le démarrage à distance est activé.

- 4** Suivez les instructions de l'appli **LG ThinQ** pour utiliser la fonction de démarrage à distance.

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.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

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

• Filet de poisson

- Téléchargez de nouvelles recettes de cuisine spéciales qui ne sont pas incluses dans le mode de cuisson standard de l'appareil. Une fois le téléchargement de **Filet de poisson** terminé dans l'appareil, ce dernier conserve les recettes. Vous ne pouvez créer, modifier ou supprimer les recettes que dans 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^{MC}

- 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.


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.
- 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.

Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet 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.

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.

52 FONCTIONS INTELLIGENTES

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.

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^{MC}

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

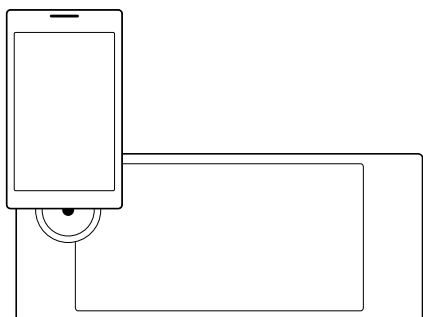
Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

- 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 **Paramètres** en bas à droite de l'écran du **Menu principal**, balayez l'écran puis appuyez sur **Smart Diagnosis**.

- Si l'affichage a été verrouillé, vous devez désactiver le verrouillage, puis le réactiver.

- 2** Placez le microphone de votre téléphone près du coin supérieur gauche de l'écran.



- 3** 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

N'utilisez pas de nettoyeurs pour four pour nettoyer la cavité du four. Utilisez régulièrement la fonction **Easy Clean** du produit pour nettoyer les salissures légères. Pour les salissures plus tenaces, nettoyez manuellement 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

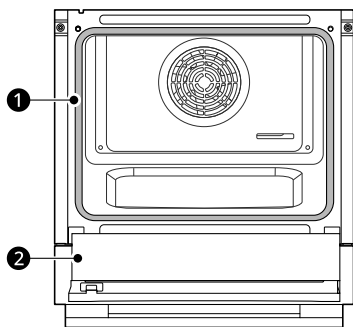
N'utilisez PAS de produits nettoyeurs pour le four.

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.

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

Retirez les grilles du four avant d'utiliser **Easy Clean**.

- 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.

Accessoires

- Nettoyez les grilles, la plaque de cuisson 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 **Easy Clean** de LG propose deux options de nettoyage pour l'intérieur du four. La fonction **Easy Clean** 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.

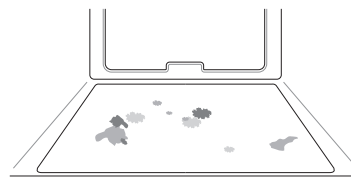
Votre four LG vous offre la possibilité de nettoyer avec MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS et pratiquement PAS DE FUMÉE. Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en nettoyant les salissures légères du four à l'aide de la fonction **Easy Clean**.

Avantages de la fonction EasyClean

- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- **Easy Clean** n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
 - Réduit la quantité de fumée dégagée et les odeurs.

Quand utiliser la fonction EasyClean

- Exemple de saleté dans le four



56 ENTRETIEN

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

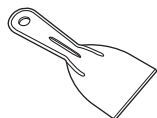
Guide d'instruction de la fonction EasyClean

REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle **Easy Clean**, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le cycle **Easy Clean** 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 **Easy Clean**.
- 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 **Easy Clean** 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 **Easy Clean** 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
 - Raclor en plastique
 - Grattoir à peinture en plastique

- Vieille carte de crédit

3 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne **Max**. Utilisez si possible de l'eau adoucie et filtrée. L'eau dure risque d'obstruer plus rapidement le générateur de vapeur en raison de l'accumulation de tartre.

4 Appuyez sur **Nettoyage** dans l'écran **Menu principal**, puis sur **Easy Clean**.

5 Appuyez sur la touche **Start/Stop** du panneau de commande. Le temps restant s'affiche à l'écran.

6 Un signal sonore retentit à la fin du cycle de 10 minutes et **Nettoyage terminé** s'affiche à l'écran. Appuyez sur la touche **Start/Stop** à l'écran.

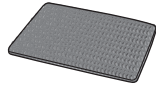
⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être chaudes une fois le cycle **Easy Clean** terminé. Lors du nettoyage, portez des gants de caoutchouc pour éviter les brûlures.
- Pendant le cycle **Easy Clean**, 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 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.

