



ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

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

LWS3063ST
LWS3063BD



MFL69362006_04

www.lg.com

Copyright © 2020 - 2022 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INFORMATION

7 PRODUCT OVERVIEW

- 7 Accessories
- 8 Oven Overview
- 9 Control Panel Overview

11 FEATURES

- 11 Clock
- 12 Timer On/Off
- 13 Special Oven Control Settings
 - 13 Setting Convection Auto Conversion
 - 13 Adjusting the Oven Temperature
 - 14 Selecting the Display Language
 - 14 Adjusting the Preheat Alarm
 - 14 Adjusting the Beeper Volume
 - 14 Selecting Fahrenheit or Celsius

15 USING THE OVEN

- 15 Bake
- 16 Multi-Rack Baking
- 17 Timed Cook
- 18 Delayed Timed Cook
- 19 Broil
- 19 Recommended Broiling Guide
- 21 Roast
- 21 Convection Bake
- 22 Crisp Convection
- 23 Convection Roast

- 24 Warm
- 24 Proof
- 25 Turning On/Off the Oven Light
- 25 Control Lock Feature
- 25 Favorite
- 25 Oven Light

26 SMART FUNCTIONS

- 26 LG ThinQ Application
- 27 Smart Diagnosis™ Feature

28 MAINTENANCE

- 28 Self-Clean
- 31 EasyClean®
- 31 Cleaning Tips
- 32 EasyClean® Instruction Guide
- 33 Changing the Oven Light
- 33 Cleaning the Exterior
- 35 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Door
- 35 Door Care Instructions

36 TROUBLESHOOTING

- 36 FAQs
- 38 Before Calling for Service

40 LIMITED WARRANTY

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

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



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



WARNING

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



CAUTION

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

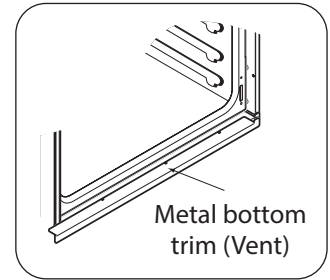
SAFETY PRECAUTIONS

- Be certain your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect power to appliance before servicing by unplugging, removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- **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 of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- **Use Care When Opening Door.**
Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven
- **Do Not Heat Unopened Food Containers.**
Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

SAFETY PRECAUTIONS (CONT.)

- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**

The oven vent could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on or near the vent.



NOTE:

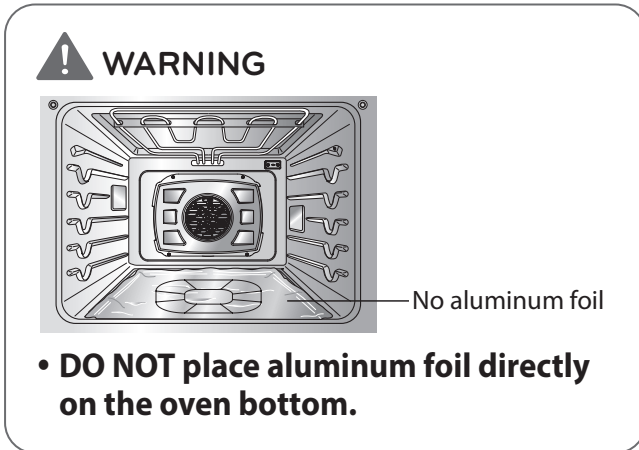
For proper operation vent trim must be installed.

WARNING

- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
 - **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.
 - **Use dry pot holders only.**
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.
 - **Storage in or on appliance.**
Flammable materials should not be stored in an oven or near surface elements.
 - **Wear proper apparel.**
Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
-
- **Be certain all packing materials are removed from the appliance before operating.**
Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
 - **DO NOT force the door open.** This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
 - **DO NOT use a steel-wool pad.** It will SCRATCH the surface.
 - **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.** This may result in the glass shattering.
 - **Be careful when removing and lifting the door.**
 - **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
 - **DO NOT step or sit on oven door.** Be sure to follow proper installation instructions.

ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do Not** allow aluminum foil or the meat probe to contact heating elements.



- **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 to the interior surface of the oven.)
- **Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.** Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

SAFETY DURING USE

- **Oven Racks.** Always place oven racks in desired position while oven is cool.
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven.** Hot cookware or plates can cause burns.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features.** Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- **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.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid.**
DO NOT cover the grid with aluminum foil.

CHILD SAFETY

WARNING

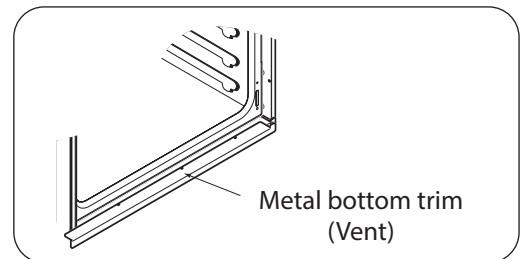
- **Children should be kept away from the oven.**
- **Accessory parts will become hot when the broiler is in use.**

CAUTION

- **Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.**
- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.** During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.

SAFETY WHEN CLEANING

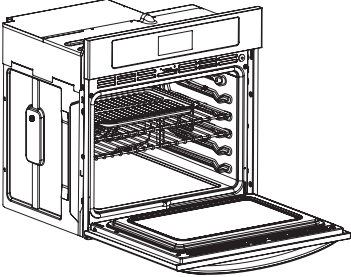
- **Do Not Clean Door Gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to well-ventilated room.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code F is displayed, and error melody sounds, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- **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 metal bottom trim (vent) should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.



PRODUCT OVERVIEW

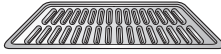
ACCESSORIES

Make sure that all parts are included after purchasing this product.




electric convection built-in oven

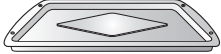
Accessories for Cooking



Grid




Standard racks (2 ea)




Broiler pan


Accessories for Installation



6 Wood Screws
For Mounting
(4 needed for installation
and 2 extras)




4X10 Screws (2 ea)
For bottom decorative trim

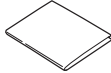


Bottom decorative trim
(1 ea)

Manuals



Owner's manual



Installation manual

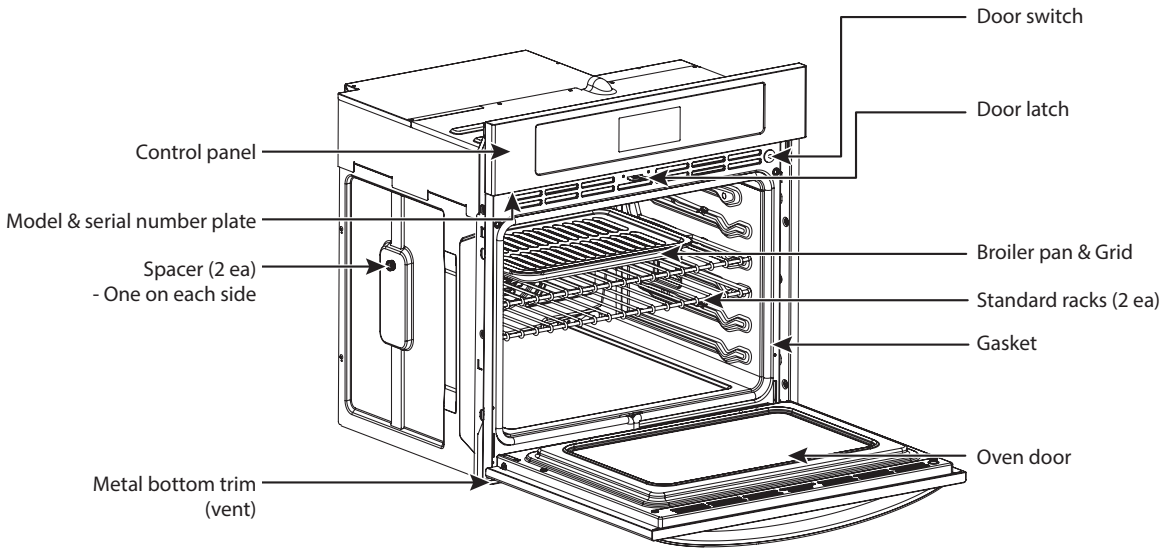
NOTE

- Contact LG Customer Service 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.
- 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.

OVEN OVERVIEW

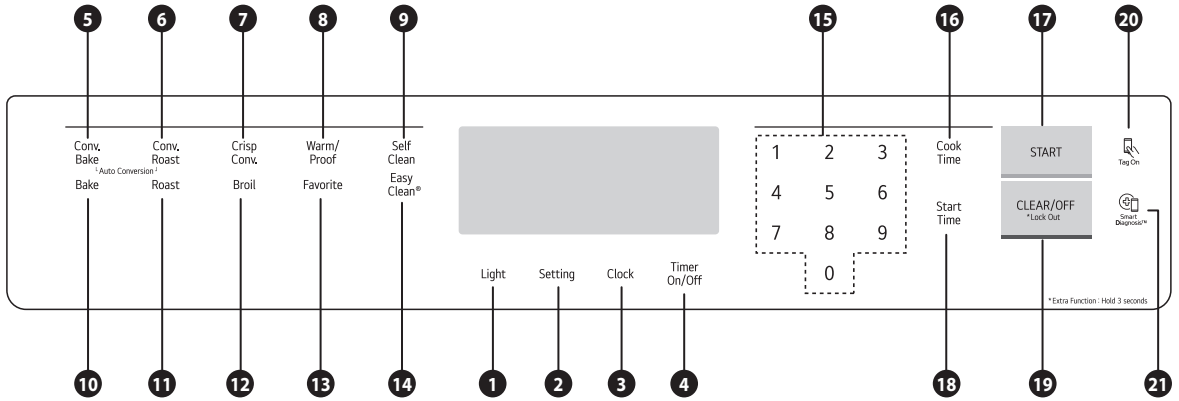
Make sure to understand the name and function of each part.

* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.



CONTROL PANEL OVERVIEW

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of the oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function are listed in this owner's manual.**



Name	Description
1 OVEN LIGHT	Use to turn the Oven lights of the oven on and off.
2 SETTING	See page 13 and 14.
3 CLOCK	Use to set the time of day.
4 TIMER ON/OFF	Use to set or cancel the timer of the oven.
5 CONV. BAKE	Use to select the Convection Bake function of the oven.
6 CONV. ROAST	Use to select the Convection Roast function of the oven.
7 CRISP CONV.	Use to select the Crisp Convection function of the oven.
8 WARM/PROOF	Use to select the Warm/Proof function of the oven.
9 SELF CLEAN	Use to select the Self Clean function of the oven.
10 BAKE	Use to select the Bake function of the oven.
11 ROAST	Use to select the Roast function of the oven.
12 BROIL	Use to select the Broil function of the oven.
13 FAVORITE	Use to select the Favorite function of the oven.
14 EasyClean®	Use to select the Easy Clean function of the oven.
15 NUMBER PADS	Use to enter a temperature and all times.
16 COOK TIME	Use to set the length of the cook time.
17 START	Use to START all functions in the oven.

Name	Description
18 START TIME	Use to set delay time.
19 CLEAR OFF	Use to stop cooking, cancel settings of the oven. To activate OVEN LOCK press and hold for 3 seconds.
20 SMART FEATURES	The Tag On icon, for use with Smart Features.
21 SMART DIAGNOSIS™	Use with the Smart Diagnosis feature.

 **NOTE**

If F- and a number appear in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.

See page 36.

- Touch the **CLEAR OFF** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
- If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.
- **If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred**, the clock and all programmed functions must be reset.
- **The time of day will flash in the display when there has been a power outage.**

FEATURES

CLOCK

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or Self Clean cycle.

Setting the Clock

1. Press **CLOCK** once.
2. Press the numbers to enter the correct time of day. For example, to set 12:34, press the numbers **1**, **2**, **3** and **4**.
If the numbers are not pressed within 25 seconds of pressing **CLOCK**, the display reverts to the original setting.
3. Press **START**. This enters the time and starts the clock.



NOTE

To check the time of day when the display is showing other information, simply press **CLOCK**.

Changing the Hour Mode (12HR or 24HR)

The control is set to use a 24-hour clock. Follow these steps to change to a 12-hour clock.

1. Press **SETTING** once.
2. Press **1** to select 12-hour and **2** to select 24-hour.
3. Press **START** to accept the desired change.

Power Outage

If the colon in the time is flashing in the display, you have experienced a power failure.

Resetting the Clock

1. Press **CLOCK**.
2. Press the numbers to enter the correct time of day.
3. Press **START**.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. A beep sounds each time a button is pressed. Two short beeps sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

FEATURE	MIN. TEMP. / TIME	MAX. TEMP. / TIME
BAKE / ROAST	170°F (80°C)	550°F (288°C)
BROIL [Full / Center]	LO (350°F)	HI (550°F)
CONVECTION BAKE/ CONVECTION ROAST/ CRISP CONVECTION	170°F (80°C)	550°F (288°C)
PROOF	100°F	
WARM	LO (140°F) / 3 hours	HI (200°F) / 3 hours
SELF CLEAN	3 hours	5 hours

TIMER ON/OFF

The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.

Setting the Timer (example to set 5 minutes):

1. Press **TIMER ON/OFF** once.
0:00 with **HR** inside appears and **TIMER** flashes in the display.



2. Press number **5**.
0:05 appears in the display.



3. Press **TIMER** to start the Timer.
The display shows the set time counting down.



! NOTE

If **TIMER ON/OFF** is not pressed, the timer returns to the time of day.

4. When the set time has run out, **End** shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until **TIMER ON/OFF** is pressed.

! NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the **TIMER ON/OFF**.

- Set the time in seconds by pressing **TIMER ON/OFF** twice. (For example, press 5 and 0 to set 50 seconds.)



- Set the time in minutes by pressing **TIMER ON/OFF** once. (For example, press 5 to set 5 minutes.)



Cancelling the Timer

1. Press **TIMER ON/OFF** once.
The display returns to the time of day.

SPECIAL OVEN CONTROL SETTINGS

The oven has additional settings which can be accessed and adjusted using the Setting button. These additional settings can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until changed. The settings also remain in memory after a power failure.

- The setting of function

Function	Touch
Clock	1 time
Convection auto conversion	2 times
Oven temperature	3 times
Select language	4 times
Preheat alarm	5 times
Beeper volume	6 times
Select Fahrenheit or Celsius temperature	7 times

Setting Convection Auto Conversion

When using convection bake and roast, the Convection Auto Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. This feature is activated so that the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **START** function, the display will show the converted temperature of 325°F.

1. Press **SETTING** twice. AUTO appears in the display.



2. Press **1** to enable or **2** to disable.
3. Press **START**.

Adjusting the Oven Temperature

This oven may cook differently than the one it replaced. Use the oven for a few weeks to become more familiar with it before adjusting the thermostat settings. Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

! NOTE

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

1. Press **SETTING** three times or until AdJU appears in the display.



2. Enter the desired temperature adjustment. For example, to adjust the oven temperature UP 15 degrees, press 15.
3. Press **START** to accept the change.
4. To lower the oven temperature enter **15** then press **SETTING** to DECREASE the temperature, (add a minus sign).
5. Press **START** to accept the change.

Selecting the Display Language

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

1. Press **SETTING** four times or until Lng appears in the display.



2. Press **1** for English, **2** for Spanish, or **3** for French.
3. Press **START** to accept the change.

Adjusting the Preheat Alarm

When the oven reaches the set temperature, the preheat alarm light flashes until the door is opened. The alarm can be deactivated or activated.

1. Press **SETTING** five times or until PrE appears in the display.



2. Press **1** to turn on and **2** to turn off the alarm.
3. Press **START** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

The beeper volume can be adjusted to three possible volume levels, loud, low, and mute.

1. Press **SETTING** six times or until BEEP appears in the display.



2. Press **1** for LOUD, **2** for LOW, and **3** for MUTE.
3. Press **START** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

The oven is set to display the Fahrenheit temperature scale. Follow these instructions to set the display to the Celsius scale.

1. Press **SETTING** seven times or until UNIT appears in the display.



2. Press **1** for °F (Fahrenheit) or **2** for °C (Celsius).
3. Press **START** to accept the change.

USING THE OVEN

BAKE

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (80°C) to 550°F (288°C). Default temperature is 350°F (177°C).

Setting the Oven to Bake at 375°F

1. Press **BAKE**.
2. Set the oven temperature. (Press **3**, **7**, and **5**.)
3. Press **START**.

The word **PREHEATING** and **100°F** appear in the display. As the oven preheats the temperature is displayed in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds.

PREHEATING

Place the food in the oven after preheating. Preheating is necessary for better cooking results.

4. When cooking is finished, press **CLEAR OFF**.
5. Remove the food from the oven.

Changing Bake Temperature while Cooking (example changing from 375°F to 425°F):

1. Press **BAKE**.
2. Set the oven temperature. (Press **4**, **2**, and **5**.)
3. Press **START**.

Tips for Baking

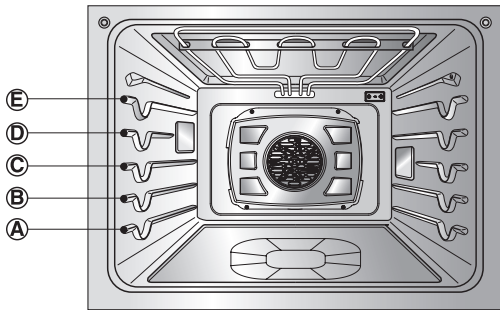
Follow the recipe or convection food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shape of the baking pan used.

