



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.

LSWS309BD



MFL69362005\_01

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

Copyright © 2018 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

# TABLE OF CONTENTS

## **3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

---

## **8 PRODUCT OVERVIEW**

---

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

## **11 FEATURES**

---

- 11 Clock
- 12 Timer ON/OFF
- 12 Convection Auto Conversion
- 13 Oven Temperature Adjustment
- 13 Language
- 13 Preheating Alarm Light
- 14 Beeper Volume
- 14 Fahrenheit or Celsius
- 14 Oven Light
- 14 Lockout
- 15 Start Time(Delayed Timed Cook)
- 16 Cook Time(Timed Cook)

## **17 USING THE OVEN**

---

- 17 Before Using the Oven
- 17 Removing and Replacing the Oven Racks
- 18 Bake
- 19 Convection Bake
- 20 Roast
- 20 Convection Roast
- 21 Crisp Convection
- 22 Broil
- 23 Recommended Broiling Guide
- 24 Broiling Tips
- 25 Warm
- 25 Proof
- 26 Meat Probe
- 27 Remote Start

## **28 SMART FUNCTIONS**

---

- 28 LG SmartThinQ Application
- 29 Smart Diagnosis™ Function
- 30 Industry Canada Statement
- 30 IC Radiation Exposure Statement

## **31 MAINTENANCE**

---

- 31 Self-Clean
- 31 Setting Self Clean
- 32 Setting Self Clean with a Delayed Start
- 33 EasyClean®
- 33 Cleaning Tips
- 34 EasyClean® Instruction Guide
- 35 Changing the Oven Light
- 35 Cleaning the Exterior
- 37 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Door
- 37 Door Care Instructions

## **38 TROUBLESHOOTING**

---

- 38 FAQs
- 40 Before Calling for Service

## **43 LIMITED WARRANTY**

---

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the 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: [www.lg.com](http://www.lg.com)



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

## **WARNING**

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

## **CAUTION**

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

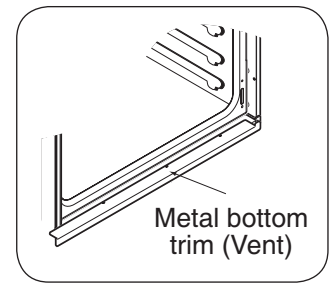
## SAFETY PRECAUTIONS

- 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 containers 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:

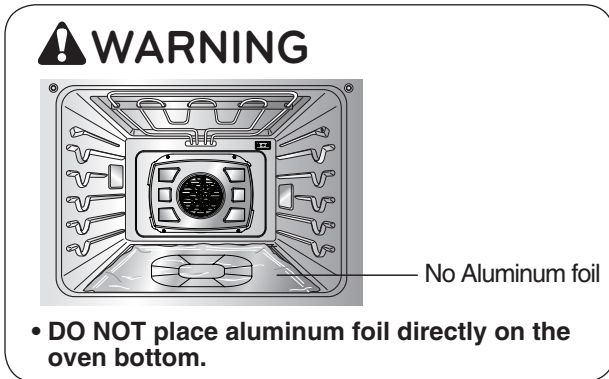
For proper operation vent trim must be installed.

### 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.
  - **Do not use the oven or the drawer for storage.** Flammable materials should not be stored in or on an oven.
  - **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 the 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 bottoms. 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 the desired position while the 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

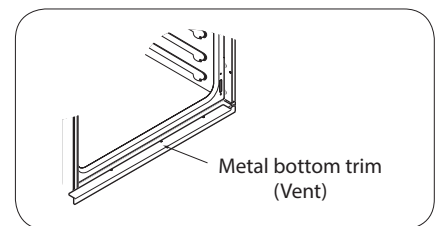
- **Children should be kept away from the oven.**
- **Accessory parts will become hot when the broiler is in use.**

### CAUTION

- **Children should not be left alone or unattended in an 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 the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **Do not 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 a 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 the appliance serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning. Clean only parts listed in manual.**
- **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 the oven before installing the oven door.



## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

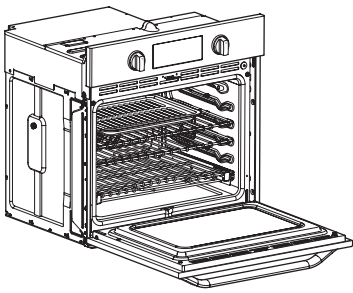
To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145°F

# PRODUCT OVERVIEW

## ACCESSORIES

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



Electric convection built-in oven

**Accessories for Cooking**

- Grid
- Heavy duty racks (Standard Rack) (2 ea)
- Broiler pan
- Telescoping rack (1 ea)
- Meat probe

**Accessories for Installation**

- 6 wood screws for mounting (4 needed for installation and 2 extras)
- 3 Screws For Bottom Trim (3 needed for installation)
- Metal Bottom Trim

**Accessories for EasyClean®**

- Spray bottle (1ea)
- Non scratch Scouring Pad (1ea)

**Manuals**

- Owner's manual
- Installation manual

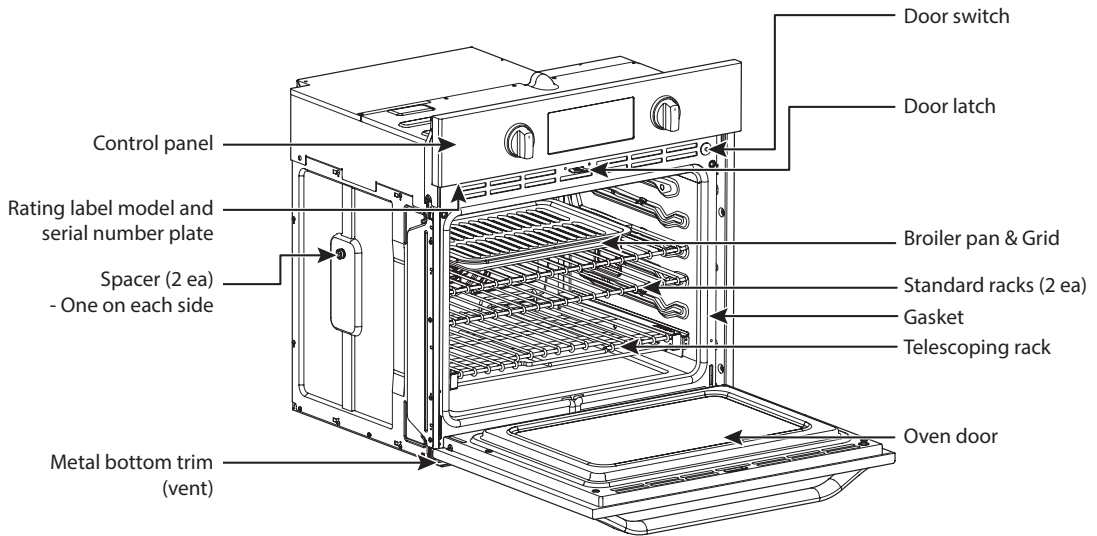
### ! NOTE

- 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.

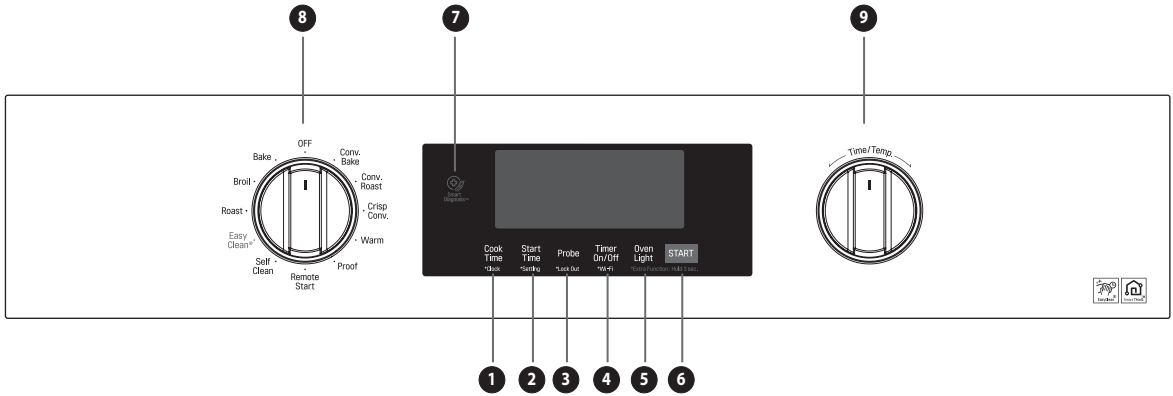
\*Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.