8 Nettoyez la cavité du four immédiatement après la fin du cycle **Easy Clean** 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.

9 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.

10 S'il reste de la saleté légère, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones souillées.

- Assurez-vous que la cavité du four est vide de grilles et d'autres accessoires.

REMARQUE

- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle **Easy Clean**. 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 **Easy Clean** est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants 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.

Nettoyage du réservoir d'eau

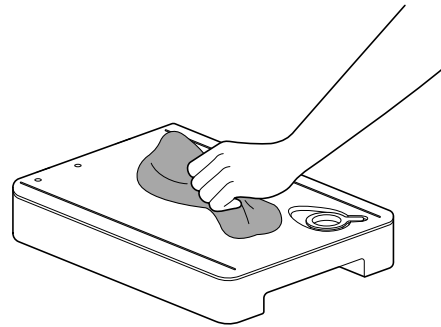
Le réservoir d'eau est utilisé pendant la cuisson à la vapeur. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie.

REMARQUE

- Après l'utilisation de la fonction de génération de vapeur, le réservoir d'eau doit être vidé. Pour éviter la formation de bactéries ou d'odeurs,

nettoyez et asséchez le réservoir d'eau après chaque utilisation.

- Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Si le réservoir d'alimentation en vapeur ne glisse pas aussi facilement qu'il le devrait, nettoyez le fond du réservoir.



Tartre d'eau dure

Si de l'eau dure est utilisée dans le réservoir d'eau, le générateur de vapeur risque de se boucher avec du tartre d'eau dure. Dans les endroits où l'eau est dure, faites fonctionner fréquemment la fonction de détartrage ou utilisez de l'eau adoucie.

Utilisation de la fonction de détartrage

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique. Pour un détartrage plus tenace ou plus important, utilisez la fonction de détartrage.

REMARQUE

- Utilisez la fonction de détartrage toutes les 2-3 utilisations du mode vapeur.

Détartrage

L'utilisation de cette fonction permet d'éliminer les dépôts blancs qui se forment après une longue période d'utilisation du générateur de vapeur.

La fonction de détartrage dure 1 h 43 min. Pendant le nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur.

Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'eau, voir "Utilisation du réservoir d'eau".

58 ENTRETIEN

Réglage du détartrage

- 1 Remplissez le réservoir d'eau d'un mélange 50:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 c. à thé d'acide citrique dans 4 1/4 tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
- 2 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à le maintenir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.
- 3 Appuyez sur **Nettoyage** sur l'écran **Menu principal**. Appuyez sur **Entretien à la vapeur**, puis appuyez sur **Détartrage**.
- 4 Après 1 h 32 min de détartrage, une fenêtre contextuelle s'affichera à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
- 5 Insérez le réservoir et lancez la fonction Rinçage. Le rinçage prend environ 11 minutes.
- 6 Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pour permettre au four de sécher complètement.

REMARQUE

- La fonction de rinçage doit être complétée même si la fonction de détartrage est annulée.
- Si de l'eau reste sur la sole du four après le détartrage, elle peut laisser des résidus après l'utilisation du four.
- Après avoir exécuté la fonction de détartrage, nettoyez le réservoir d'eau.

Utilisation de la fonction de drainage

La fonction de **Drainage** enlève l'eau résiduelle à l'intérieur du générateur de vapeur. La fonction dure un peu plus de 1 minute et s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. La fonction de **Drainage** peut

également être activée manuellement si nécessaire.

Configuration du drainage

- 1 Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide.
- 2 Appuyez sur **Nettoyage** sur l'écran **Menu principal**. Appuyez sur **Entretien à la vapeur**, puis appuyez sur **Drainage**.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start/Stop** sur l'écran pour démarrer la fonction **Drainage**. Le temps restant apparaît sur l'écran.

Utilisation de la fonction de séchage

Utilisez la fonction **Séchage** pour faire sécher la cavité du four après un cycle de cuisson à la vapeur. La fonction **Séchage** dure 20 minutes.

Réglage du séchage

- 1 Appuyez sur **Nettoyage** sur l'écran **Menu principal**. Appuyez sur **Entretien à la vapeur**, puis appuyez sur **Séchage**.
- 2 Appuyez sur le bouton **Start/Stop** sur l'écran pour démarrer la fonction **Séchage**. Le temps restant apparaît sur l'écran.

Entretien périodique

Remplacement de la lampe du four

La lumière du four est une lumière DEL standard. Si la lumière DEL ne s'allume pas, veuillez contacter le service clientèle de LG Electronics. N'essayez pas de remplacer ou de retirer la lumière DEL.