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

Displays for the BAKE mode



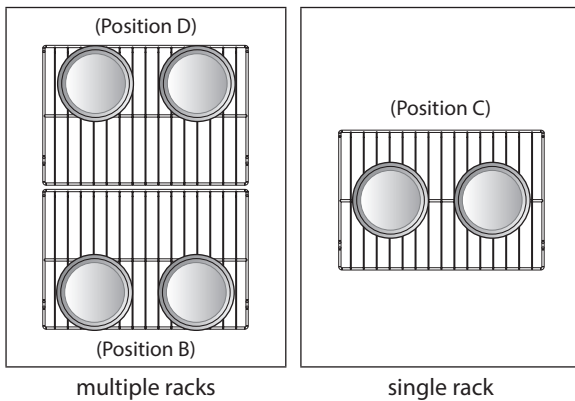
MULTI-RACK BAKING



- The oven has 5 rack positions.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 2" to 2-1/2" of air space around it.

If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D (for two racks). Place the cookware as shown.



! NOTE

- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads. After the oven has reached the desired temperature, the preheat melody sounds once.
- The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again if the door is closed. If the oven door is left open for more than 30 minutes, all settings are canceled.
- Press **CLEAR OFF** to cancel BAKE at any time.

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

TIMED COOK

The oven turns on immediately and cooks for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

Setting Immediate Cook and Automatic Shutoff (example to set bake at 300°F for 30 minutes.)

1. Set the clock for the correct time of day.
2. Press **BAKE, 350°F** appears in the display.
3. Set the oven temperature. (Press **3, 0,** and **0.**)
4. Press **COOK TIME. TIMED** flashes. **BAKE, 0:00** and **300°F** appear in the display.
5. Set the desired baking time. (Press **3** and **0.**)

NOTE

Baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.

6. Press **START**. The oven turns on, and the display shows the cooking time countdown. The oven continues to cook for the set amount of time, then turns off automatically, unless the **WARM** feature was set. Refer to the Setting the **WARM** feature section on page 24.
7. Press **CLEAR OFF** to cancel this function at any time.

Changing the Cook Time During Cooking (example to change the cook time from 30 minutes to 1 hour 30 minutes.)

1. Press **COOK TIME**.
2. Set the new baking time. (Press **1, 3,** and **0.**)
3. Press **START** to accept the change or press **CLEAR OFF** to reset the time.

When Timed Cook Finishes

1. **END OF CYCLE** and the time of day show in the display. The oven will shut off automatically.
2. The cook end melody repeats every minute until **CLEAR OFF** is pressed.

NOTE

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

DELAYED TIMED COOK

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven ON and OFF at the time selected.

Setting the Oven for Delayed Start (for example, to Bake at 300°F for 30 minutes starting at 4:30 p.m.)

1. Set the clock for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press **BAKE**. **350°F** appears in the display.
4. Set the oven temperature. (Press **3**, **0**, and **0**.)
5. Press **COOK TIME**.
6. Set the desired baking time. (Press **3** and **0**.)

NOTE

Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

7. Press **START TIME**.
8. Set the desired start time. (Press **1**, **6**, **3**, and **0**.)
9. Press **START**. At the set time, a short beep sounds. The oven begins to Bake.
10. Press **CLEAR OFF** to cancel Delayed Timed Bake at any time.

When the Delayed Timed Cook Finishes

1. **END OF CYCLE** and the time of day show in the display. The oven shuts off automatically.
2. The cook end melody repeats every minute until **CLEAR OFF** is pressed.

NOTE

- If the clock is set to 24-hour mode, cooking can be delayed up to 24 hours.
- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan turns off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

CAUTION

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

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.

NOTE

The oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

Setting the Oven to Broil

1. Place the food on the broiler pan grid.
2. Press **Broil**.
3. Press **1** for full broiling or **2** for center broiling.
4. Press **1** for High, **2** for Medium or **3** for Low broil.
5. Press **START**. The oven begins to broil.
6. Broil on one side until food is browned ; turn and cook on the other side.

NOTE

Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.

7. When broiling is finished, press **CLEAR OFF**. Press **CLEAR OFF** to cancel this function at any time.

NOTE

The heating element(s) turn off if the door is opened. They turn on again if the door is closed. Press **CLEAR OFF** to cancel Broil at any time.

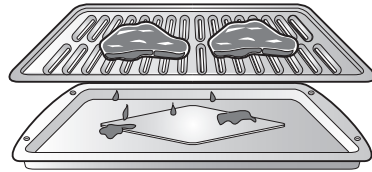
NOTE

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

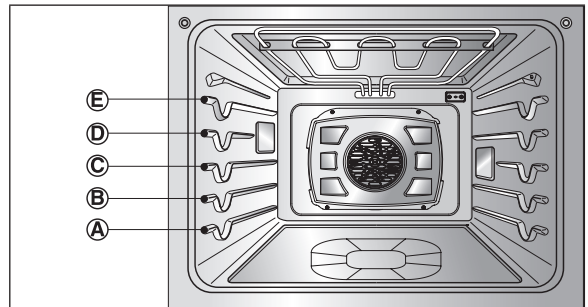
RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. It is recommended to preheat the oven for about 5 minutes before placing food in the oven.

For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



broiler pan and grid



Broiling Chart

Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	E	4-6	3-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Rare	1" thick	D	6	2-3	
Medium	1 to 1-1/2 lbs.	D	7	2-3	
Well Done		D	8	3-4	
Rare	1-1/2" thick	D	10	4-6	
Medium	2 to 2-1/2 lbs.	D	12	6-8	
Well Done		D	14	8-10	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	C C	20 20	6-8 6-10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	C	12-14	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	D or E	5-6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	D	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1-1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (1/2" thick)	D or E	7	6-8	Remove fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	D or E	9-10	7-9	
Lamb Chops					Remove fat.
Medium	2 (1" thick) about 10	D	6	4-6	
Well Done	to 12 oz.	D	8	7-9	
Medium	2 (1-1/2" thick) about	D	11	9	
Well Done	1 lb.	D	13	9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D or E D or E	8 9	3-4 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

**CAUTION**

- **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.

**CAUTION**

- **DO NOT use the broiler pan without the grid.**
- **DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

ROAST

Use the Roast feature to cook large cuts of meat.

Setting the Oven to Roast (for example, to cook meat at 375°F)

1. Press **ROAST**.
2. Set the oven temperature. (Press **3**, **7** and **5**.)
3. Press **START**.

! NOTE

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

Changing Temperature while Cooking (example changing from 375°F to 425°F)

1. Press **ROAST**.
2. Set the oven temperature. (Press **4**, **2** and **5**.)
3. Press **START**.

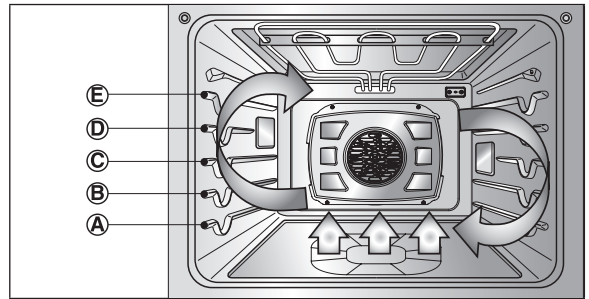
! NOTE

The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again if the door is closed. When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters. Press **CLEAR OFF** to cancel Roast at any time.

CONVECTION BAKE

Benefits of Convection Bake

- Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.



Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with Convection Bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Bake

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked 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 oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D.
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results when using multiple racks.

! NOTE

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

Setting the Oven to Convection Bake

1. Press **CONV. BAKE**. The display flashes **350 °F**.
2. Set the oven temperature. (Press **3**, **7** and **5**.)
3. Press **START**. The display shows **CONV BAKE** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone sounds. The display shows the auto converted oven temperature **350 °F**, **CONV BAKE** and the fan icon.
4. Press **CLEAR OFF** to cancel Convection Bake at any time.

! NOTE

The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again if the door is closed.

Press **CLEAR OFF** to cancel Convection Bake at any time.

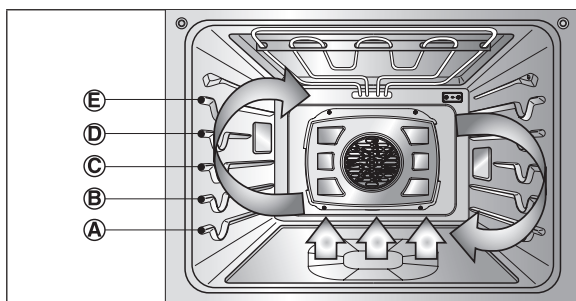
Displays for the CONV. BAKE mode



CRISP CONVECTION

Benefits of Crisp Convection

The Crisp Convection feature is best for light colored and delicate baked goods like cakes, tarts, cookies, puff pastries, scones, muffins, biscuits, yeast-free breads, etc. The hot air continually circulated by the fan distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air cooks foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads. The crisp convection heating element heats up faster, reducing cooking time by as much as 30 percent.



Tips for Crisp Convection

- Time saved will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Choose cookie sheets without sides and roasting pans with 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 Crisp Convection with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D.
- It is important to uncover foods so that surfaces of food remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.

Setting the Oven to Crisp Convection

1. Press **CRISP CONV**. The display flashes **350 °F**.
2. Set the oven temperature. (Press **3**, **7** and **5**.)
3. Press **START**. The display shows **CONV** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone sounds. The display shows the auto converted oven temperature **350 °F**, **CONV** and the fan icon.
4. Press **CLEAR OFF** to cancel Crisp Convection at any time.

! NOTE

The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again if the door is closed. Press **CLEAR OFF** to cancel Crisp Convection at any time.

! NOTE

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

Setting the Oven to Convection Roast

1. Arrange oven racks and place food in oven.
2. Press **CONV. ROAST**. The display flashes **350 °F**.
3. Set the oven temperature. (Press **3**, **7** and **5**.)
4. Press **START**. The display shows **CONV ROAST** and the changing temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone sounds. The display shows the auto converted oven temperature **350 °F**, **CONV ROAST** and the fan icon.
5. Press **CLEAR OFF** to cancel the function at any time.

! NOTE

The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again if the door is closed. When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters. Press **CLEAR OFF** to cancel the Convection Roast feature at any time.

! NOTE

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

CONVECTION ROAST

The Convection Roast feature is designed to give optimum cooking performance for roasting meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. 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 Roast is especially good for large tender cuts of meat. The meat probe may be used with this feature.

Displays for the CONV. ROAST mode



WARM

The WARM function maintains an oven temperature of less than 200°F. This function should not be used to reheat cold food. The Warm function keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the WARM function shuts the oven OFF automatically. The Warm feature can be used alone or after the Timed Cook or Delayed Timed Cook modes.

Setting the Oven to Warm

1. Press **WARM/PROOF** once.
2. Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.
3. Press **START**.
4. Press **CLEAR OFF** to cancel Warm at any time.

! NOTE

The Warm feature has three temperature levels :
High=200°F, Med=170°F, Low=140°F
(High=93.3°C, Med=76.7°C, Low=60°C)

Setting Warm after Timed Cooking

1. Set the desired cooking feature: **Timed** or **Delayed Timed** modes of Bake, Conv. Bake, Roast, Conv. Roast, or Crisp Conv. For instructions, refer to previous pages in this section.
2. Press **START**.
3. Press **WARM/PROOF** once. COOK & WARM mode is set to turn on automatically after completing the TIMED COOKING or DELAYED TIMED COOKING.
4. Press **CLEAR OFF** to cancel Cook & Warm mode at any time.

Displays for the WARM mode



PROOF

The Proof feature maintains a warm environment 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.

! NOTE

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).

Setting the Oven to Proof (for example, to proof for an hour)

1. Press **WARM/PROOF** twice or until Proof appears in the display.
2. Press **1, 0** and **0**.
3. Press **START**. The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
4. When proofing is finished, press **CLEAR OFF**.

! NOTE

- Do not use the PROOF mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing will not operate when oven is above 125°F. Oven is Hot shows in the display.

Displays for the PROOF mode



TURNING ON/OFF THE OVEN LIGHT

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing **LIGHT**.

! NOTE

The oven light cannot be turned on if the self clean feature is active.

CONTROL LOCK FEATURE

The Control Lock feature automatically locks most oven controls and prevents them from being turned ON. The feature is applied to the upper and lower ovens simultaneously. It does not disable the clock, timer, or interior oven lights.

Activating Control Lock

1. Press and hold **CLEAR OFF** for 3 seconds.
2. Lock melody sounds, **CONTROL LOCKOUT** appears in the display.

Deactivating Control Lock

1. Press and hold **CLEAR OFF** for 3 seconds. Unlock melody sounds. **CONTROL LOCKOUT** disappears.
2. The oven is fully operational again.

! NOTE

- During Control Lock mode, the clock, timer, and oven lights continue to function.

FAVORITE

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

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

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

3. Press the **numbers** to set the desired oven temperature. This temperature is stored and recalled when next used.
4. Press **START**. Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds.

! NOTE

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

OVEN LIGHT


The interior oven light automatically turns on when the door is opened. Press **Light** to manually turn the oven light on. The lamp of the oven will turn off after 2 minutes and 30 seconds to save power.

! NOTE

- The Oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

SMART FUNCTIONS

LG THINQ APPLICATION

This feature is only available on models with the  logo. The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

Tag On Features

The Tag On function can only be used with most smart phones equipped with the NFC (Near Field Communication) function and based on the Android OS (operating system).

Smart Diagnosis™

Allows the user to diagnose and troubleshoot problems with the oven.


EasyClean®

Allows the user to set EasyClean®, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using EasyClean® versus the self-clean function.

Oven Settings

Allows the user to change oven settings, including the hour mode, preheating alarm light, beeper volume, temperature units, convection auto conversion, and thermostat adjustment.



! NOTE

- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- This feature is only available on some models.
- When using the Tag On function, position the smart phone so that the NFC antenna inside the back of the smart phone matches the position of the Tag On icon on the appliance.
- Press  in the **LG ThinQ** application for a more detailed guide on how to use the Tag On function.
- The location of the smartphone's NFC module may vary depending on the phone, and NFC use may be restricted on some smartphones due to differences in transmission methods. Because of the characteristics of NFC, if the transmission distance is too far, or if there is a metal sticker or a protective case on the phone, transmission will not be good. In some cases, NFC-equipped phones may be unable to transmit successfully.
- NFC function would vary depending on smart phones.

Installing the LG ThinQ Application

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

SMART DIAGNOSIS™ FEATURE

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

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

NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

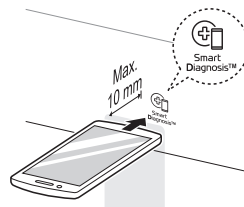
Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.
 1. Open the LG ThinQ application on the smart phone.
 2. In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then press the dots at the upper right of the screen.
 3. Select **Smart Diagnosis**, then press the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

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

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



NOTE

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

MAINTENANCE

SELF-CLEAN

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven's interior automatically. It is normal for smoking to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

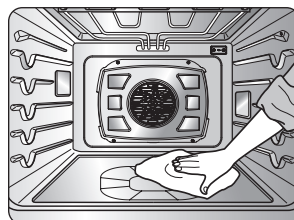
Self Clean can only be run in one oven at a time. While Self Clean is running the other oven cannot be used for any function.

CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.**
 - During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to touch.
- **Move birds to another well-ventilated room.**
 - The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven.
- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.**
 - Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)
- **DO NOT force the door open.**
 - This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle.**
 - This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely.

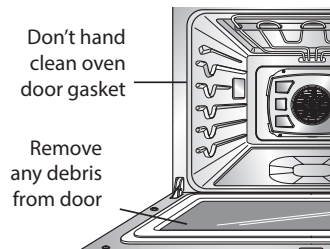
Before a Self-Clean Cycle

Open a window or use a fan or ventilation hood to keep the kitchen ventilated during the first self-clean cycle. Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, and aluminum foil or any other material from the oven.



NOTE

Remove all racks including the telescoping rack before you begin a self clean cycle.



- Remove all racks before starting the self-clean cycle. Silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide.
- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub; Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Do not leave baking/ pizza stone in the oven during the self-clean cycle.

Press **SELF CLEAN** to start a self-clean cycle. Use with the **START TIME** button to program a delayed self-clean cycle. The Self-Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

NOTE

Before running a self-clean cycle be sure to remove all racks and accessories.

1. Set the clock to the correct time of day, remove everything from both ovens, and close the oven door.
2. Press **SELF CLEAN** once for a 4-hour clean time, twice for a 5-hour clean time, or 3 times for 3-hour clean time. A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 5 hours is recommended for heavily soiled ovens.
3. Press **START**.
The **DOOR LOCKED** icon flashes.
4. Once the **SELF CLEAN** is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically.

During the Self-Clean Cycle

- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when **LOCK** is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting a Delayed Self-Clean

1. Press **SELF CLEAN**. Select the desired self clean time by pressing **SELF CLEAN**.
2. Press **START TIME**.
DELAY flashes.
3. Set the desired start time.
4. Press **START**.
DELAY and **CLEAN** remain on.
5. Self Cleaning cycle turns on automatically at the set time.

Displays for the SELF CLEAN mode



If it becomes necessary to stop or interrupt a selfcleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

1. Press **CLEAR OFF**.
2. The door lock automatically releases once the oven has cooled down.



NOTE

When using the self-clean feature:

- A self-clean cycle cannot be started if Control Lock feature is active.
- Once the SELF CLEAN is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked the DOOR LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to engage.

After the Self-Clean Cycle

- It will not be possible to open the oven door until oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth after the oven cools. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

EasyClean®

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

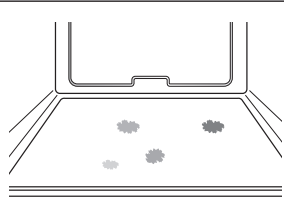
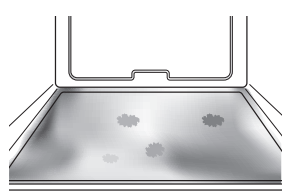
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

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

BENEFITS OF EasyClean®

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

WHEN TO USE EasyClean®

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

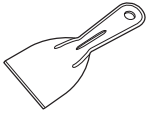
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

CLEANING TIPS

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150°F (65°C), "**OVEN IS HOT - PLEASE WAIT**" will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- 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 your local stores, can also help improve cleaning.
- 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.
- For hard to reach areas such as the back surface of the lower oven, it is better to use the Self Clean cycle.