**NOTE**

- The model and serial number can be verified at the rating label.

## CONTROL PANEL OVERVIEW



Name	Description
<b>1 Cook Time / Clock</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch button and turn the Time/Temp knob to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.</li> <li>– Touch and hold the button for three seconds to set the time of day.</li> </ul>
<b>2 Start Time / Setting</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch button and turn the Time/Temp knob to set the delayed start time. The oven starts at the set time.</li> <li>– Touch and hold button for three seconds to select and adjust oven settings.</li> </ul>
<b>3 Probe / Lockout</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch button to select probe function.</li> <li>– Touch and hold button for three seconds to activate to active LOCKOUT.</li> </ul>
<b>4 Timer On/Off (Wi-Fi)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch the button to set or cancel timer on oven.</li> <li>– Touch and hold button for three seconds to connect the appliance to Wi-Fi network.</li> </ul>
<b>5 Oven Light</b>	Touch button to turn oven light on/off.
<b>6 Start</b>	Touch button to start all oven features.
<b>7 Smart Diagnosis</b>	Use during the Smart Diagnosis feature.
<b>8 Oven Mode Knob</b>	Turn knob to select oven operating mode.
<b>9 Time/Temp Knob</b>	Turn knob to set temperature or cook time for oven.

# FEATURES

## CLOCK

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

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **COOK TIME** for 3 seconds.
3. Turn the Time/Temp knob to select the desired time. Turn the knob clockwise to increase the time and counterclockwise to decrease the time.
4. Touch **START** to enter the time and start the clock.

### NOTE

- The time of day cannot be changed during a Timed Baking or Self Clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, touch **CLOCK**.
- The display reverts to the original setting if **START** is not touched within 25 seconds of the clock being set.
- If the display time is blinking, there may have been a power failure. Reset the time.

### Setting the Hour Mode on the Clock (12 or 24 hours)

The control is set to use a 12-hour clock. To change it to a 24-hour time clock, follow the steps below.

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds.
3. Turn the Time/Temp knob to set the desired hour mode on the clock.
4. Touch **START** to accept the change.

### Power Outage

If the dot of dot of time flashes on the display, there may have been a power outage. Reset the clock. Touch any button or turn any knob once to reset. Enter the correct time of day by turning the Time/Temp knob. Touch **START**.

### Minimum and Maximum Default Settings

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

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

FEATURE		MIN. TEMP./TIME	MAX. TEMP. / TIME
CLOCK TIME	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
COOKING TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
BAKE/ROAST		170°F / 80°C	550°F / 285°C
CONVECTION BAKE /CONVECTION ROAST /CRISP CONVECTION		170°F / 80°C	550°F / 285°C
BROIL Full/Center		Low (350°F)	High (550°F)
SELF CLEAN TIME		3Hr.	5Hr.
PROOF		0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
WARM		Low (140°F)	High (200°F)
PROBE		80 °F / 27°C	210 °F / 100°C

## TIMER ON/OFF

The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions. The timers can be operated independently of each other.

### Setting the Timer

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch the **TIMER ON/OFF**. 0:00 with <sub>HR</sub> inside it appears and **TIMER** flashes in the display.
3. Turn the Time/Temp knob to set the desired time. Turn the knob clockwise to increase the time and counterclockwise to decrease the time.



### NOTE

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

4. Touch the **TIMER ON/OFF** to start the timer. The display shows the set time counting down.
5. When the set time runs out End shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until the **TIMER ON/OFF** is touched.
6. To cancel the timer, touch the **TIMER ON/OFF** once. The display will return to the time of day.



### NOTE

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

- Touch the **TIMER ON/OFF** once to set the time in hours and minutes.
- Touch the **TIMER ON/OFF** twice to set the time in minutes and seconds.