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.

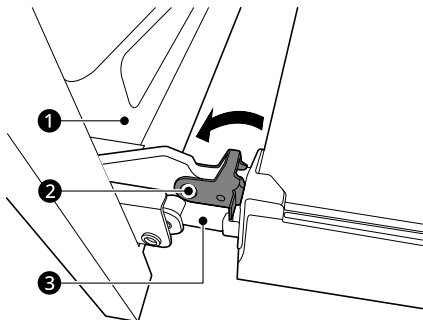
⚠ MISE EN GARDE

- 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**

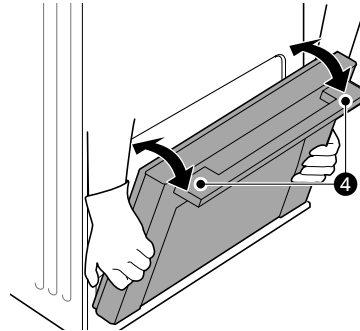
- Ouvrez et fermez complètement la pince afin d'éviter d'endommager la cavité du four.

- 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.

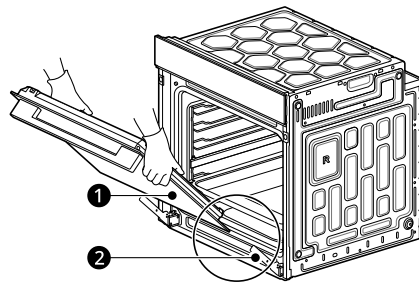
- 4 Fermez partiellement la porte à environ 70 degrés ④. Si la position est correcte, les charnières ③ se déplacent librement.



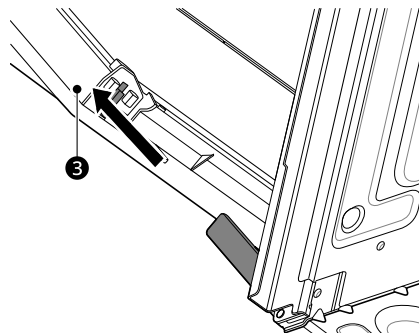
- 5 Soulevez et tirez la porte vers vous jusqu'à ce que les loquets des charnières soient complètement desserrés.

Remise en place de la porte du four

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte ① près de la partie supérieure.

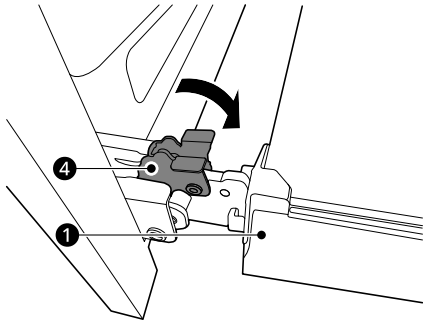


- 2 Insérez complètement les charnières ② dans les fentes ③.

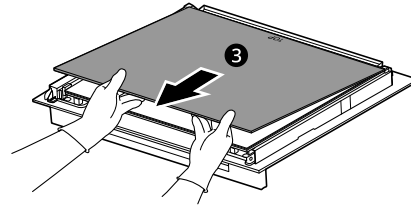


60 ENTRETIEN

- 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.



- 3 En portant des gants de sécurité, saisissez et soulevez légèrement le panneau de verre ③ 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.



Assemblage du panneau de verre

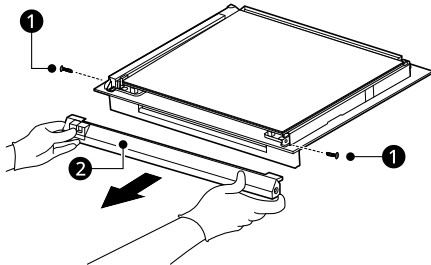
Remontez les panneaux de verre dans l'ordre inverse de leur retrait.

- 5 Fermez la porte.

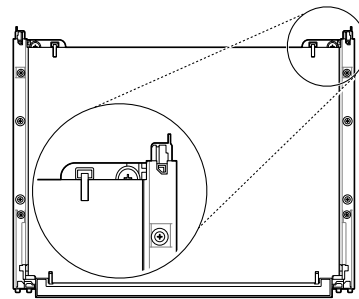
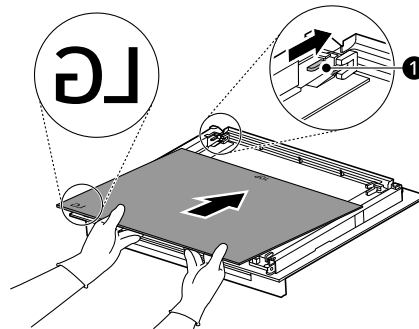
Démontage de la porte du four

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 ① des deux côtés du couvercle supérieur de la porte ② et tirez vers l'avant pour le retirer.