EasyClean® INSTRUCTION GUIDE

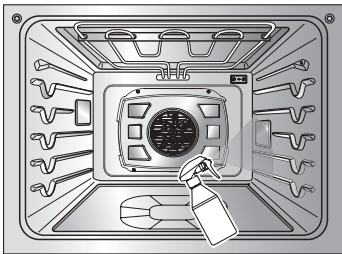
1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

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

3. Fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.



4. Use at least $\frac{1}{5}$ (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.
5. Spray or pour the remaining water (8 oz or 240 ml) onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

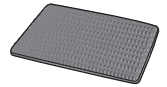
If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6. Close the oven door.
Press the button to select the **EasyClean®** mode.
Press **START**.

CAUTION

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

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



NOTE

DO NOT use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

10. Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
11. If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press CLEAR/OFF to end the cycle. Wait for the oven to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- 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.

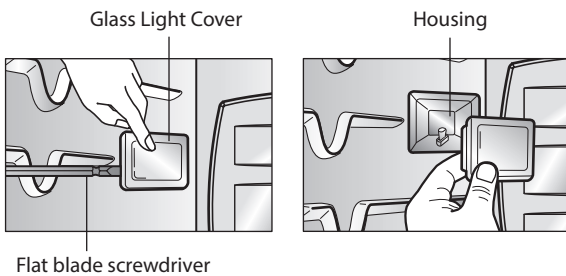
CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 25-watt halogen bulb for ovens.

Replacing Lamp on Side Wall

- **Make sure oven and bulb are cool.**

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place.
8. Plug in oven or reconnect power.



! WARNING

- **Before replacing the oven light bulb, DISCONNECT the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.**
 - Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- **Make sure oven and bulb are cool.**
- **Wear gloves while changing the oven light.** Glass fragments from broken bulbs can cause risk of injury.

CLEANING THE EXTERIOR

Painted Parts and Trim

For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch the parts and trim.

Stainless Steel Surfaces

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

1. Place a small amount of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish on a damp cloth or damp 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

If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with a mild soap and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

Broiler Pan and Grid

Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.



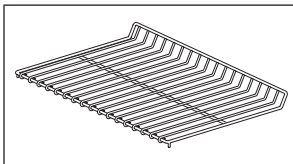
Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self-clean cycle. Leaving the racks in place could cause discoloration.

If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and finish will be dull. After the self-clean cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.



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

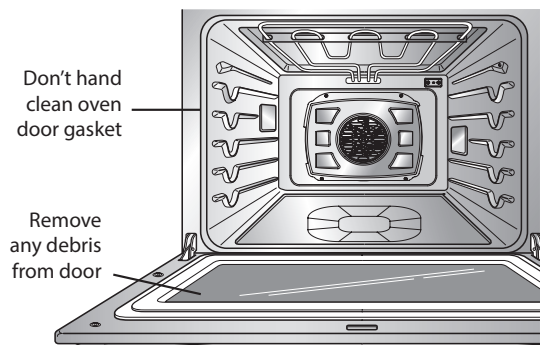
Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT use oven cleaners, cleaning powders,** or any 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 which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



CAUTION

- **DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
 - Doing so may result in the glass shattering.



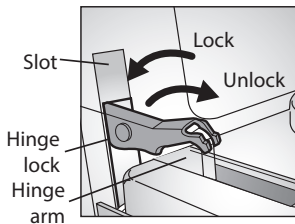
REMOVING AND REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

CAUTION

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

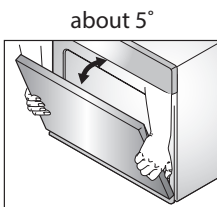
Removing the Door

1. Open the door fully.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.



Hinge lock open

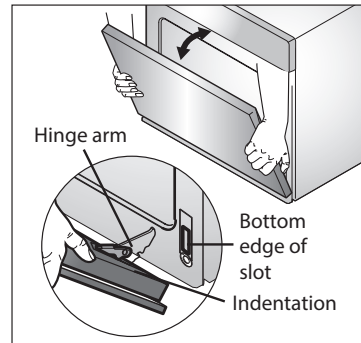
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



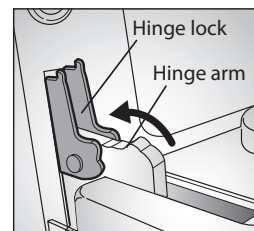
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

Replacing the Door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Hinge locked

5. Close the oven door.

DOOR CARE INSTRUCTIONS

- Most oven doors contain glass that can break.
 1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
 2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
 3. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

No, Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the Oven Temperature Adjustment section , page 12, for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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



CAUTION

Foil may be used to wrap food in the oven, 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.

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

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

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

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

Should I broil with the door open or closed?

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

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the oven is not in Lockout mode. CONTROL LOCKOUT appears in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and CONTROL LOCKOUT will disappear from the display when controls are unlocked.

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

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

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

What can I do?

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

Soils on my oven walls are not coming off.

How can I get my walls clean?

Soils on the side and rear walls of your oven may be more difficult to fully soak with water. **Try repeating the EasyClean® process with more than the 1/5 cup (2 oz or 60 ml) spray recommended.**

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

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

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

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended.

However, certain types of soils are harder to clean than others. **For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended.** Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during EasyClean®?

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

Do I need to use all 1 cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean®?

Yes. **It is highly recommended that 4/5 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/5 cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed** on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see "smoke" coming out of my oven's vents during EasyClean®.

Is this normal?

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

How often should I use EasyClean®?

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

What is required for EasyClean®?

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

Problem	Possible Causes / Solutions							
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"> • Electronic control has detected a fault condition. Press CLEAR OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. • If fault reoccurs, record fault number. • Press CLEAR OFF and contact a qualified service technician. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="905 403 998 440">CODE</th> <th data-bbox="1002 403 1280 440">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="905 446 998 510">F-3</td> <td data-bbox="1002 446 1280 510">Key held down too long or shorted key</td> </tr> <tr> <td data-bbox="905 515 998 548">F-19</td> <td data-bbox="1002 515 1280 548">No heating</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Key held down too long or shorted key	F-19	No heating
CODE	CAUSE							
F-3	Key held down too long or shorted key							
F-19	No heating							
Oven will not work	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on oven 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 Using the Oven section. • Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> – Allow the oven to cool to below locking temperature. 							
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your appliance Servicer for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. 							
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace or tighten lamp. See Changing the Oven Light section, page 33. 							
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking. 							
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> – See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> – See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> – See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> – See <i>Adjusting the Oven Temperature</i>. 							

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> – Make sure you press the BROIL pad. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> – See the Broiling Guide, page 19. • Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> – Use the broiling pan and grid that came with your oven. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> – See the Using the Oven section. • In some areas the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> – Preheat the broil element for 10 minutes. – See the Broiling Guide, page 19.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Oven Sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> – See Adjusting the Oven Temperature.
Oven will not self-clean	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> – See Using Self-Clean. • A self-clean cycle cannot be started if oven door is opened.
Crackling or popping sound	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. <ul style="list-style-type: none"> – This is normal.
Excessive smoking during a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> – Press the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the self-clean.
Oven door do not open after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> – Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> – See the self-clean section, page 28-30. • Oven was heavily soiled. <ul style="list-style-type: none"> – Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
DOOR LOCKED icon are on when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> • The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature after Self.
Burning or oily odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal in a new oven and will disappear in time. <ul style="list-style-type: none"> – To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the self-clean section, page 28-30.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	<ul style="list-style-type: none"> • The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently. <ul style="list-style-type: none"> – This is normal.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

LIMITED WARRANTY (CANADA)

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.

All costs and expenses associated with the above excluded circumstances, listed under the heading, This Limited Warranty Does Not Cover, shall be borne by the consumer.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CALL OR VISIT OUR WEBSITE:

Call 1-888-542-2623 (7 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <http://www.lg.com>

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, YOU AND LG BOTH IRREVOCABLY AGREE TO WAIVE THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

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

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LGECI Legal Team at 20 Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (the “Notice of Dispute”). You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days of LG’s receipt of the Notice of Dispute, the dispute shall be resolved by binding arbitration in accordance with the procedure set out herein. You and LG both agree that, during the arbitration proceeding, the terms (including any amount) of any settlement offer made by either you or LG will not be disclosed to the arbitrator until the arbitrator determines the dispute.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after LG’s receipt of the Notice of Dispute, you and LG agree to resolve any claims between you and LG only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below, or you reside in a jurisdiction that prevents full application of this clause in the circumstances of the claims at issue (in which case if you are a consumer, this clause will only apply if you expressly agree to the arbitration). To the extent permitted by applicable law, any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person’s or entity’s product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, except to the extent such a prohibition is not permitted at law, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis except to the extent this prohibition is not permitted at law in your province or territory of jurisdiction as it relates to the claims at issue between you and LG.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be private and confidential, and conducted on a simplified and expedited basis before a single arbitrator chosen by the parties under the provincial or territorial commercial arbitration law and rules of the province or territory of your residence. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. This arbitration provision is governed by your applicable provincial or territorial commercial arbitration legislation. Judgment may be entered on the arbitrator’s award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that, issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

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

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the applicable arbitration rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the applicable arbitration rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys’ fees and expenses as long as they are reasonable, by 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.

NOTE

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOUR ENCASTRÉ À CONVECTION ÉLECTRIQUE

Veuillez bien lire ce guide avant utilisation et conservez-le à portée de la main comme référence en tout temps.

LWS3063ST
LWS3063BD

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

8 PRÉSENTATION DU PRODUIT

- 8 Accessoires
- 9 Aperçu du four
- 10 Aperçu du panneau de commande

12 CARACTÉRISTIQUES

- 12 Horloge
- 13 Minuterie marche/arrêt
- 14 Paramètres de contrôle spéciaux du four
 - 14 Réglage de la conversion automatique du mode convection
 - 14 Réglage de la température du four
 - 15 Choisir la langue de l'affichage
 - 15 Régler l'alarme de préchauffage
 - 15 Réglage du volume du signal sonore
 - 15 Choisir Fahrenheit ou Celsius

16 UTILISER LE FOUR

- 16 Bake (Cuisson)
- 17 Cuisson sur plusieurs grilles
- 18 Cuisson minutée
- 19 Cuisson minutée retardée
- 20 Broil (Griller)
- 20 Guide de grillage recommandé
- 22 Roast (Rôtir)
 - 22 Convection Bake (Cuisson à convection)
 - 23 Crisp Convection (Convection croquante)
 - 24 Convection Roast (Rôtir par convection)

- 25 Warm (Réchaud)
- 25 Proof (Stabilité)
- 26 Allumer/éteindre la lumière du four
- 26 Option de verrouillage des contrôles
- 26 Favorite (Favoris)
- 26 Oven Light (Lampe du four)

27 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 27 Application LG ThinQ
- 28 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

29 ENTRETIEN

- 29 Auto-nettoyage
- 32 EasyClean[®]
 - 32 Conseils de nettoyage
 - 33 Guide d'instruction EasyClean[®]
- 34 Remplacer la lumière du four
- 34 Nettoyage de l'extérieur
- 36 Retrait et remise en place de la porte de four
- 36 Instructions d'entretien de la porte

37 DÉPANNAGE

- 37 FAQ
- 39 Avant de faire un appel de service

42 GARANTIE LIMITÉE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour empêcher tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle, ou de dommage lors de l'utilisation du four. Ce guide ne couvre pas toutes les conditions possibles pouvant se produire. Communiquez toujours avec votre agent de service ou fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Téléchargez ce manuel du propriétaire sur : www.lg.com



Ce symbole vous avise des dangers potentiels pouvant vous tuer ou blesser, ainsi qu'autrui. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et contiendront le mot AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE.

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertit des dangers ou pratiques dangereuses pouvant causer des blessures ou même la mort.



MISE EN GARDE

Ce symbole vous avertit des dangers ou pratiques dangereuses pouvant causer des blessures ou des dommages aux biens.

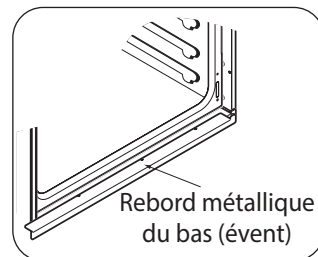
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne réparez pas ou ne remplacez pas toute pièce de l'appareil électroménager à moins que cela ne soit expressément recommandé dans le manuel.
- Tout autre type d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Débranchez toujours l'alimentation vers l'appareil avant son entretien en débranchant, enlevant le fusible ou coupant le disjoncteur.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Durant et après utilisation de l'appareil, ne touchez pas ni ne laissez tout vêtement ou matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de chauffage ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de se refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes de four et les fenêtres des portes de four.
- **Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte.** Laisser l'air chaud ou la vapeur chaude s'échapper avant d'enlever ou de remettre de la nourriture dans le four.
- **Ne pas chauffer des contenants non ouverts d'aliments.** Une accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et aboutir en des blessures.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ (SUITE)

- **Maintenir les conduites des événements du four débloquées.**

L'événement du four peut devenir chaud lors de l'utilisation du four. Ne jamais bloquer cet événement et ne jamais mettre d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de cet événement.



REMARQUE :

Pour un fonctionnement adéquat, le rebord d'événement doit être installé.

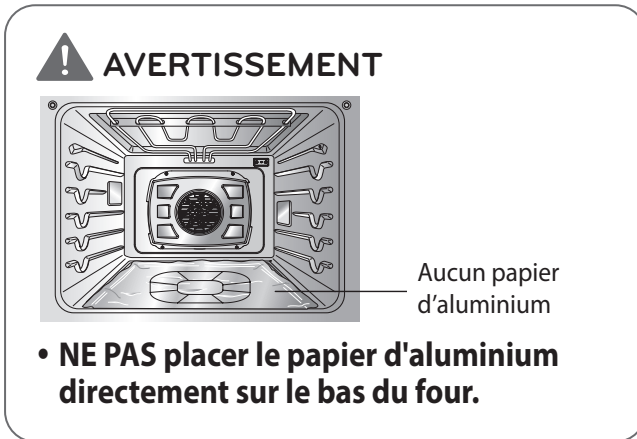


AVERTISSEMENT

- **NE JAMAIS utiliser votre appareil électroménager pour chauffer ou réchauffer la pièce.**
 - **NE PAS utiliser d'eau sur des incendies de graisse.**
Si un incendie de four se produit, laisser la porte du four ouverte, puis éteindre le four. Si l'incendie continue, jeter du bicarbonate de soude sur l'incendie ou utiliser un extincteur d'incendie.
 - **Utiliser des poignées (gants d'isolation) sèches seulement.**
L'utilisation de poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures provoquées par la vapeur. Ne pas laisser la poignée toucher aux éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un autre matériel épais comme poignée.
 - **Entreposage dans ou sur l'appareil électroménager.**
Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou près des éléments de la surface.
 - **Portez des vêtements appropriés.**
Ne jamais porter de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil électroménager.
- **Soyez certain que tout le matériel d'emballage est enlevé de l'appareil électroménager avant son utilisation.** Garder les objets en plastique, les vêtements et le papier loin des pièces de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
 - **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.** Cela peut endommager le système automatique de blocage de la porte. Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de four après le cycle d'auto-nettoyage. Rester sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur chaude de s'échapper. Le four peut quand même être TRÈS CHAUD.
 - **NE PAS utiliser un tampon en laine d'acier.** Il va ÉGRATIGNER la surface.
 - **NE PAS utiliser une gravure abrasive, des nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four puisqu'ils vont égratigner la surface.** Cela pourrait entraîner le bris du verre.
 - **Soyez prudent lors du retrait et du soulèvement de la porte.**
 - **NE PAS soulever la porte par la poignée.** La porte est très lourde.
 - **NE PAS marcher ou s'asseoir sur la porte de four.** Assurez-vous de suivre les instructions d'installation appropriées.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Revêtement de protection.** Ne pas utiliser du papier d'aluminium ou tout autre matériau pour revêtir le bas du four. Une installation incorrecte de ces revêtements peut provoquer un choc électrique ou un incendie.
- **NE PAS** laisser le papier d'aluminium ou la sonde à viande toucher les éléments de chauffage.



- **NE PAS** revêtir les murs du four, les grilles, le bas, ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou autre matériau. Faire cela va nuire à la distribution de chaleur, produire de piètres résultats de cuisson et endommager de manière permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium va fondre sur la surface intérieure du four).
- **Avant de remplacer votre ampoule de four, s'assurer d'éteindre l'alimentation électrique du four au niveau du panneau du fusible ou du disjoncteur principal.** Omettre de le faire pourrait provoquer des blessures corporelles sérieuses, la mort ou un choc électrique.

SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

- **Grilles de four.** Placer toujours les grilles de four dans la position désirée lorsque le four est refroidi.
- **Toujours utiliser une poignée ou des gants isolants lorsque vous retirez de la nourriture du four.** Les batteries de cuisine ou les plats chauds peuvent causer des brûlures.
- **Soyez prudent avec les options de CUISSON MINUTÉE ou CUISSON RETARDÉE.** Utiliser la minuterie automatique lors de la cuisson de viandes salées ou congelées et pour la plupart des fruits et légumes. Les aliments pouvant facilement s'altérer, tels le lait, les œufs, la viande ou la volaille, doivent être mis au réfrigérateur d'abord. Même si refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et ils doivent être retirés rapidement lorsque la cuisson est terminée. Manger des aliments gâtés peut aboutir à un empoisonnement alimentaire.
- **Si un incendie de four se produit, laisser la porte du four ouverte, puis éteindre le four.** Si l'incendie continue, jeter du bicarbonate de soude sur l'incendie ou utiliser un extincteur d'incendie.
- **NE PAS jeter de l'eau ou de la farine sur l'incendie.** La farine peut exploser et l'eau peut provoquer un feu de graisses se répandant et provoquant des blessures corporelles.
- **NE PAS utiliser la plaque pour griller sans la grille.**
NE PAS couvrir la grille avec du papier d'aluminium.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

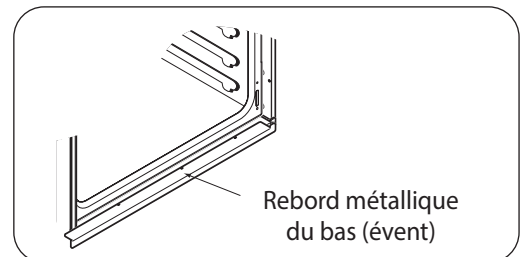
- **Les enfants doivent être maintenus à l'écart du four.**
- **Les pièces accessoires deviennent chaudes lorsque le gril est en fonctionnement.**

MISE EN GARDE

- **Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance ou seuls dans la zone où l'appareil électroménager est en utilisation.** Les enfants ne doivent pas être autorisés à s'asseoir ou se mettre debout sur toute partie de l'appareil.
- **NE PAS laisser les petits enfants sans surveillance près de l'appareil.** Lors du cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

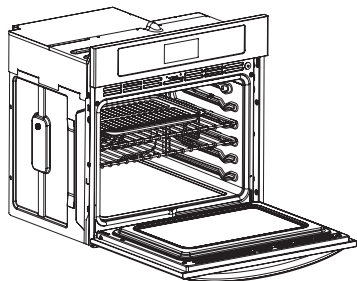
- **Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte.** Ce joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Soyez prudent de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité.
- **Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four.** Aucun nettoyeur commercial pour four ou revêtement protecteur pour four de tout genre ne doit être utilisé dans ou autour de toute partie du four.
- **Avant l'auto-nettoyage du four.** Enlever la plaque pour griller, toutes les grilles de four, la sonde à viande et les autres ustensiles de la cavité du four.
- **Ne gardez jamais d'oiseaux domestiques dans la cuisine.** La santé des oiseaux est extrêmement sensible aux émanations provenant d'un four lors du cycle d'auto-nettoyage. Les émanations peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacer les oiseaux vers une pièce bien aérée.
- **Instructions importantes.** Si le code d'erreur F d'auto-nettoyage s'affiche, et une mélodie d'erreur se fait entendre, le four fonctionne mal en mode d'auto-nettoyage. Couper l'alimentation électrique au fusible ou disjoncteur principal et faire effectuer l'entretien par un technicien qualifié.
- **S'assurer que les lumières du four sont froides avant le nettoyage.**
- **NE PAS bloquer l'évent du four lors du fonctionnement.** Cela peut endommager les pièces électriques du four. L'air doit être en mesure de circuler librement. Le rebord métallique du bas (évent) doit être assemblé correctement sur le bas avant du four avant d'installer la porte de four.



PRÉSENTATION DU PRODUIT

ACCESSOIRES

S'assurer que toutes les pièces sont incluses après l'achat de ce produit.



Four encastré à convection électrique

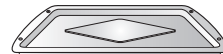
Accessoires pour la cuisson



Grille



Grilles standard (2 ch.)



Plaque pour griller

Accessoires pour l'installation



6 vis à bois pour le montage
(4 requises pour l'installation
et 2 supplémentaires)



Deux vis (4 x 10) pour la
garniture décorative inférieure

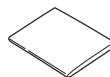


Garniture décorative
inférieure (1 ch.)

Manuels



Manuel du propriétaire



Manuel d'installation

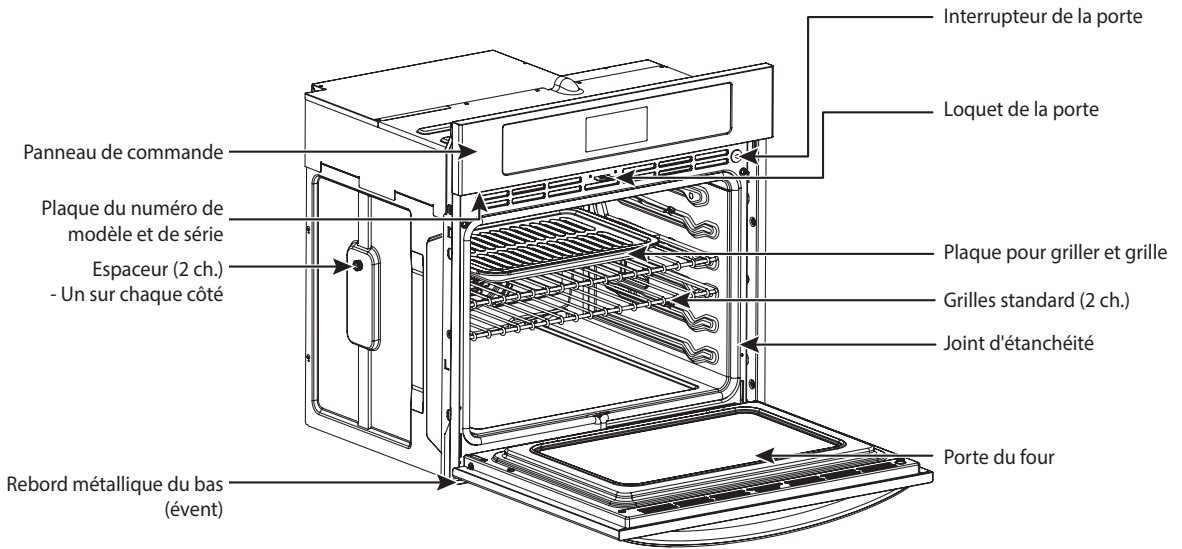
! REMARQUE

- Communiquer avec le service à la clientèle LG si des accessoires manquent.
- Pour votre sécurité et une durée de vie prolongée du produit, utiliser seulement des composants autorisés.
- Le fabricant n'est pas responsable du mauvais fonctionnement du produit ou des accidents provoqués par l'utilisation de composants non autorisés et achetés séparément.
- Les images dans ce guide peuvent différer des composants et accessoires réels, qui sont sujets à changement par le fabricant sans préavis aux fins d'amélioration du produit.

APERÇU DU FOUR

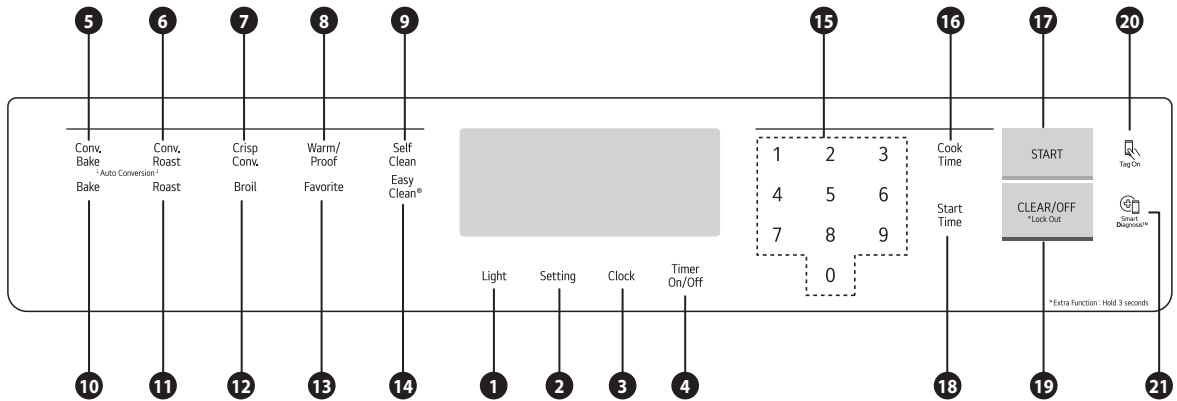
S'assurer que vous comprenez le nom et la fonction de chaque pièce.

* Dans ce manuel, les options et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.



APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

LIRE AVEC SOIN LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour l'utilisation satisfaisante du four, se familiariser avec les diverses options et fonctions du four comme décrites ci-dessous. **Les instructions détaillées pour chaque option et fonction sont indiquées dans ce manuel du propriétaire.**



Nom	Description
1 OVEN LIGHT (Lumière du four)	Utiliser pour allumer et éteindre les lumières du four.
2 SETTING (Paramètre)	Voir les pages 14 et 15.
3 CLOCK (Horloge)	Utiliser pour configurer l'heure du jour.
4 TIMER ON/OFF (Minuterie marche/arrêt)	Utiliser pour régler ou annuler la minuterie du four.
5 CONV. BAKE (Cuisson par Conv.)	Utiliser pour choisir la fonction Cuisson par conv. du four.
6 CONV. ROAST (Cuisson par rôtiss)	Utiliser pour choisir la fonction Cuisson par rôtiss. du four.
7 CRISP CONV. (Convec. croq)	Utiliser pour choisir la fonction Convection croquante du four.
8 WARM/PROOF (Réchaud/Stabilité)	Utiliser pour choisir la fonction Réchaud/Stabilité du four.
9 SELF CLEAN (Auto-nettoyage)	Utiliser pour choisir la fonction Auto-nettoyage du four.
10 BAKE (Cuisson)	Utiliser pour choisir la fonction Cuisson du four.
11 ROAST (Rôtir)	Utiliser pour choisir la fonction Rôtir du four.
12 BROIL (Griller)	Utiliser pour choisir la fonction Griller du four.
13 FAVORITE (Favoris)	Utiliser pour choisir la fonction Favoris du four.
14 EasyClean®	Utiliser pour choisir la fonction EasyClean® du four.
15 TOUCHES NUMÉRIQUES	Utiliser pour saisir une température et une heure.
16 COOK TIME (Temps de cuisson)	Utiliser pour régler la durée du temps de cuisson.
17 START (Démarrage)	Utiliser pour démarrer (START) toutes les fonctions dans le four..

Nom	Description
18 START TIME (Heure de démarrage)	Utiliser pour régler l'heure retardée.
19 CLEAR OFF (Effacer)	Utiliser pour arrêter la cuisson, annuler les paramètres du four. Pour activer BLOCAGE DU FOUR, appuyer et maintenir pendant 3 secondes.
20 SMART FEATURES (Fonctions intelligentes)	L'icône Balise activée, pour utilisation avec les Fonctions intelligentes.
21 SMART DIAGNOSIS™ (Smart diagnosis™)	Utiliser l'option Smart Diagnosis.

REMARQUE

Si F- et un numéro apparaissent dans l'écran et le contrôle du four émet un signal, cela indique un code d'erreur de fonctionnement. Voir la page 37.

- Appuyer sur la touche **CLEAR OFF**. Permettre au four de se refroidir pendant une heure. Remettre le four en fonction.
- Si le code d'erreur de fonctionnement se répète, débrancher l'alimentation au four et appeler pour un entretien.
- **Si votre four a été réglé pour un fonctionnement minuté et qu'une panne de courant se produit**, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées.
- **L'heure du jour clignote à l'écran lorsqu'une panne de courant s'est produite.**

CARACTÉRISTIQUES

HORLOGE

L'horloge doit être réglée à la bonne heure du jour afin que les fonctions automatiques de minuterie du four fonctionnent correctement. L'heure du jour ne peut être modifiée lors d'un cycle Cuisson minutée ou Auto-nettoyage.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur **CLOCK** une fois.
2. Appuyer sur les numéros pour saisir la bonne heure du jour. Par exemple, pour régler 12:34, appuyer sur les numéros **1, 2, 3 et 4**.
Si les numéros ne sont pas appuyés dans les 25 secondes après avoir pressé **CLOCK**, l'écran revient à son affichage original.
3. Appuyer sur **START**. Cela saisit l'heure et démarre l'horloge.



REMARQUE

Pour vérifier l'heure du jour lorsque l'écran montre une autre information, appuyer simplement sur **CLOCK**.

Modifier le Mode Heure (12H ou 24H)

Le contrôle est réglé pour utiliser une horloge 24 heures. Suivre ces étapes pour modifier à une horloge 12 heures.

1. Appuyer sur **SETTING** une fois.
2. Appuyer **1** pour choisir 12 heures et **2** pour choisir 24 heures.
3. Appuyer sur **START** pour accepter la modification désirée.

Panne de courant

Si les deux points dans l'heure clignotent à l'écran, vous avez subi une panne de courant.

Réinitialisation de l'horloge

1. Appuyer sur **CLOCK**.
2. Appuyer sur les numéros pour saisir la bonne heure du jour.
3. Appuyer sur **START**.

Paramètres minimum et maximum par défaut

Toutes les options indiquées ont un réglage de temps ou de température minimum et maximum pouvant être saisi dans la commande. Un bip se fait entendre chaque fois qu'un bouton de commande est appuyé. Deux courts bips se font entendre si la saisie de la température ou du temps est sous le minimum ou au-dessus du paramètre maximum de l'option.

OPTION	TEMP./ HEURE MIN.	TEMP./ HEURE MAX.
CUISSON/RÔTIR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
GRILLAGE [Complet / Centre]	Faible (350°F)	Fort (550°F)
CUISSON PAR CONVECTION/ RÔTIR PAR CONVECTION/ CONVECTION CROQUANTE	170°F (80°C)	550°F (288°C)
STABILITÉ	100°F	
RÉCHAUD	Faible (140°F) / 3 heures	Fort (200°F) / 3 heures
AUTO-NETTOYAGE	3 heures	5 heures

MINUTERIE MARCHE/ARRÊT

L'option **TIMER ON/OFF** sert comme minuterie supplémentaire dans la cuisine qui émettra un bip lorsque l'heure réglée s'est écoulée. Elle ne commence pas ou n'arrête pas la cuisson.

L'option **TIMER ON/OFF** peut être utilisée lors de toute autre fonction de contrôle du four.

Régler la minuterie

(par exemple, régler à 5 minutes) :

1. Appuyer une fois sur **TIMER ON/OFF**.
0:00 avec « HR » dedans apparaît et **TIMER** clignote à l'écran.



2. Appuyer sur **5**.
0:05 apparaît à l'écran.



3. Appuyer sur **TIMER** pour commencer la minuterie.
L'écran montre le temps défini pour le compte à rebours.



! REMARQUE

Si **TIMER ON/OFF** n'est pas appuyé, la minuterie revient à l'heure du jour.

4. Lorsque se termine le temps défini, l'écran affiche Terminé. Les tonalités de l'indicateur sonnent chaque 15 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur **TIMER ON/OFF**.

! REMARQUE

Si le temps restant n'est pas montré à l'écran, rappeler le temps restant en appuyant sur **TIMER ON/OFF**.

- Régler le temps en secondes en appuyant deux fois sur **TIMER ON/OFF**. (Par exemple, appuyer sur 5 et 0 pour régler 50 secondes.)



- Régler le temps en minutes en appuyant une fois sur **TIMER ON/OFF**. (Par exemple, appuyer sur 5 pour régler 5 minutes.)



Annuler la minuterie

1. Appuyer une fois sur **TIMER ON/OFF**.
L'écran revient à l'heure du jour.

PARAMÈTRES DE CONTRÔLE SPÉCIAUX DU FOUR

Le four possède des paramètres supplémentaires qui peuvent être accédés et réglés à l'aide du bouton Configuration.

Ces réglages supplémentaires peuvent seulement être activés lorsque l'écran montre l'heure du jour.

Ils restent dans la mémoire de contrôle jusqu'à leur modification.

Les réglages restent aussi dans la mémoire après une panne de courant.

- Le réglage d'une fonction

Fonction	Toucher
Horloge	1 fois
Conversion automatique du mode convection	2 fois
Température du four	3 fois
Choisir la langue	4 fois
Alarme de préchauffage	5 fois
Volume du signal sonore	6 fois
Choisir la température en Fahrenheit ou Celsius	7 fois

Réglage de la conversion automatique du mode convection

Lors de l'utilisation de la cuisson et du rôtissage par convection, l'option Conversion automatique du mode convection convertira automatiquement les températures de cuisson régulières saisies aux températures de cuisson par convection.

Cette option est activée afin que l'écran affiche la température (réduite) convertie réelle. Par exemple, si vous saisissez une température de recette régulière de 350 °F et appuyez sur la fonction START, l'écran montre la température convertie de 325 °F.

1. Appuyer deux fois sur **SETTING**. L'écran affiche AUTO.



2. Appuyer **1** pour activer, ou **2** pour désactiver.
3. Appuyer sur **START**.

Réglage de la température du four

Ce four peut cuire différemment que celui qu'il remplace. Utiliser le four pendant quelques semaines pour devenir plus familier avec lui avant de régler les paramètres du thermostat.

Ne pas utiliser de thermomètres, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

! REMARQUE

- Ce réglage ne touche pas les températures de grillage ou auto-nettoyage. Le réglage reste dans la mémoire après une panne de courant. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) jusqu'à 35 °F ou 19 °C.
- Dès que la température est augmentée ou diminuée, l'écran montre la température ajustée jusqu'à sa remodification.
- Le réglage du thermostat pour la cuisson touche également la Cuisson par convection, le Rôtissage par convection, le Rôtissage ou la Convection croquante.

1. Appuyer sur **SETTING** trois fois ou jusqu'à ce que l'écran affiche AdJu.



2. Saisir la modification de température voulue. Par exemple, pour régler la température du four par 15 degrés de plus, saisir 15.
3. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.
4. Pour diminuer la température du four, saisir 15, appuyer sur **SETTING** pour DIMINUER la température, (ajouter un signe moins).
5. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

Choisir la langue de l'affichage

Le contrôle du four est défini pour afficher en anglais, mais il peut être modifié pour afficher en espagnol ou en français.

1. Appuyer sur **SETTING** quatre fois ou jusqu'à ce que l'écran affiche Lng.



2. Appuyer **1** pour anglais, **2** pour espagnol, ou **3** pour français.
3. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

Régler l'alarme de préchauffage

Lorsque le four atteint la température définie, la lumière de l'alarme de préchauffage clignote jusqu'à ouverture de la porte du four. L'alarme peut être désactivée ou activée.