## CONVECTION AUTO CONVERSION

When cooking using the convection mode (Conv. Bake, Conv. Roast, and Crisp Conv.), the oven temperature is automatically reduced by 25°F(14°C). The display will show the changed temperature.

This feature is called *auto conversion*. Your oven comes with this feature enabled.

To disable the auto conversion feature, do the following:

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds. Then touch **START TIME** once. *Auto* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to enable or disable the feature.
4. Touch **START** to accept the change.

## OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

This oven may cook differently than the one it replaced. Use the oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the thermostat settings. If the oven consistently undercooks or overcooks follow these instructions to adjust the thermostat.

### NOTE

Don't use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of the oven. Instead, begin by raising or lowering the thermostat 15°F (8°C). Try the oven for a week with the new setting and adjust again if needed, using the first adjustment as a gauge.

### Adjusting the Oven Temperature

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds. Then touch **START TIME** repeatedly until *AJ* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to set the amount of temperature adjustment desired. Touch **START TIME** to toggle between positive and negative values.

Example : To increase the thermostat by 15 degrees, turn the knob clockwise to select 15.

To decrease the thermostat by 15 degrees, turn the knob clockwise to select 15, then touch **START TIME** to select a negative value (-15).

4. Touch **START** to accept the change.

### NOTE

- This adjustment will not affect the broiling or 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 readjusts.
- The thermostat adjustment for Bake will also affect Convection Bake, Convection Roast, Roast or Crisp Convection.

## LANGUAGE

The default language of the display is English. It can be changed to Spanish or French.

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds. Then touch **START TIME** repeatedly until *Lng* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to set the desired language.
4. Touch **START** to accept the change.

## PREHEATING ALARM LIGHT

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light flashes until the oven door is opened. You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1. Set oven mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds. Then touch **START TIME** repeatedly until *PrE* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to enable or disable the feature.
4. Touch **START** to accept the change.

## BEEPER VOLUME

The beeper volume can be adjusted to three possible volume levels, Hi, Low and Off.

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds. Then touch **START TIME** repeatedly until **BEEP** appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to select the desired volume.
4. Touch **START** to accept the change.

## FAHRENHEIT OR CELSIUS

The oven control is set by default to display the Fahrenheit temperature scale. To display the Celsius scale, follow these instructions.

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds. Then touch **START TIME** repeatedly until **Unit** appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to select °F (Fahrenheit) or °C (Celsius).
4. Touch **START** to accept the change.

## OVEN LIGHT


The interior oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light can also be manually turned ON or OFF by touching **OVEN LIGHT**.

### ! NOTE

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

## LOCKOUT

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

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **PROBE** for 3 seconds.
3. The lock melody sounds, **OVEN LOCKOUT** appears in the display and **DOOR LOCKED** will flicker in the display.
4. Once the oven door is locked, the **DOOR LOCKED** indicator stops flickering and remains on along with the lock icon. 
5. To deactivate the Lockout feature, touch and hold **PROBE** for 3 seconds. The unlock melody sounds and **UNLOCKING** appears in the display until the controls are unlocked.

## START TIME (Delayed Timed COOK)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function turns the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the BAKE, ROAST, CONV. BAKE, CONV. ROAST, CRISP CONV. and SELF CLEAN modes.

### Setting the Oven to Delayed Start

The following example is to Bake at 300°F and start baking at 4:30. Make sure the clock is set for the correct time of day.

1. Turn the Oven Mode knob to select the **BAKE** mode. **350°F** appears in the display.
2. Turn the Time/Temp knob to set the desired temperature.  
For this example, turn the Time/Temp knob counterclockwise until 300°F appears in the display.
3. Touch **START TIME**.
4. Set the start time: Turn the Time/Temp knob clockwise until 4:30 appears in the display.
5. Touch **START**. A short beep sounds and the oven begins baking.

### NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, turn the Oven Mode knob to the **OFF** position.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and touch **START**.
- If your oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven continues to cook for the set amount of time and then turns off automatically when the cooking time has elapsed.

- **END** and the time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until the Oven Mode knob is turned to the **OFF** position.