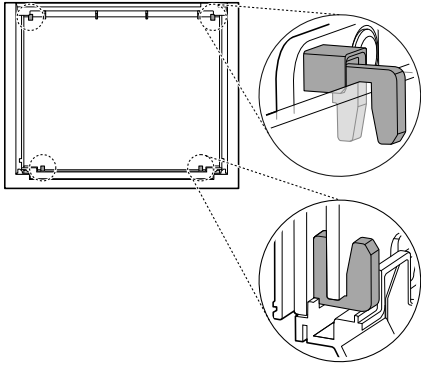


- 1 Faites glisser le panneau de verre inférieur ② et le deuxième panneau de verre ① dans la porte du four.
 - Placez le côté du panneau imprimé « LG » vers la poignée de la porte du four.



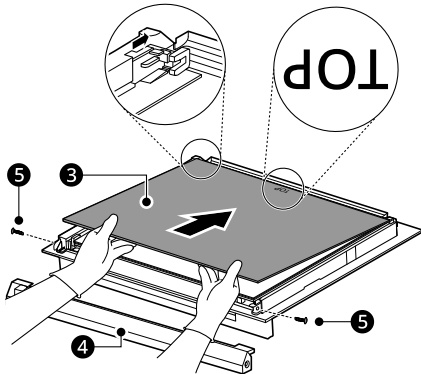
2 Assemblez les 4 garnitures sur le deuxième panneau de verre comme montré.

- Les garnitures maintiennent le verre en place, ce qui réduit le bruit et les vibrations dans la porte.



3 Faites glisser le panneau de verre supérieur ③ 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.

62 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 : 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 de **Verrouillage des commandes**. L'icône de verrouillage  s'affiche à l'écran si le **Verrouillage des commandes** est activé. Pour désactiver le **Verrouillage des commandes**, reportez-vous à la section **Verrouillage des commandes**.

Q : Mon appareil est toujours sale après avoir fait un cycle EasyClean. Que puis-je faire?

R : Le cycle **Easy Clean** 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 **Easy Clean**, 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 **Easy Clean** 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 **Easy Clean** en utilisant suffisamment d'eau.
Les salissures à base de sucre et certaines salissures grasses sont particulièrement difficiles à nettoyer.

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.

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 salissures sont plus difficiles à nettoyer que d'autres.

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.

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 **Easy Clean**, 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 **Easy Clean** peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction **Easy Clean** 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 **Easy Clean** de votre manuel d'utilisation.

64 DÉPANNAGE

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
Le four ne fonctionne pas.	La fiche de l'appareil n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché. <ul style="list-style-type: none"> Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
De la vapeur est évacuée par l'évent du four.	La cuisson d'aliments très humides produit de la vapeur. <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché. <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.
	Le raccordement du câblage n'a pas été fait. <ul style="list-style-type: none"> Contactez votre électricien pour obtenir de l'aide.
	Coupure de courant. <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.
Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au gril.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. <ul style="list-style-type: none"> Suivez les instructions dans Réglage des commandes du four.
	La viande est trop proche de l'élément. <ul style="list-style-type: none"> 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.
	La viande est mal préparée. <ul style="list-style-type: none"> Enlevez l'excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu'ils ne se recourbent.
	La grille a été placée à l'envers sur la lèchefrite et la graisse ne s'égoutte pas. <ul style="list-style-type: none"> 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.
	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. <ul style="list-style-type: none"> Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau. <ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille. <ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Le capteur du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Réglage de la température du four » dans le chapitre Fonctionnement.
Les aliments ne grillent pas bien.	Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode Grillage.
	La grille n'est pas à la bonne position. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le guide sur la cuisson au gril.
	Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril. <ul style="list-style-type: none"> Utilisez une lèchefrite et une grille.
	Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible. <ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de grillage pendant cinq à sept minutes. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Réglage de la température » dans la section Fonctionnement.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'événement.	Ceci est normal dans le cas d'un four neuf. <ul style="list-style-type: none"> Cela disparaîtra avec le temps.
L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'événement du four.	Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides. <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
	Un chiffon très humide a été utilisé pour nettoyer la vitre. <ul style="list-style-type: none"> N'utilisez pas trop d'eau lorsque vous nettoyez la vitre.
De l'air chaud s'échappe dans la cuisine après l'arrêt du four.	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. <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
Le four ne cuit pas à la vapeur.	Mauvais assemblage <ul style="list-style-type: none"> Veillez à glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	Le drain du réservoir d'eau peut être obstrué par du tartre d'eau dure. <ul style="list-style-type: none"> Si cela se produit, la fonction de détartrage doit être activée avant que la fonction de génération de vapeur ne puisse être utilisée.
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.	Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'eau est transférée au fond du four. <ul style="list-style-type: none"> Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.