1. Appuyer sur **SETTING** cinq fois ou jusqu'à ce que l'écran affiche PrE.



2. Appuyer sur **1** pour allumer et sur **2** pour éteindre l'alarme.
3. Appuyer sur **SETTING** pour accepter la modification.

Réglage du volume du signal sonore

Le volume du signal sonore peut être réglé à trois niveaux possibles de volume : Élevé, Bas et Éteint.

1. Appuyer sur **SETTING** six fois ou jusqu'à ce que l'écran affiche BEEP.



2. Appuyer sur **1** pour ÉLEVÉ, **2** pour BAS et **3** pour ÉTEINT.
3. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

Choisir Fahrenheit ou Celsius

Le four est réglé pour afficher l'échelle de température Fahrenheit. Suivre ces instructions pour définir l'échelle en Celsius.

1. Appuyer sur **SETTING** sept fois ou jusqu'à ce que l'écran affiche UNIT.



2. Appuyer sur **1** pour °F (Fahrenheit) ou **2** pour °C (Celsius).
3. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

UTILISER LE FOUR

BAKE (CUISSON)

Le four peut être programmé pour cuire à toute température entre 170 °F et 550 °F (80 °C et 288°C). La température par défaut est de 350 °F (177 °C).

Configurer le four pour cuire à 375 °F

1. Appuyer sur **BAKE**.
2. Régler la température du four. (Appuyer sur **3, 7 et 5**.)
3. Appuyer sur **START**.

Le mot **PRÉCHAUFFAGE** et **100 °F** apparaissent à l'écran. Alors que le four préchauffe, la température est affichée par incréments de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température désirée, une tonalité se fait entendre.

PRÉCHAUFFAGE

Placez la nourriture dans le four après le préchauffage. Le préchauffage est nécessaire pour de meilleurs résultats de cuisson.

4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur **CLEAR OFF**.
5. Enlever les aliments du four.

Modifier la température de cuisson lors de la cuisson

(par exemple, passer de 375 °F à 425 °F :

1. Appuyer sur **BAKE**.
2. Régler la température du four. (Appuyer sur **4, 2 et 5**.)
3. Appuyer sur **START**.

Conseils pour la cuisson

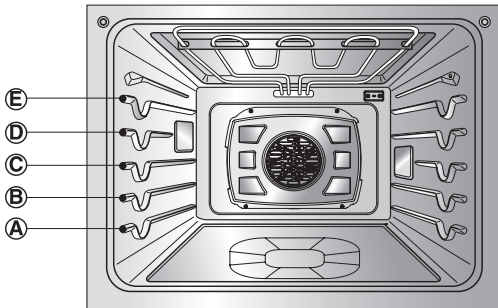
Suivre la recette ou les directives de l'aliment par convection pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps et la température de cuisson vont varier selon les ingrédients, taille et forme du plat de cuisson utilisé.

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être placés sur une grille unique avec au moins 1 à 1,5 po (2,5 à 3,8 cm) d'espace d'air entre les plats et les murs du four.
- Vérifier le degré de cuisson au temps minimum.
- Utiliser un plat à four métallique (avec ou sans fini antiadhésif), en céramique avec verre résistant à la chaleur, en céramique ou autre recommandé pour utilisation au four.
- Les plats métalliques sombres ou les revêtements antiadhésifs cuiront plus rapidement avec plus de brunissement. Les plats à four isolés vont légèrement augmenter le temps de cuisson de la plupart des aliments.

Écran pour le mode CUISSON



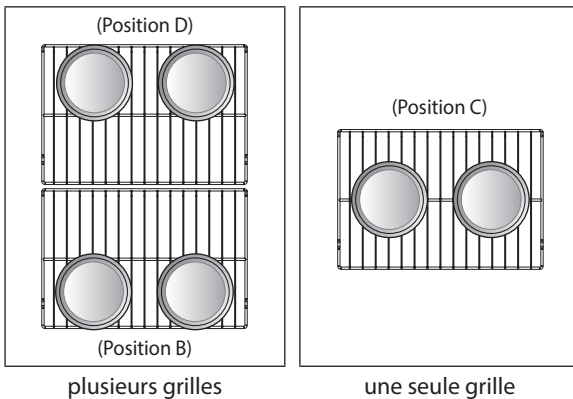
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES



- Le four possède 5 positions de grille.

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les plats de cuisson sont centrés dans le four autant que possible. Si vous cuisez avec plus d'un plat, les placer de façon que chacun ait au moins 2,5 à 3,8 cm (2 à 2,5 po) d'espace d'air tout autour.

Si vous cuisez sur plusieurs grilles, les placez en positions B et D (pour deux grilles). Placer les plats comme illustrée.



! REMARQUE

- Le préchauffage est nécessaire pour de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, la tonalité de préchauffage se fait entendre une fois.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent si la porte est ouverte. Ils se rallument après la fermeture de la porte. Si la porte du four est laissée ouverte pour plus de 30 minutes, tous les paramètres sont annulés.
- Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler la cuisson en tout temps.

Type d'aliments	Position de la grille
Gâteau aux anges, tartes congelées	A
Gâteau Bundt ou gâteau quatre-quarts	B
Biscuits, muffins, brownies, petits biscuits, petits gâteaux, gâteaux à étages, tartes	C
Plats en casserole	C
Dinde, rôtis ou jambon	A
Pizza surgelée	C
Poulet rôti	B

CUISSON MINUTÉE

Le four s'allume immédiatement et cuit pendant une durée de temps choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Définir la cuisson immédiate et l'arrêt automatique (ex., configurer la cuisson à 300 °F pendant 30 minutes.

1. Régler l'horloge à la bonne heure du jour.
2. Appuyer sur **BAKE, 350 °F** apparaît à l'écran.
3. Régler la température du four. (Appuyer sur **3, 0 et 0**.)
4. Appuyer sur **COOK TIME. TIMED** clignote. **BAKE, 0:00** et **300 °F** apparaissent à l'écran.
5. Régler le temps de cuisson désiré. (Appuyer sur **3** et **0**.)

! REMARQUE

Le temps de cuisson peut être configuré pour toute durée de temps entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.

6. Appuyer sur **START**. Le four s'allume, l'écran montre le décompte du temps de cuisson. Le four continue de cuire pour la durée de temps définie, puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction **WARM** ne soit définie. Voir la section Régler la fonction **WARM**, page 25.
7. Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler cette fonction en tout temps.

Modifier le temps de cuisson en cours de la cuisson (ex., pour modifier le temps de cuisson de 30 minutes à 1 heure 30 minutes.)

1. Appuyer sur **COOK TIME**.
2. Régler le nouveau temps de cuisson. (Appuyer sur **1, 3** et **0**.)
3. Appuyer sur **START** pour accepter les modifications ou appuyer sur **CLEAR OFF** pour réinitialiser le temps.

Lorsque le temps de cuisson se termine

1. L'écran affiche **FIN DU CYCLE** et montre l'heure du jour. Le four s'éteint automatiquement.
2. La tonalité de fin de cuisson se répète chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CLEAR OFF**.

! REMARQUE

- Lors du mode de préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne constamment pour faire circuler l'air chaud. Le ventilateur de convection s'éteint automatiquement après atteinte de la température prédéfinie.
- À la fin de tout cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

CUISSON MINUTÉE RETARDÉE

La minuterie automatique de la fonction CUISSON MINUTÉE RETARDÉE allume et éteint le four à l'heure choisie.

Configurer le four pour un début retardé (p. ex, cuisson à 300 °F pendant 30 minutes débutant à 16 h 30)

1. Régler l'horloge à la bonne heure du jour.
2. Disposer les grilles intérieures du four et placer la nourriture dans le four.
3. Appuyer sur **BAKE**. L'écran affiche **350 °F**.
4. Régler la température du four. (Appuyer sur **3, 0** et **0**.)
5. Appuyer sur **COOK TIME**.
6. Régler le temps de cuisson désiré. (Appuyer sur **3** et **0**.)

! REMARQUE

Le temps de cuisson peut être configuré pour toute durée de temps entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.

7. Appuyer sur **START TIME**.
8. Régler le temps de démarrage désiré. (Appuyer sur **1, 6, 3** et **0**.)
9. Appuyer sur **START**. À l'heure réglée, un court bip se fait entendre.
Le four commence à cuire.
10. Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler la cuisson minutée retardée en tout temps.

Lorsque la cuisson minutée retardée se termine

1. L'écran affiche **FIN DU CYCLE** et montre l'heure du jour. Le four s'éteint automatiquement.
2. La tonalité de fin de cuisson se répète chaque minute jusqu'à ce que vous appuyez sur **CLEAR OFF**.

! REMARQUE

- Si l'horloge est réglée au mode 24 heures, la cuisson peut être retardée jusqu'à 24 heures.
- Lors du mode de préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne constamment pour faire circuler l'air chaud. Le ventilateur de convection s'éteint automatiquement après atteinte de la température prédéfinie.
- À la fin de tout cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande.
Ceci est normal.

! MISE EN GARDE

- **Soyez prudent avec les options de CUISSON MINUTÉE ou CUISSON RETARDÉE. Utiliser la minuterie automatique lors de la cuisson de viandes salées ou congelées et pour la plupart des fruits et légumes. Les aliments pouvant facilement s'altérer, tels le lait, les œufs, la viande ou la volaille, doivent être mis au réfrigérateur d'abord. Même si refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four pour plus d'une heure avant le début de la cuisson, et ils doivent être retirés rapidement lorsque la cuisson est terminée.**
 - Manger des aliments gâtés peut aboutir à un empoisonnement alimentaire.

BROIL (GRILLER)

Le grillage utilise une chaleur intense et radiante pour cuire les aliments. Les éléments de grillage intérieurs et extérieurs chauffent lors d'un grillage complet. Seuls les éléments de grillage intérieurs chauffent lors d'un grillage central. Le ou les éléments s'allument et s'éteignent en intervalles pour conserver la température du four. La sonde à viande ne peut être utilisée avec ce mode.

! REMARQUE

Le four est conçu pour griller la PORTE FERMÉE.

Configurer le four à griller

1. Placer l'aliment sur la grille de la plaque pour griller.
2. Appuyer sur **Broil**.
3. Appuyer sur **1** pour un grillage complet ou **2** pour un grillage central.
4. Appuyer **1** pour Élevé, **2** pour Moyen ou **3** pour Bas (grillage).
5. Appuyer sur **START**. Le four commence à griller.
6. Griller sur un côté jusqu'au brunissement de l'aliment; retourner et griller de l'autre côté.

! REMARQUE

Retirer toujours la grille en position « stop » (arrêt) avant de retourner ou de retirer les aliments.

7. Lorsque le grillage est terminé, appuyer sur **CLEAR OFF**.
Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler cette fonction en tout temps.

! REMARQUE

Les éléments chauffants s'éteignent si la porte est ouverte. Ils se rallument après la fermeture de la porte.

Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler le grillage en tout temps.

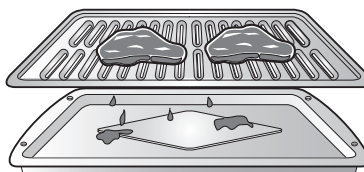
! REMARQUE

À la fin de tout cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

GUIDE DE GRILLAGE RECOMMANDÉ

La dimension, poids, le poids, l'épaisseur, la température de démarrage et votre préférence de niveau de cuisson auront un impact sur les temps de grillage. Ce guide est basé sur des viandes qui sont à la température du réfrigérateur. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant de mettre l'aliment au four.

Pour de meilleurs résultats lors du grillage, utiliser un plat conçu pour le grillage.



Plaque pour griller et grille

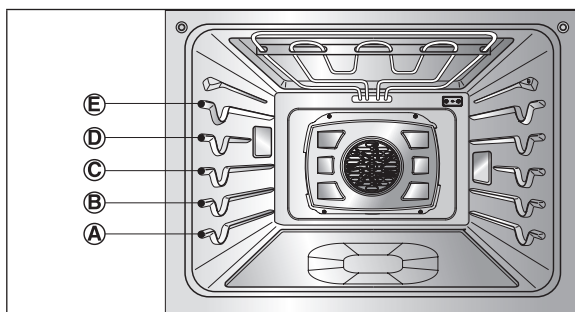


Tableau de grillage

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la tablette	Temps du premier côté (min.)	Temps du second côté (min.)	Commentaires	
Bœuf haché	0,45 kg (1 lb) (4 boules) 12,7 à 19,1 mm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	E	4-6	3-4	Espacer de manière égale. Jusqu'à 8 boules peuvent être grillées en même temps.	
Biftecks de bœuf	Saignant À point Bien cuit	25 mm (1 po) d'épaisseur	D	6	2-3	Les biftecks de moins de 25 mm (1 po) cuisent complètement avant le brunissement. Une poêle à frire est recommandée. Retirer le gras.
		0,45 à 0,68 kg (1 à 1,5 lb)	D	7	2-3	
			D	8	3-4	
Saignant À point Bien cuit	38 mm (1,5 po) d'épaisseur 0,9 à 1,13 kg (2 à 2,5 lb)	D	10	4-6		
		D	12	6-8		
		D	14	8-10		
Poulet	1 poulet entier coupé 0,9 à 1,13 kg (2 à 2,5 lb), couper sur la longueur 2 poitrines	C	20	6-8	Griller le côté peau vers le bas d'abord.	
		C	20	6-10		
Queux de homards	2-4 284 à 340 g (10 à 12 oz) chacune	C	12-14	Ne pas retourner.	Couper à travers l'endos de la carapace. Ouvrir en étalant. Brosser avec du beurre fondu avant de griller et après la moitié du temps de grillage.	
Filets de poisson	6,4 à 12,7 mm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	D ou E	5-6	3-4	Manipuler et tourner avec soin. Brosser avec du beurre de citron avant et durant la cuisson, si désiré.	
Tranches de jambon (précuites)	12,7 mm (1/2 po) d'épaisseur	D	5	3-5	Augmenter le temps de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon salé à domicile ou d'une épaisseur de 38 mm (1,5 po).	
Côtelettes de porc	2 (12,7 mm (1/2 po) d'épaisseur) 2 (25 mm (1 po) d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D ou E	7	6-8	Retirer le gras.	
		D ou E	9-10	7-9		
Côtelettes d'agneau	À point Bien cuit	2 (25 mm (1 po) d'épaisseur) environ 284 à 340 g (10 à 12 oz)	D	6	4-6	Retirer le gras.
			D	8	7-9	
	À point Bien cuit	2 (38 mm (1,5 po) d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D	11	9	
			D	13	9-11	
Filets de saumon	2 (25 mm (1 po) d'épaisseur) 4 (25 mm (1 po) d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D ou E	8	3-4	Graisser le plat. Brosser les filets avec du beurre fondu.	
		D ou E	9	4-6		

**MISE EN GARDE**

- Si un incendie de four se produit, laisser la porte du four ouverte, puis éteindre le four. Si l'incendie continue, jeter du bicarbonate de soude sur l'incendie ou utiliser un extincteur d'incendie.
- NE PAS jeter de l'eau ou de la farine sur l'incendie.
 - La farine peut exploser et l'eau peut provoquer un feu de graisses se répandant et provoquant des blessures corporelles.

**MISE EN GARDE**

- NE PAS utiliser la plaque pour griller sans la grille.
- NE PAS couvrir la grille avec du papier d'aluminium.

ROAST (RÔTIR)

Utiliser l'option Rôtir pour cuire de grandes coupes de viande.

Régler le four pour le Rôtissage (p. ex., pour cuire la viande à 375 °F)

1. Appuyer sur **ROAST**.
2. Régler la température du four. (Appuyer sur **3, 7** et **5**.)
3. Appuyer sur **START**.

! REMARQUE

À la fin de tout cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

Modifier la température lors de la cuisson (par exemple, passer de 375 °F à 425 °F)

1. Appuyer sur **ROAST**.
2. Régler la température du four. (Appuyer sur **4, 2** et **5**.)
3. Appuyer sur **START**.

! REMARQUE

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent si la porte est ouverte. Ils se rallument après la fermeture de la porte.

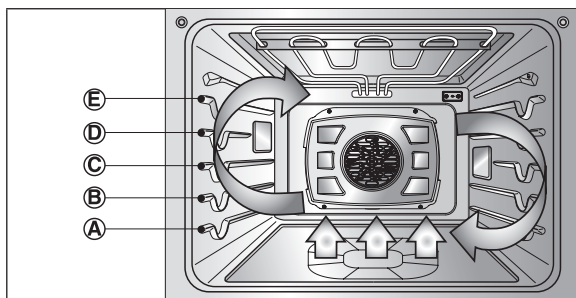
Lors de la préparation de viandes pour le rôtissage, utiliser la plaque pour griller et la grille. La plaque pour griller attrape les déversements de graisse et la grille aide à empêcher les éclaboussures de graisse.

Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler le Rôtissage en tout temps.

CONVECTION BAKE (CUISSON À CONVECTION)

Bénéfices de la cuisson par convection

- Certains aliments cuisent jusqu'à 25 à 30 % plus rapidement, économisant du temps et de l'énergie.
- Cuisson sur plusieurs grilles.
- Aucune casserole ou batterie de cuisine spéciale requise.



La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler de manière uniforme et continue la chaleur dans le four. Cette distribution de chaleur améliorée permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats lors de l'utilisation de plusieurs grilles en même temps. Les aliments cuits sur une seule grille de four vont généralement cuire plus rapidement et plus uniformément avec la Cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles de four peut légèrement augmenter les temps de cuisson de certains aliments, mais le résultat général est une économie de temps. Les pains et les pâtisseries brunissent plus uniformément.