### CAUTION

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

## COOK TIME (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 the Timed Cook Function

The following example is to Bake at 300°F for 30 minutes.

1. Set the clock for the correct time of day.
2. Turn the Oven Mode knob to select **BAKE**. 350°F appears in the display.
3. Set the oven temperature.  
For this example, turn the Time/Temp knob counterclockwise to select 300°F.
4. Touch **COOK TIME**. TIMED flashes. BAKE, 0:00 and 300°F appears in the display.
5. Set the desired baking time.  
For this example, turn the Time/Temp knob clockwise until 30:00 appears in the display.

### NOTE

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

6. Touch **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 function is set. Refer to the Setting the WARM Function, page 25.

When the cooking time has elapsed:

1. END OF CYCLE and the time of day show in the display. The oven shuts off automatically.
2. The control continues to sound the cook end melody every minute until the Oven Mode knob is moved to any position.

### Changing the Cook Time while Operating the Oven

This example is to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes.

1. Touch **COOK TIME**.
2. Set the new baking time.  
For this example, turn the Time/Temp knob clockwise until 01<sub>HR</sub>:30 appears in the display.
3. Touch **START** to accept the change, or wait 10 seconds without touching and the display resets to the original cooking time.

### NOTE

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

# USING THE OVEN

## BEFORE USING THE OVEN

### NOTE

- The temperature registered by an oven thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.

## REMOVING AND REPLACING THE OVEN RACKS

### CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- DO NOT cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

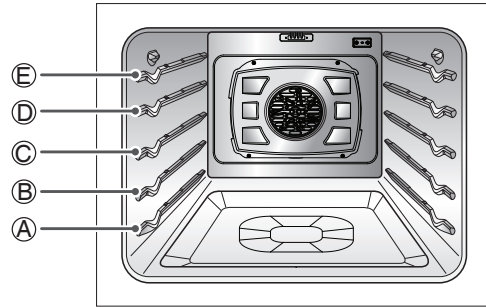
### Removing the Racks

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

### Replacing the Racks:

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

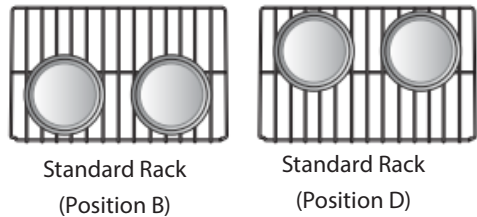
## Rack and Pan Placement



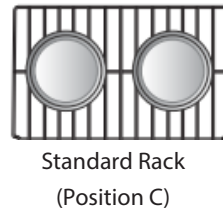
If cooking on two racks:  
Place standard oven racks in positions B and D.

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

Multiple rack baking



Single rack baking



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

## Oven Vent

- Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns.
- **Do not** block the vent opening at the bottom of the oven.
- Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.
- It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture.

## BAKE

Use BAKE to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (80°C) to 550°F (285°C). The default temperature is 350°F (175°C).

### Setting the BAKE mode

1. Turn the Oven Mode knob to select the **BAKE** mode.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise until 375°F appears in the display.
3. Touch **START**.

The word PREHEATING and 100°F appears 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, turn the Oven Mode knob to the **OFF** position.
5. Remove the food from the oven.

### Displays for the BAKE mode



### Changing the Temperature while Baking

1. Turn the Time/Temp knob to reset the oven temperature. For example, turn the knob clockwise to reset the temperature from 375°F to 425°F.
2. Touch **START**.

### ! NOTE

It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle. This is to ensure even baking results.

### Baking Tips

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.

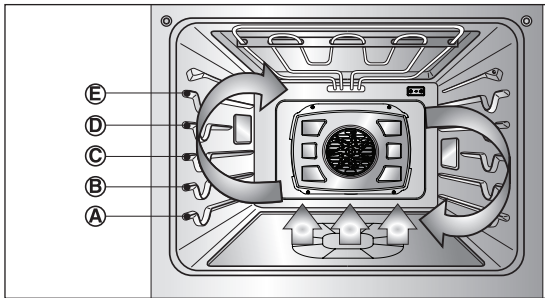
### ! NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

## CONVECTION BAKE

### Benefits of Convection Bake

- Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
- Even cooking results during 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 Baking

- Time saved 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 the 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.