66 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.	<p>L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'eau peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
Le module de cuisson sous vide émet un signal sonore pendant le fonctionnement.	<p>Cette alerte retentit lorsque le module de cuisson sous vide est utilisé sans qu'il y ait d'eau dans le réservoir d'alimentation en vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Avant de l'utiliser, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur au niveau recommandé.

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur.	<p>La commande électronique a détecté une défaillance.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>[Cas 1]</p> <ul style="list-style-type: none"> Code d'erreur : Erreur de chauffage Cause : Le four ne chauffe pas. <p>[Cas 2]</p> <ul style="list-style-type: none"> Code d'erreur : Erreur du capteur de vapeur Cause : Capteur de vapeur ouvert, capteur de vapeur court-circuité
Les deux points de l'horloge clignotent.	<p>Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Remettez l'horloge à l'heure ou appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.
L'icône de verrouillage est affichée à l'écran lorsque vous voulez cuisiner.	<p>Le four est verrouillé en raison de la fonctionnalité Verrouillage des commandes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Désactivez la fonctionnalité Verrouillage des commandes.
La lampe du four ne fonctionne pas.	<p>La lampe doit être remplacée ou la lampe n'est pas vissée assez serrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> Remplacez la lampe ou resserrez-la. Consultez la section Remplacement de la lampe du four de ce manuel d'utilisation.
Le ventilateur de convection s'arrête. (Pendant le mode de cuisson par convection)	<p>Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle.</p> <ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas en panne; cela fait partie de son fonctionnement normal.

Bruits

Symptômes	Causes possibles et solutions
Bruit de craquement ou de claquement	<p>Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage Easy Clean.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
Bruit du ventilateur	<p>Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	Le mot de passe du réseau Wi-Fi n'a pas été saisi correctement. <ul style="list-style-type: none">Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none">Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. <ul style="list-style-type: none">Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
	La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none">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.
	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none">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.
	Durant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones). <ul style="list-style-type: none">Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau.<ul style="list-style-type: none">Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez « lge12345 ».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.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

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.

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).	
Four électrique	Garantie prolongée des composants (pièces uniquement) (Le consommateur sera facturé pour la main-d'œuvre un (1) an après la date d'achat.)
Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.	Quatre-vingt-dix (90) jours après la date d'achat original de l'appareil
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)	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 ENSOSSER 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

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

70 GARANTIE LIMITÉE

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 IRRÉVOQUEMENT 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

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 honoraires 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 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, et en cliquant sur « Trouver mes numéros de modèle et de série »].

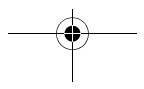
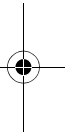
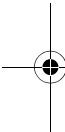
Si vous vous prévallez de l'option de retrait, les lois de votre province ou territoire de résidence régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles 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

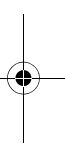
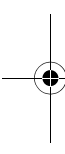
72 GARANTIE LIMITÉE

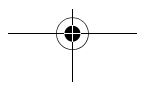
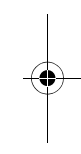
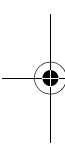
modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.





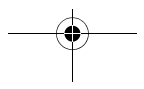
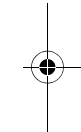
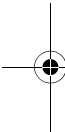
74 AIDE-MÉMOIRE

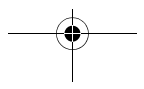
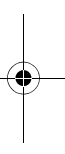
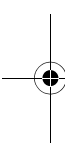






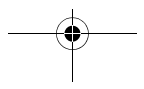
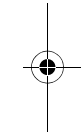
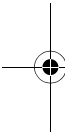
76 AIDE-MÉMOIRE

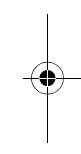
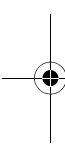






78 AIDE-MÉMOIRE







LG Customer Information Center

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

1-800-243-0000

U.S.A.

1-888-542-2623

CANADA

Register your product Online!

www.lg.com