Conseils pour la cuisson par convection

- Les réductions de temps varient selon la quantité et le type de nourriture à cuire. Les biscuits et les petits gâteaux secs doivent être cuits sur des plats dépourvus de côtés ou dotés de côtés très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. La nourriture cuite sur des plats avec un fini sombre cuira plus rapidement.
- Lors de l'utilisation de la cuisson par convection sur une seule grille, placer la grille de four en position C. Si vous cuisez sur plusieurs grilles, placer les grilles de four en positions B et D.
- Les biscuits, muffins, petits gâteaux secs et autres pains éclair donnent de très bons résultats lors de l'utilisation de plusieurs grilles.

! REMARQUE

À la fin de tout cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

Régler le four à Cuisson par convection

1. Appuyer sur **CONV. BAKE**. L'écran clignote **350 °F**.
2. Régler la température du four. (Appuyer sur **3, 7** et **5**.)
3. Appuyer sur **START**. L'écran montre **CONV. BAKE** et la température convertie commençant à 100 °F. Alors que le four préchauffe, l'écran montre l'augmentation de la température par incréments de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température modifiée désirée, une tonalité se fait entendre. L'écran montre la température du four convertie automatiquement (**350 °F**), **CONV BAKE** et l'icône du ventilateur.
4. Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler la cuisson par convection en tout temps.



REMARQUE

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent si la porte est ouverte. Ils se rallument après la fermeture de la porte.

Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler la cuisson par convection en tout temps.

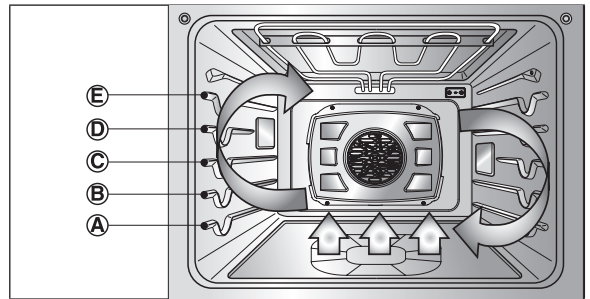
Écran pour le mode CUISSON PAR CONV.



CRISP CONVECTION (CONVECTION CROQUANTE)

Bénéfices de la Convection croquante

L'option de Convection croquante est parfaite pour des plats légèrement colorés et cuits délicatement, tels des gâteaux, tartes, biscuits, pâtisseries soufflées, gâteaux scones, muffins, petits gâteaux secs, pains sans levure, etc. L'air chaud circulé continuellement par le ventilateur distribue la chaleur encore plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce mouvement d'air chaud cuit les aliments encore plus uniformément, rendant les surfaces croustillantes tout en y scellant l'humidité et en donnant des pains plus croustillants. L'élément de chauffage par convection croustillant chauffe plus rapidement, réduisant le temps de cuisson jusqu'à 30 %.



Conseils pour la Convection croquante

- Les réductions de temps varient selon la quantité et le type de nourriture à cuire. Choisir des plaques à biscuits sans côtés et des rôtissoires dotées de très bas côtés pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. La nourriture cuite sur des plats avec un fini sombre cuira plus rapidement.
- Lors de l'utilisation de la Convection croquante avec une seule grille, placer la grille du four en position C. Si vous cuisez sur plusieurs grilles, les placer en positions B et D.
- Il est important de laisser les aliments à découvert afin que les surfaces de ceux-ci restent exposées à l'air en circulation, permettant un brunissement et un effet croustillant.
- Conserver la perte de chaleur au minimum en ouvrant seulement la porte de four lorsque nécessaire.

Régler le four à Convection croquante

1. Appuyer sur **CRISP CONV.** L'écran clignote **350 °F**.
2. Régler la température du four. (Appuyer sur **3, 7** et **5**.)
3. Appuyer sur **START**. L'écran montre **CONV.** et la température convertie commençant à 100 °F. Alors que le four préchauffe, l'écran montre l'augmentation de la température par incréments de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température modifiée désirée, une tonalité se fait entendre. L'écran montre la température du four convertie automatiquement (**350 °F**), **CONV.** et l'icône du ventilateur.
4. Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler la cuisson par convection en tout temps.

! REMARQUE

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent si la porte est ouverte. Ils se rallument après la fermeture de la porte.

Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler la Convection croustillante en tout temps.

! REMARQUE

À la fin de tout cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

CONVECTION ROAST (RÔTIR PAR CONVECTION)

L'option Rôtir par Convection est conçue pour donner des performances de cuisson optimales pour rôtir les viandes et la volaille. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et la volaille. L'air chauffé circule autour de l'aliment sur tous les côtés, emprisonnant les jus et les saveurs. Les aliments sont bruns croustillants à l'extérieur tout en restant humides à l'intérieur.

Rôtir par Convection est particulièrement bien pour les grandes coupes tendres de viande. La sonde à viande peut être utilisée avec cette option.

Régler le four à Rôtir par convection.

1. Disposer les grilles du four et placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur **CONV. ROAST**. L'écran clignote **350 °F**.
3. Régler la température du four. (Appuyer sur **3, 7** et **5**.)
4. Appuyer sur **START**. L'écran montre **CONV ROAST** et la température changeante commençant à 100 °F. Alors que le four préchauffe, l'écran montre l'augmentation de la température par incréments de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température modifiée désirée, une tonalité se fait entendre. L'écran montre la température du four convertie automatiquement (**350 °F**), **CONV ROAST** et l'icône du ventilateur.
5. Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler la fonction en tout temps.

! REMARQUE

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent si la porte est ouverte. Ils se rallument après la fermeture de la porte.

Lors de la préparation de viandes pour le rôtissage, utiliser la plaque pour griller et la grille. La plaque pour griller attrape les déversements de graisse et la grille aide à empêcher les éclaboussures de graisse.

Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler l'option Rôtissage par convection en tout temps.

! REMARQUE

À la fin de tout cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

Écran pour le mode RÔTIR PAR CONV.



WARM (RÉCHAUD)

Le mode RÉCHAUD maintient une température de four de 200 °F ou moins. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour réchauffer la nourriture froide. La fonction Réchaud garde les aliments cuits au chaud pour être servis jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après 3 heures, la fonction RÉCHAUD éteint automatiquement le four. Le mode Réchaud peut être utilisé seul ou après les modes Cuisson minutée ou Cuisson minutée retardée.

Configurer le four à Réchauffer

1. Appuyer sur **WARM/PROOF** une fois.
2. Appuyer **1** pour Élevé, **2** pour Moyen ou **3** pour Bas (température).
3. Appuyer sur **START**.
4. Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler Réchaud en tout temps.



REMARQUE

L'option Réchaud possède trois niveaux de température :
Élevé= 200 °F, Moyen= 170 °F, Bas= 140 °F
(Élevé= 93 °C, Moyen= 77 °C, Bas= 60 °C)

Configurer le réchauffage après la cuisson minutée

1. Configurer l'option de cuisson désirée : Modes **Minuté** ou **Minuté retardé** et cuisson, Cuisson par Conv, Rôtir, Rôtir par Conv., ou Conv. croquante Pour les instructions, voir les pages précédentes dans cette section.
2. Appuyer sur **START**.
3. Appuyer sur **RÉCHAUD/STABILITÉ** une fois. Le mode CUISSON ET RÉCHAUD est défini pour s'allumer automatiquement après la fin de TIMED COOKING ou DELAYED TIMED COOKING.
4. Appuyer sur **CLEAR OFF** pour annuler le mode Cuisson et réchaud en tout temps.

Écran pour le mode RÉCHAUD



PROOF (STABILITÉ)

L'option Stabilité maintient un environnement chaud pour faire lever les produits à base de levain avant la cuisson. Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de stabilité, ne pas ouvrir la porte du four sans raison. Vérifier tôt les produits de boulangerie pour éviter de trop les stabiliser.



REMARQUE

Pour de meilleurs résultats, couvrir la pâte avec un linge ou un emballage plastique (le plastique peut devoir être fixé sous le contenant afin que le ventilateur du four ne le souffle pas).

Régler le four pour Stabilité (p. ex., stabiliser pendant une heure)

1. Appuyer sur **WARM/PROOF** deux fois ou jusqu'à ce que l'écran affiche Proof.
2. Appuyer **1, 0** et **0**.
3. Appuyer sur **START**. L'option STABILITÉ fournit automatiquement la température optimale pour le processus de « stabilité », et ainsi ne possède pas un réglage de la température.
4. Lorsque la stabilisation est terminée, appuyer sur **CLEAR OFF**.



REMARQUE

- Ne pas utiliser le mode STABILITÉ pour réchauffer de la nourriture ou pour la conserver chaude. La température du four stabilisé n'est pas assez chaude pour conserver des aliments à des températures salubres. Utiliser l'option RÉCHAUD pour conserver les aliments au chaud.
- La stabilisation ne va pas fonctionner lorsque le four est au-dessus de 125 °F. L'écran montre LE FOUR EST CHAUD.

Écran pour le mode STABILITÉ



ALLUMER/ÉTEINDRE LA LUMIÈRE DU FOUR

La lumière du four s'allume automatiquement lors de l'ouverture de la porte. La lumière du four peut également être manuellement allumée ou éteinte en appuyant sur **LIGHT**.

! REMARQUE

La lumière du four ne peut être allumée lorsque le cycle d'auto-nettoyage est activé.

OPTION DE VERROUILLAGE DES CONTRÔLES

L'option de Verrouillage des contrôles bloque automatiquement la plupart des commandes du four et les empêche d'être activées. L'option est appliquée en même temps aux fours supérieurs et inférieurs. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou les lumières de four intérieures.

Activer le verrouillage des contrôles

1. Appuyer et maintenir **CLEAR OFF** pendant 3 secondes.
2. La mélodie de verrouillage se fait entendre, **CONTROL LOCKOUT** apparaît à l'écran.

Désactiver le verrouillage des contrôles

1. Appuyer et maintenir **CLEAR OFF** pendant 3 secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre. **CONTROL LOCKOUT** disparaît.
2. Le four est de nouveau complètement opérationnel.

! REMARQUE

- Lors du mode Verrouillage des contrôles, l'horloge, la minuterie et les lumières de four continuent de fonctionner.

FAVORITE (FAVORIS)

L'option FAVORIS est utilisée pour enregistrer et rappeler les paramètres de recettes favorites. Cette option peut entreposer et rappeler jusqu'à 3 paramètres différents. Elle peut être utilisée avec le mode Temps de cuisson. Elle ne fonctionnera avec aucune autre fonction incluant le mode Heure de démarrage (cuisson retardée).

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer une fois sur **FAVORITE** pour le pain, deux fois pour la Viande et trois fois pour le Poulet. La température par défaut apparaît et CUISSON clignote.

Catégorie	Comment choisir	Temp. par défaut (peut être modifiée et rappelée)	Option de fonctionnement
1. Pain	Appuyer sur FAVORIS une fois	375°F	Cuisson
2. Viande	Appuyer sur FAVORIS deux fois.	325°F	Rôtir par convection
3. Du bœuf	Appuyer sur FAVORIS trois fois.	350°F	Rôtir par convection

3. Appuyer sur **les chiffres** pour configurer la température désirée du four. Cette température est entreposée et rappelée lors de la prochaine utilisation.
4. Appuyer sur **START**. Une fois que le four a atteint la température désirée, une tonalité se fait entendre.

! REMARQUE

- Seule la température choisie est enregistrée, non le temps de cuisson.
- Si la température du four est modifiée, la température modifiée est entreposée.

OVEN LIGHT (LAMPE DU FOUR)

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement dès que l'on ouvre la porte du four. Appuyez sur **Light** pour allumer manuellement la lampe du four. La lampe du four s'éteint après 2 minutes et 30 secondes pour économiser de l'énergie.

! REMARQUE

- La lampe du four ne peut pas être allumée si la fonction Autonettoyage est activée.

FONCTIONS INTELLIGENTES

APPLICATION LG THINQ

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles portant le logo .

L'application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

LA FONCTION TAG ON

La fonction Tag On peut être utilisée uniquement sur la plupart des téléphones intelligents équipés de la fonction NFC (communication en champ proche) et du système d'exploitation d'Android.

Smart Diagnosis™

Permet à l'utilisateur de diagnostiquer et dépanner des problèmes dans le four.

EasyClean®

Permet à l'utilisateur de régler EasyClean®, lire le guide d'instructions, et simuler et comparer la consommation d'énergie lors de l'utilisation d'EasyClean® par rapport à la fonction d'auto-nettoyage.

Paramètres du four

Permet à l'utilisateur de modifier les paramètres du four, incluant le mode de l'heure, la lumière de l'alarme de préchauffage, le volume du signal sonore, les unités de température, la conversion automatique de la convection et le réglage du thermostat.

! REMARQUE

- 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.
- Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.
- Lorsque vous utilisez la fonction Tag On, placez le téléphone intelligent de manière à ce que l'antenne NFC intérieure, à l'arrière, soit dans la même position que l'icône Tag On sur la cuisinière.
- Appuyez sur (?) dans l'application **LG ThinQ** afin d'obtenir un guide plus détaillé sur la manière d'utiliser la fonction Tag On.
- L'emplacement du module NFC du téléphone intelligent peut varier en fonction du téléphone, et l'utilisation de la technologie NFC peut être limitée sur certains téléphones intelligents en raison de différences dans les méthodes de transmission. En raison des caractéristiques de la technologie NFC, si la distance de transmission est trop grande, ou s'il y a un adhésif en métal ou un boîtier de protection sur le téléphone, la transmission ne sera pas de bonne qualité. Dans certains cas, les téléphones dotés de la technologie NFC peuvent être incapables de transmettre des données avec succès.
- La fonction NFC varie d'un téléphone intelligent à l'autre.

INSTALLATION DE L'APPLICATION LG THINQ

À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple. Suivez les directives pour télécharger et installer l'application.

FONCTIONNALITÉ SMART DIAGNOSIS^{MC}

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles affichant l'icône  ou .

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

Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les directives indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ DE DIAGNOSTIC SONORE POUR DIAGNOSTIQUER LES PROBLÈMES

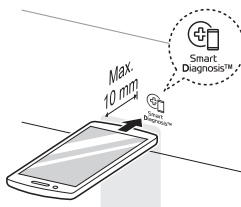
Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

- 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. Ouvrez l'application LG Smart ThinQ sur votre téléphone intelligent.
 2. Sélectionnez l'appareil et ensuite le menu du côté supérieur droit.
 3. Sélectionnez **Smart Diagnosis**, puis appuyez sur le bouton **Start Smart Diagnosis**.

! REMARQUE

- Si vous n'obtenez pas de diagnostic après plusieurs essais, exécutez les directives suivantes.

4. Sélectionnez **Audible Diagnosis**.
5. Suivez les directives sur le téléphone intelligent.
6. Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Consultez le diagnostic sur le téléphone.



! REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.

ENTRETIEN

AUTO-NETTOYAGE

Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures de cuisson au-dessus des normales pour nettoyer automatiquement la cavité du four. Il est normal que de la fumée se produise lors du nettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement plutôt que d'attendre qu'une forte accumulation de saletés se produise dans le four.

Lors du processus de nettoyage, la cuisine doit être bien aérée pour enlever les odeurs normales associées au nettoyage.

Auto-nettoyage peut seulement fonctionner dans un four à la fois.

Lorsque auto-nettoyage fonctionne, l'autre four ne peut être utilisé pour quelconque fonction.



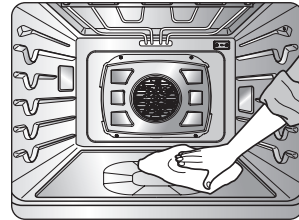
MISE EN GARDE

- **NE PAS laisser les petits enfants sans surveillance près de l'appareil.**
 - Lors du cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.
- **Déplacer les oiseaux vers une pièce bien aérée.**
 - La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations provenant de tout four lors du cycle d'auto-nettoyage.
- **NE PAS revêtir les murs du four, les grilles, le bas, ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou autre matériau.**
 - Faire cela va nuire à la distribution de chaleur, produire de piètres résultats de cuisson et endommager de manière permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium va fondre sur la surface intérieure du four).
- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**
 - Cela peut endommager le système automatique de blocage de la porte. Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de four après le cycle d'auto-nettoyage. Rester sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur chaude de s'échapper. Le four peut quand même être TRÈS CHAUD.
- **NE PAS bloquer le ou les événements du four lors du cycle auto-nettoyage.**
 - Cela peut endommager les pièces électriques du four. L'air doit être en mesure de circuler librement.

Avant un cycle d'auto-nettoyage

Ouvrir une fenêtre ou utiliser un ventilateur ou une hotte de ventilation pour conserver la cuisine aérée lors du premier cycle d'auto-nettoyage.

Enlever les grilles de four, la plaque pour griller, la grille, tous les plats, le papier d'aluminium et tout autre matériau du four.

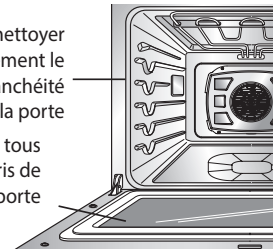


REMARQUE

Enlever toutes les grilles incluant la grille télescopique avant de commencer un cycle d'auto-nettoyage.

Ne pas nettoyer manuellement le joint d'étanchéité de la porte

Enlever tous les débris de la porte



- Enlever toutes les grilles avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage. Les grilles de four de couleur argent peuvent être auto-nettoyées, mais elles noirciront, perdront leur lustre, et deviendront dures à glisser.
- La saleté sur le bâti avant du four et hors du joint d'étanchéité sur la porte devra être nettoyée manuellement. Nettoyer ces zones avec des tampons en laine d'acier imbibés d'eau savonneuse chaude, ou des nettoyeurs comme Soft Scrub, bien rincer avec de l'eau propre, sécher.
- Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité. Le matériau en fibre de verre du joint d'étanchéité de la porte de four ne peut supporter l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, le remplacer.
- Essuyer tout débordement important sur le bas du four.
- S'assurer que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière du four est éteinte.
- Ne pas laisser de pierre à cuisson/pizza dans le four lors du cycle d'auto-nettoyage.

Appuyer sur **SELF CLEAN** pour commencer un cycle auto-nettoyage. Utiliser avec le bouton **START TIME** pour programmer un cycle auto-nettoyage retardé. La fonction d'auto-nettoyage possède des temps de cycle de 3, 4 ou 5 heures.

REMARQUE

Avant de faire fonctionner un cycle auto-nettoyage, s'assurer d'enlever les grilles et les accessoires.

1. Régler l'horloge à la bonne heure du jour, retirer tout article des deux fours, et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur **SELF CLEAN** une fois pour un temps de nettoyage de 4 heures, deux fois pour un temps de nettoyage de 5 heures, ou 3 fois pour un temps de nettoyage de 3 heures. Un temps d'auto-nettoyage de 3 heures est recommandé lors du nettoyage de petits débordements contenus. Un temps d'auto-nettoyage de 5 heures est recommandé pour les fours très sales.
3. Appuyer sur **START**.
L'icône **DOOR LOCKED** clignote.
4. Une fois le cycle **SELF CLEAN** réglé, la porte du four va se verrouiller automatiquement. Vous ne serez pas en mesure d'ouvrir la porte du four jusqu'au refroidissement du four. Le verrouillage va se débloquer automatiquement.

Lors du cycle d'auto-nettoyage

- Vous pourriez voir un peu de fumée et sentir une odeur les premières fois que le four est nettoyé. C'est normal et va diminuer avec le temps. De la fumée peut également se produire si le four est très sale ou si une plaque pour griller a été laissée dans le four.
- Alors que le four se réchauffe, vous pourriez entendre des sons de pièces métalliques prenant de l'expansion et se contractant. C'est normal et cela ne va pas endommager le four.
- Ne pas forcer la porte de four à demeurer ouverte lorsque **VERROUILLÉ** est affiché. La porte du four va demeurer verrouillée jusqu'au refroidissement du four. Forcer la porte du four va l'endommager.

Régler un auto-nettoyage retardé

1. Appuyer sur **SELF CLEAN**. Choisir le temps d'auto-nettoyage désiré en appuyant sur **SELF CLEAN**.
2. Appuyer sur **START TIME**.
RETARDÉ clignote.
3. Régler le temps de démarrage désiré.
4. Appuyer sur **START**.
RETARDÉ et **NETTOYAGE** demeurent activés.
5. Le cycle d'auto-nettoyage s'allume automatiquement à l'heure réglée.

Écran pour le mode Auto-nettoyage



Il peut devenir nécessaire d'annuler ou d'arrêter un cycle d'auto-nettoyage à cause d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four.

1. Appuyer sur **CLEAR OFF**.
2. Le verrouillage de porte se débloque automatiquement une fois le four refroidi.



REMARQUE

Lors de l'utilisation de l'option d'auto-nettoyage :

- Un cycle d'auto-nettoyage ne peut être lancé si l'option Verrouillage des commandes est activée.
- Une fois le cycle d'auto-nettoyage réglé, la porte du four va se verrouiller automatiquement. Vous ne serez pas en mesure d'ouvrir la porte du four jusqu'au refroidissement du four. Le verrouillage va se débloquer automatiquement.
- Une fois la porte du four verrouillée, la lumière de l'indicateur DOOR LOCKED arrêtera de clignoter et demeurera activé. Attendre environ 15 secondes pour que le verrouillage de la porte du four s'active.

Après le cycle d'auto-nettoyage

- Vous ne serez pas en mesure d'ouvrir la porte du four jusqu'au refroidissement du four.
- Vous pourriez remarquer un peu de cendre blanche dans le four. L'essuyer avec un chiffon humide dès que le four se refroidit. Ces dépôts sont habituellement un résidu de sel qui ne peut être enlevé par le cycle de nettoyage. Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, répéter le cycle.
- Si des grilles de four sont laissées dans le four et qu'elles ne glissent pas doucement après un cycle de nettoyage, essuyer les grilles et les supports des grilles avec une petite quantité d'huile végétale pour qu'elles glissent plus facilement.
- Des lignes fines peuvent apparaître dans la porcelaine parce que cette dernière a subi les effets de la chaleur et du refroidissement. C'est normal et n'affecte pas les performances de celle-ci.

EasyClean®

La nouvelle technologie à émail EasyClean® pour four LG fournit deux options de nettoyage pour l'intérieur du four. L'option EasyClean® tire profit du nouvel émail de LG pour aider à soulever les saletés sans produits chimiques abrasifs, et il fonctionne SEULEMENT AVEC DE L'EAU pendant 10 minutes à basses températures pour aider à dégager les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage manuel.

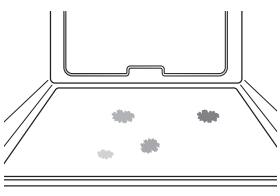
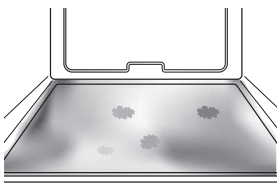
Bien qu'EasyClean® soit rapide et efficace pour les petites saletés LÉGÈRES, l'option d'auto-nettoyage peut être utilisée pour enlever les FORTES accumulations de saletés. L'intensité et la chaleur élevée du cycle auto-nettoyage peut entraîner de la fumée qui va demander l'ouverture des fenêtres pour fournir une aération. Comparé au processus d'auto-nettoyage plus intense, votre four LG vous offre l'option de nettoyer avec MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS et virtuellement SANS FUMÉE OU ÉMANATION.

Lorsque requis, votre four fournit toujours l'option d'auto-nettoyage pour un nettoyage plus long et plus à fond pour des accumulations plus fortes de saletés.

AVANTAGES D'EasyClean®

- **Aide à libérer les saletés légères avant le nettoyage manuel**
- **EasyClean® utilise seulement de l'eau**, aucun nettoyant chimique
- Procure une meilleure expérience d'auto-nettoyage
 - Retarde le besoin d'un cycle d'auto-nettoyage
 - **Minimise la fumée et les odeurs**
 - Peut permettre un temps d'auto-nettoyage plus court

QUAND UTILISER EasyClean®

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple de saletés du four	Modèle de saletés	Types de saletés	Aliments communs pouvant salir votre four
EasyClean®		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autre ingrédient	Pizza
		Petites éclaboussures	Gras/graisse	Biftecks, grillés Poisson, grillé Viande rôtie à basses températures
Auto-nettoyage*		Éclaboussures moyennes à fortes	Gras/graisse	Viande rôtie à hautes températures
		Gouttes ou taches	Garniture ou saletés à base de sucre Crème ou sauce tomate	Tartes Plats en casserole

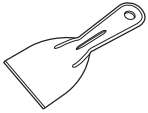
* Le cycle d'auto-nettoyage peut être utilisé pour la saleté accumulée au fil du temps.

CONSEILS DE NETTOYAGE

- Permettre au four de se refroidir à température de la pièce avant d'utiliser le cycle EasyClean®. Si votre cavité de four est au-dessus de 150 °F(65 °C), « **OVEN IS HOT - - PLEASE WAIT** » (Four chaud, veuillez attendre) apparaît dans l'écran, et le cycle EasyClean® ne sera pas activé jusqu'au refroidissement de la cavité de four.
- Une spatule en plastique peut être utilisée comme grattoir pour enlever tout morceau ou débris avant et durant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rigide d'un tampon à récurer non abrasif peut aider à enlever les taches brûlées mieux qu'une éponge ou une serviette douce.
- Certaines éponges à récurer n'égratignant pas, comme celles en mousse de mélamine, offertes dans vos magasins locaux, peuvent aussi aider à améliorer le nettoyage.
- Le four doit être à niveau pour s'assurer que la surface du bas de la cavité du four est entièrement couverte par de l'eau au début du cycle EasyClean®.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau filtrée ou distillée. L'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur le bas du four.
- La saleté cuite lors de plusieurs cycles de nettoyage sera plus difficile à enlever avec le cycle EasyClean®.
- Ne pas ouvrir la porte du four lors du cycle EasyClean®. L'eau ne sera pas assez chaude si la porte est ouverte lors du cycle.
- Pour les zones difficiles d'atteinte, comme la surface arrière du four inférieur, il est préférable d'utiliser le cycle d'auto-nettoyage.

GUIDE D'INSTRUCTION EasyClean®

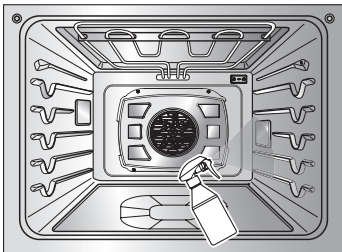
1. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four.
2. Racler et enlever tous les débris brûlés avec un grattoir en plastique.



Grattoirs en plastique suggérés :

- Spatule en plastique dur
- Grattoir en plastique pour casserole
- Grattoir en plastique pour peinture
- Vieille carte de crédit

3. Remplissez un vaporisateur d'eau (10 oz ou 300 ml) et pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.



4. Utilisez au moins 1/5 (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.
5. Vaporisez ou versez les 4/5 (8 oz ou 240 ml) d'eau restantes dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

! REMARQUE

Utilisez la même quantité d'eau chaque fois que vous nettoyez une cavité de four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte. Autrement, de l'eau coulera sur le plancher.

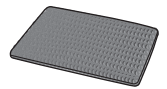
6. Fermer la porte du four.
Appuyer sur le bouton pour choisir le mode **EasyClean®**. Appuyer sur **START**.

! MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être chaudes après le cycle EasyClean®. Porter des gants en caoutchouc lors du nettoyage pour éviter les brûlures.
- Lors du cycle EasyClean®, le bas du four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendre la fin du cycle avant d'essuyer la surface intérieure du four. À défaut de quoi, des blessures corporelles pourraient survenir.
- Éviter de vous pencher ou de vous appuyer sur le verre de la porte de four lors du nettoyage de la cavité de four.

7. Une tonalité se fait entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyer sur **CLEAR/OFF** pour effacer l'écran et arrêter la tonalité.

8. Après le cycle de nettoyage et lors du nettoyage manuel, assez d'eau doit rester sur le bas du four pour complètement submerger toutes les saletés. Ajouter de l'eau au besoin. Placer une serviette sur le plancher en avant du four pour recueillir toute eau qui peut s'être déversée lors du nettoyage manuel. Si vous nettoyez le four supérieur sur un four double, il est mieux de couvrir les trous dans le haut de la porte du four inférieur avec une serviette pour attraper toute eau qui peut dégoutter dans la porte lors du nettoyage manuel.
9. Nettoyer immédiatement la cavité du four après le cycle EasyClean® en récurant avec un tampon ou une éponge à récurer non abrasive et mouillée. (Le côté à récurer ne va pas égratigner le fini.) De l'eau peut se déverser dans les événements du bas lors du nettoyage, mais elle sera recueillie dans une cuve sous la cavité de four et ne va pas endommager le brûleur.



! REMARQUE

NE PAS utiliser des tampons à récurer en acier, des tampons abrasifs ou des nettoyants, car ces matériaux peuvent endommager de manière permanente la surface du four.

10. Une fois la cavité de four nettoyée, essuyer tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remettre en place les grilles et tous les autres accessoires.
11. Si une certaine saleté légère demeure, répéter les étapes ci-haut, en s'assurant de tremper à fond les zones sales. Si de la saleté incrustée demeure après plusieurs cycles EasyClean®, lancer le cycle d'auto-nettoyage. S'assurer que la cavité de four est libre de grilles de four et d'autres accessoires, et que la surface de la cavité de four est sèche avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Consulter la section d'auto-nettoyage de votre manuel du propriétaire pour plus de détails.

! REMARQUE

- Si vous oubliez de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de commencer le cycle EasyClean®, appuyer sur **EFFACER/ARRÊT** pour terminer le cycle. Attendre que le four se refroidisse à température de la pièce, puis pulvériser ou verser de l'eau dans le four et lancer un autre cycle EasyClean®.
- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être trempé lorsque se termine le cycle EasyClean®. Ceci est normal. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent sur le bas du four après le nettoyage, utiliser un chiffon ou une éponge trempé(e) dans du vinaigre pour les enlever.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four. Au lieu de cela, utiliser un nettoyant liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

REEMPLACER LA LUMIÈRE DU FOUR

La lumière du four est une ampoule à halogène standard de 25 W pour fours.

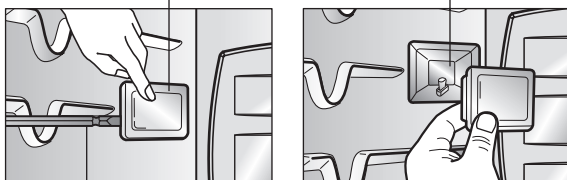
Remplacer la lampe sur le mur latéral

• S'assurer que le four et l'ampoule sont refroidis.

1. Débrancher le four ou l'alimentation.
2. Retirer les grilles de four.
3. Glisser un tournevis à tête plate entre le bâti et le couvercle en verre de l'éclairage.
4. Soutenir le couvercle en verre de l'éclairage avec deux doigts pour empêcher le couvercle de tomber dans le bas du four.
5. Tourner doucement la lame du tournevis pour dégager le couvercle en verre de l'éclairage.
6. Retirer l'ampoule de son socle.
7. Remplacer l'ampoule, remettre en place le couvercle de l'éclairage en l'encliquetant en place.
8. Brancher le four ou rebrancher l'alimentation.

Couvercle en verre de l'éclairage

Boîtier



Tournevis à tête plate



AVERTISSEMENT

- **Avant de remplacer votre ampoule de four, DÉBRANCHER l'alimentation électrique du four au niveau du panneau du fusible ou du disjoncteur principal.**
 - Omettre de le faire pourrait provoquer des blessures personnelles sérieuses, la mort ou un choc électrique.
- **S'assurer que le four et l'ampoule sont refroidis.**
- **Porter des gants lors du changement de l'éclairage de four.**

Des fragments de verre d'ampoules brisées peuvent causer des blessures personnelles.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Pièces et garniture peintes

Pour un nettoyage général, utiliser un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus difficiles et une accumulation de graisse, appliquer un détergent liquide directement sur la saleté. Laisser le détergent agir sur la saleté pendant 30 à 60 minutes. Rincer avec un chiffon humide et sécher. NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs sur quelconque de ces matériaux, ils peuvent égratigner les pièces et la garniture.

Surfaces en acier inoxydable

Ne pas utiliser un tampon en laine d'acier, car il égratignera la surface.

1. Placer une petite quantité de nettoyant d'appareil électroménager en inox ou de poli sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
2. Nettoyer une petite zone, en frottant dans le sens du grain de l'inox s'il y a lieu.
3. Sécher et essuyer avec un chiffon doux ou une serviette en papier sèche et propre.
4. Répéter au besoin.



REMARQUE

Si un nettoyant d'appareil électroménager en inox à base d'huiles minérales a été utilisé avant de nettoyer l'appareil, laver la surface avec de l'eau savonneuse douce avant d'utiliser le poli ou le nettoyant d'appareil électroménager en inox.

Plaque pour griller et grille

Ne pas nettoyer la plaque pour grill ou la grille dans un mode d'auto-nettoyage.

Après grillage, enlever la plaque pour griller du four. Enlever la grille de la poêle. Verser soigneusement la graisse de la plaque dans un contenant adéquat.

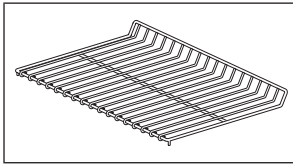


Laver et rincer la plaque pour griller et la grille dans de l'eau chaude avec un tampon à récurer en plastique ou rempli de savon.

Si de la nourriture a brûlé, asperger la grille avec un nettoyant alors qu'elle est chaude, couvrir avec des serviettes en papier mouillées ou un linge à vaisselle. Tremper la plaque enlève les aliments brûlés.

Grilles de four

Enlever les grilles de four avant d'utiliser le cycle d'auto-nettoyage. Laisser les grilles en place provoquera de la décoloration.



Si les grilles sont nettoyées dans le cycle d'auto-nettoyage, leur couleur va légèrement virer au bleu et le fini va perdre son lustre. Après la fin du cycle d'auto-nettoyage et après le refroidissement du four, frotter les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela permettra aux grilles de glisser plus facilement dans les pistes de grille.

Cavité de four

Ne pas utiliser de nettoyants pour four. NE JAMAIS essuyer une surface en porcelaine tiède ou chaude avec une éponge humide. La surface pourrait s'effriter ou se craqueler (fissures fines comme un cheveu). Les déversements de nourriture doivent être nettoyés lorsque le four se refroidit. À température élevée, les aliments réagissent avec la porcelaine et une tache terne permanente peut se produire. Lors du nettoyage d'une tache, utiliser seulement des récurants ou des nettoyants non abrasifs.

Porte du four

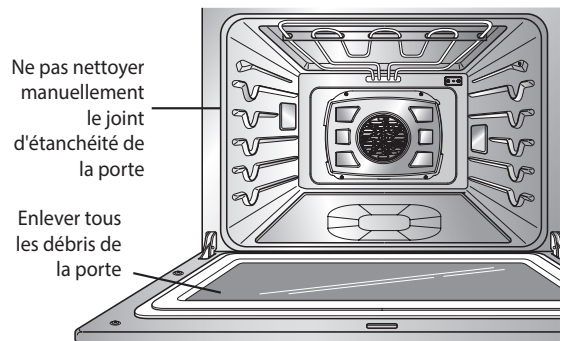
Utiliser de l'eau savonneuse pour bien nettoyer le haut, les côtés et le devant de la porte de four. Bien rincer. Vous pouvez utiliser un lave-vitre sur le verre extérieur de la porte de four. **NE PAS** plonger la porte dans l'eau. **NE PAS pulvériser ou permettre à l'eau ou au lave-vitre d'entrer par les événements de la porte. NE PAS utiliser les nettoyants de four**, les poudres à nettoyer ou tout autre produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte de four.

NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte de four. Le joint d'étanchéité de la porte de four est conçu d'un matériau tissé qui est essentiel au bon scellement. Soyez prudent de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



MISE EN GARDE

- **NE PAS utiliser des nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four puisqu'ils vont égratigner la surface.**
 - Cela pourrait entraîner le bris du verre.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DE FOUR

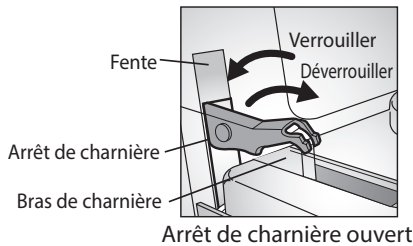


MISE EN GARDE

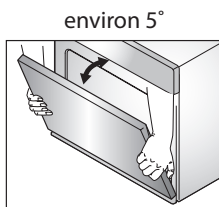
- **Soyez prudent lors du retrait et du soulèvement de la porte.**
- **NE PAS soulever la porte par la poignée.**
 - La porte est très lourde.

Enlever la porte

1. Ouvrir complètement la porte.
2. Tirer les arrêts de charnière vers le bas, vers le cadre de la porte jusqu'à la position débloquée.



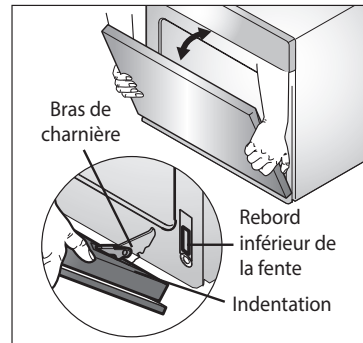
3. Saisir fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermer la porte à la position de retrait de la porte, qui est d'environ 5 degrés.



5. Soulever la porte et la sortir jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente.

Remettre en place la porte

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. La porte dans le même angle que la position de retrait, asseoir l'indentation du bras de charnière dans le rebord inférieur de la fente de charnière. La coche dans le bras de charnière doit être complètement assise dans le bas de la fente.



3. Ouvrir complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'indentation n'est pas assise correctement dans le rebord inférieur de la fente.
4. Pousser les arrêts de charnière vers le haut contre le cadre avant de la cavité de four jusqu'à la position verrouillée.



Arrêt de charnière verrouillé

5. Fermer la porte du four.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN DE LA PORTE

- La plupart des portes de four contiennent du verre qui peut se briser.
 1. Ne pas fermer la porte de four jusqu'à ce que les grilles de four soient complètement en place.
 2. Ne pas frapper le verre avec des casseroles, poêles ou tout autre objet.
 3. Égratigner, frapper, heurter ou faire subir un stress au verre peut affaiblir sa structure augmentant ainsi le risque de bris plus tard.

DÉPANNAGE

FAQ

Mon nouveau four ne cuit pas comme l'ancien. Est-ce qu'il y a quelque chose qui ne fonctionne pas avec les configurations de la température.

Non, votre four a été testé et calibré en usine. Pour les quelques premières utilisations, suivre soigneusement les temps et les températures de votre recette. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou froid, vous pouvez régler vous-même la température du four pour qu'il réponde à vos besoins de cuisson. Consulter la section Réglage de la température du four, page 13, pour des instructions simples sur comment régler votre thermostat.

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal?

Oui, c'est normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrête jusqu'à ce que la porte soit fermée.

Puis-je utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les gouttes dans ma cavité de four?

Ne jamais utiliser de papier d'aluminium pour revêtir le bas ou les côtés du four. Le papier va fondre et coller à la surface du bas du four, et il ne pourra être enlevé. Utiliser plutôt une tôle à biscuit sur une grille de four inférieure pour recueillir les gouttes. (Si du papier d'aluminium a déjà fondu dans le bas du four, il ne va pas nuire aux performances du four.)

Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles?

Ne pas couvrir les grilles avec du papier d'aluminium. Couvrir l'ensemble des grilles avec du papier d'aluminium empêche la circulation d'air, menant à de piètres résultats de cuisson. Utiliser une tôle à biscuit revêtue de papier d'aluminium sous des tartes aux fruits ou d'autres aliments acides ou sucrés pour empêcher les déversements d'endommager le fini du four.



MISE EN GARDE

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four, mais ne pas permettre au papier d'aluminium d'entrer en contact avec les éléments exposés de chauffage/grillage dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou prendre feu, causant de la fumée, un incendie ou des blessures.

Puis-je laisser mes grilles dans le four lorsque je lance le cycle d'auto-nettoyage?

Non, bien que cela n'endommagera pas les grilles, elles se décolorent et seront plus difficiles à rentrer et sortir lors de leur utilisation. Enlever tous les objets du four avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage.

Que dois-je faire si mes grilles sont collantes et sont devenues difficiles à rentrer et sortir?

Avec le temps, les grilles peuvent devenir difficiles à rentrer et sortir. Appliquer une petite quantité d'huile d'olive aux extrémités des grilles. Cela va fonctionner comme lubrifiant pour une entrée/sortie plus facile.

Dois-je griller avec la porte ouverte ou fermée?

Votre four électrique n'est pas conçu pour griller avec la porte ouverte. Si vous grillez avec la porte de four ouverte, cela peut endommager les boutons et l'écran du four.

Pourquoi est-ce que les boutons d'utilisation ne fonctionnent pas?

S'assurer que le four n'est pas en mode Verrouillage. VERROUILLAGE DES COMMANDES apparaît à l'écran si le Verrouillage est activé. Pour désactiver l'option Verrouillage, appuyer et maintenir le bouton **START** pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et DÉVERROUILLAGE DES COMMANDES disparaît de l'écran lorsque les commandes sont déverrouillées.

Mon four est toujours sale après utilisation du cycle EasyClean®. Que puis-je faire d'autre?

Le cycle EasyClean® aide seulement à dégager les saletés légères dans votre four pour aider dans le nettoyage manuel de ce dernier.

Il n'enlève pas automatiquement toutes les saletés après le cycle. Récuser votre four est requis après utilisation du cycle EasyClean®.

J'ai essayé de récurer mon four après utilisation d'EasyClean®, mais de la saleté demeure. Que dois-je faire?

L'option EasyClean® fonctionne le mieux lorsque les saletés sont complètement trempées et immergées dans de l'eau avant de lancer le cycle et lors du nettoyage manuel. Si les saletés ne sont pas assez trempées dans l'eau, elles peuvent nuire aux performances de nettoyage. Répéter le processus EasyClean® avec assez d'eau. Les saletés à base de sucre et certaines à base de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. **Si des saletés incrustées restent, utiliser l'option d'auto-nettoyage pour nettoyer à fond votre four.**

Les saletés des murs de mon four ne décollent pas. Comment puis-je nettoyer mes murs?

Les saletés sur les murs latéraux et arrière de votre four peuvent être plus difficiles à complètement imbiber d'eau. **Essayer de répéter le processus EasyClean® avec plus que 60 ml (2 oz) de la pulvérisation recommandée.**

Est-ce que EasyClean® enlève toutes les saletés et les taches?

Cela dépend du type de saletés. Les saletés à base de sucre et les taches à base de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas assez imbibées d'eau, elles peuvent nuire aux performances de nettoyage. **Si des taches incrustées ou accumulées restent, utiliser l'option d'auto-nettoyage.** Consulter la section d'auto-nettoyage de votre manuel de propriétaire.

Avez-vous des conseils pour décoller certaines des saletés incrustées?

Gratter les saletés avec un grattoir en plastique avant et lors du nettoyage manuel est recommandé. Saturer complètement les saletés avec de l'eau est aussi recommandé.

Par contre, certains types de saletés sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. **Pour ces saletés incrustées, le cycle d'auto-nettoyage est recommandé.** Consulter la section d'auto-nettoyage de votre manuel du propriétaire pour plus de détails.

Est-il sécuritaire pour mon ventilateur de convection, brûleur de grillage ou élément de chauffage de devenir mouillé lors du cycle EasyClean®?

Oui. Le ventilateur de convection, le brûleur de grillage ou l'élément de chauffage peut se mouiller légèrement lors du nettoyage. Par contre, une pulvérisation directe sur le brûleur de grillage ou les éléments de chauffage n'est pas nécessaire, parce que ceux-ci s'auto-nettoient lors de leur utilisation régulière.

Dois-je utiliser toute la quantité de 300 ml (10 oz) d'eau pour le processus EasyClean®? Oui. **Il est fortement recommandé de pulvériser ou verser ce 240 ml (8 oz) d'eau au bas et un autre 60 ml (2 oz) d'eau sur les murs et les zones sales pour complètement saturer les saletés pour obtenir de meilleures performances de nettoyage.**

Je vois de la « fumée » sortir des événements de mon four lors du cycle EasyClean®.

Est-ce normal?

Ceci est normal. Ce n'est pas de la fumée. C'est en fait de la vapeur d'eau provenant de l'eau contenue dans la cavité de four. Alors que le four chauffe brièvement lors du processus EasyClean®, l'eau dans la cavité s'évapore et s'échappe à travers les événements du four.

Combien de fois dois-je utiliser EasyClean®?

EasyClean® peut être utilisé autant de fois que vous le désirez. **EasyClean® fonctionne mieux lorsque votre four est LÉGÈREMENT sale** en raison, par exemple, d'un déversement LÉGER de graisse ou de petites gouttes de fromage. Veuillez consulter la section EasyClean® dans votre manuel de propriétaire pour plus de renseignements.

Qu'est-ce qui est requis pour EasyClean®?

Une bouteille pulvérisatrice avec 300 ml (10 oz) d'eau, un grattoir en plastique, un tampon à récurer non abrasif et une serviette. Vous ne devez pas utiliser de récurants abrasifs, comme des tampons à récurer robustes ou de la laine d'acier.

AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE

Avant d'appeler pour un entretien quelconque, veuillez revoir cette liste. Elle peut vous faire économiser du temps et des dépenses. La liste présente des événements courants qui ne sont pas le résultat d'une main-d'œuvre ou d'un matériel défectueux dans cet appareil électroménager.

Problème	Causes possibles / Solutions							
Le contrôle du four émet un bip et affiche une erreur de code F.	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôle électronique a détecté une situation de défaillance. Appuyer sur CLEAR OFF pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammer le four. Si l'erreur se reproduit, noter son numéro. Appuyer sur CLEAR OFF et contacter un technicien de service qualifié. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="909 440 998 465">CODE</th> <th data-bbox="1005 440 1270 465">RAISON</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="909 475 998 571">F-3</td> <td data-bbox="1005 475 1270 571">Touche appuyée trop longtemps ou touche en court-circuit</td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 581 998 614">F-19</td> <td data-bbox="1005 581 1270 614">Aucun chauffage</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	RAISON	F-3	Touche appuyée trop longtemps ou touche en court-circuit	F-19	Aucun chauffage
CODE	RAISON							
F-3	Touche appuyée trop longtemps ou touche en court-circuit							
F-19	Aucun chauffage							
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> La fiche du four n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. <ul style="list-style-type: none"> S'assurer que la fiche électrique est branchée dans une prise correctement mise à la terre et sous tension. Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou le disjoncteur s'est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. Contrôles du four réglés incorrectement. <ul style="list-style-type: none"> Voir la section Utiliser le four. Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> Laisser le four se refroidir sous la température de verrouillage. 							
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est bien dans la prise. Vérifier les disjoncteurs. Le câblage du service n'est pas complet. Contacter votre service d'entretien d'appareil électroménager pour de l'aide. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appeler votre fournisseur local d'électricité pour du service. 							
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer ou revisser l'ampoule. Voir la section Remplacer la lumière du four, page 34. 							
Le four produit excessivement de fumée lors du grillage.	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôle n'est pas réglé correctement. Suivre les instructions dans la section Réglage des contrôles du four. La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour fournir un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour brûlage. La viande n'est pas préparée adéquatement. Enlever l'excès de gras de la viande. Couper les bords de gras restants pour empêcher le recourbement, mais ne pas couper dans la viande. Accessoire sur la plaque pour griller à l'envers et la graisse ne coule pas. Placer toujours la grille sur la plaque pour griller les rainures orientées vers le haut le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de couler dans la plaque. De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lors de grillages fréquents. De la graisse laissée ou des déversements de nourriture peuvent causer un excès de fumée. 							

Problème	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles du four réglés incorrectement. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Utiliser le four. • La position de la grille est incorrecte ou celle-ci n'est pas à niveau. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Utiliser le four. • Plat inadéquat ou de mauvaise dimension. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Utiliser le four. • La sonde du four doit être réglée. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Réglage de la température du four.
Les aliments ne grillent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles du four réglés incorrectement. <ul style="list-style-type: none"> – S'assurer que vous avez appuyé sur la touche GRILLER. • Position incorrecte de grille utilisée. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Guide de grillage, page 20. • Le plat ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> – Utiliser la plaque pour griller et la grille qui viennent avec votre four. • Le papier d'aluminium utilisé sur la plaque pour griller et sur la grille n'a pas été adapté et coupé correctement comme recommandé. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Utiliser le four. • Dans certaines régions, la tension peut être basse. <ul style="list-style-type: none"> – Préchauffer l'élément de grillage pendant 10 minutes. – Voir la section Guide de grillage, page 20.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	<ul style="list-style-type: none"> • La sonde du four doit être réglée. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Réglage de la température du four.
Le four ne s'auto-nettoie pas	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles du four réglés incorrectement. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Utiliser l'auto-nettoyage. • Un cycle d'auto-nettoyage ne peut être lancé si la porte du four est ouverte.
Son de craquement ou d'éclatement	<ul style="list-style-type: none"> • C'est le son du métal chauffant et se refroidissant lors des fonctions de cuisson et de nettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal.
Fumée excessive lors d'un cycle d'auto-nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Saletés en excès. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyer sur la touche EFFACER/ARRÊT. Ouvrir les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendre que le mode auto-nettoyage soit annulé. Essuyer toute saleté en excès et réinitialiser l'auto-nettoyage.
La porte de four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four ne se nettoie pas après un cycle d'auto-nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Les contrôles du four sont réglés incorrectement. <ul style="list-style-type: none"> – Voir la section Auto-nettoyage, page 29-31. • Le four est très, très sale. <ul style="list-style-type: none"> – Nettoyer les déversements importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très, très sales peuvent nécessiter un cycle d'auto-nettoyage supplémentaire ou une période de nettoyage plus longue.

Problème	Causes possibles / Solutions
L'icône PORTE VERROUILLÉE s'allume lorsque vous désirez cuire	<ul style="list-style-type: none"> • La porte de four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage après l'auto-nettoyage.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'évent	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal dans un nouveau four et cela va diminuer avec le temps. <ul style="list-style-type: none"> – Pour accélérer le processus, régler un cycle d'auto-nettoyage pour au moins 3 heures. Voir la section Auto-nettoyage, page 29-31.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après que le four soit éteint	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les composants électroniques se sont assez refroidis. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal.
De l'air chaud entre dans la cuisine après que le four se soit éteint.	<ul style="list-style-type: none"> • Une sortie d'air chaud est requise pour maintenir et refroidir les températures du four. Elle va s'arrêter automatiquement lorsque la chaleur refroidit à une température sécuritaire. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal.

GARANTIE LIMITÉE(CANADA)

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'INTERDISENT 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 LG («Produit») a tombé en panne 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» après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «LGECI».

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Four électrique	Garantie prolongée sur les pièces seulement Les consommateurs devront payer pour la main-d'œuvre Un (1) año après la date d'achat.
Un (1) año à compter de la date d'achat initiale	Quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Garantie sur l'apparence (égratignures 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 rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «LGECI».
- La preuve de l'achat de détail spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente 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. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au 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 manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins que tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LGECI dans la (1) semaine suivant 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, filtres, fusibles ou 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
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances exclues ci-dessus, énumérés sous la rubrique “Cette garantie limitée ne couvre pas” sont à la charge du consommateur.

AFIN D'OBTENIR SOUTIEN DE GARANTIE ET INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VEUILLEZ NOUS APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

Sans frais : 1-888-542-2623 (7h à minuit – l'année longue) et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou;
Visitez le site web à : <http://www.lg.com>

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUT DIFFÉREND ENTRE VOUS ET LG ASSOCIÉ DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE SE RÈGLE EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT À TOUT DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY, AINSI QU'À EXERCER UN RECOURS COLLECTIF OU À Y PARTICIPER.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada Inc., ses sociétés mères, ses filiales et ses sociétés affiliées et tous leurs dirigeants, administrateurs, employés, agents, bénéficiaires, détenteurs précédents des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » et « réclamation » englobent tout différend, réclamation ou litige de quelque sorte que ce soit (fondés sur une responsabilité contractuelle, délictuelle, légale, réglementaire ou découlant d'une ordonnance, par fraude, fausse représentation ou sous quelque régime de responsabilité que ce soit) découlant de quelque façon que ce soit de la vente, des conditions ou de l'exécution du produit ou de la présente Garantie limitée.

Avis de différend. Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECI, 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 de achat 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 achat compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

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, Trouver mes numéros de modèle et de série).

Si vous vous prévallez de l'option de retrait, les lois de votre province ou territoire de résidence régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement de différend ne compromet d'aucune façon la protection accordée en vertu de la Garantie limitée, et vous continuerez à jouir de tous les avantages prévus par la Garantie limitée. Si vous conservez ce produit sans vous prévaloir de l'option de retrait, vous acceptez les conditions générales de la disposition sur l'arbitrage énoncée ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et le contrat de licence d'utilisation (CLU) en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.

REMARQUE

REMARQUE

REMARQUE

REMARQUE

REMARQUE



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com