### Setting the CONVECTION BAKE Mode

1. Turn the Oven Mode knob to select the **CONV. BAKE** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Touch **START**. The display shows CONV BAKE and the converted temperature starting at 100°F (35°C). 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 (reduced by 25°F or 14°C).
4. Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Convection Bake at any time.

### NOTE

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 seconds after the door is closed. Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Convection Bake at any time.

### Displays for the CONV. BAKE mode



## ROAST

Use the ROAST mode to cook large cuts of meat.

### Setting the ROAST Mode

1. Turn the Oven Mode knob to select the **ROAST** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature in the display. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Touch **START**.

#### NOTE

It is normal for cooling fans to run after any cooking cycle is complete, to protect the control panel.

### Changing the Temperature while Roasting

1. Turn the Time/Temp knob to reset the oven temperature. For example, turn the knob clockwise to reset the temperature from 375°F to 425°F.
2. Touch **START**.

#### NOTE

- The heating elements turn off immediately when the door is opened. They turn on again in approximately 1 seconds after 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.
- Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Roast at any time.

## CONVECTION ROAST

The Convection Roast mode 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.

### Setting the CONVECTION ROAST Mode

1. Turn the Oven Mode knob to select the **CONV. ROAST** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Touch **START**. The display shows CONV ROAST and the temperature, starting at 100°F (35°C). As the oven preheats, the display shows the increasing temperature in 5-degree increments. Once the oven reaches the adjusted set temperature, a tone sounds. The display shows the auto-converted oven temperature (reduced by 25°F or 14°C), CONV ROAST, and the fan icon.
4. Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Convection Roast at any time.

#### NOTE

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again in approximately 1 seconds after 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. Adjust the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel the Convection Roast feature at any time.

#### NOTE

It is normal for cooling fans to run after any cooking cycle is complete, to protect the control panel.

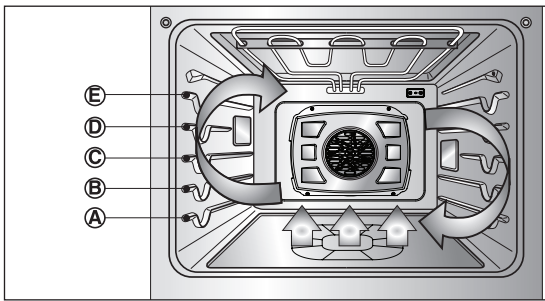
### Displays for the CONV. ROAST mode



## CRISP CONVECTION

### **Benefits of Crisp Convection:**

The crisp convection mode 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 circulated by the fan continually 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 the 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 Crisp Convection Mode**

1. Turn the Oven Mode knob to select the **CRISP CONV.** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Touch **START**. The display shows CONV and the temperature, starting at 100°F (35°C). As the oven preheats, the display shows the increasing temperature in 5-degree increments. Once the oven reaches the adjusted set temperature, a tone sounds. The display shows the auto-converted oven temperature (reduced by 25°F or 14°C).
4. Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Crisp Convection at any time.

### **NOTE**

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again in approximately 1 seconds after the door is closed. Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Crisp Convection at any time.

### **NOTE**

It is normal for cooling fans to run after any cooking cycle is complete, to protect the control panel.

## BROIL

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off at intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

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



### CAUTION

- DO NOT use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- DO NOT cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.



### 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.



### NOTE

The oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

## Setting the BROIL Mode

1. Place food on the broiler pan grid.
2. Turn the Oven Mode knob to select the **BROIL** mode. *HIGH-PRESS START* appears in the display.
3. Turn the Time/Temp knob to select between Full Broil  (High, Med, Low) and Center Broil  (High, Med, Low). Full Broil uses all of the broil heaters and Center Broil uses only the center broil heater to broil.
4. Touch **START**.
5. If using Broil, it is best to let the oven preheat for approximately five minutes before cooking food. Broil on one side until food is browned ; turn and broil on the other side.
6. When broiling is finished, turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Broil at any time.

## Smoking

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

1. Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
5. Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
6. If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - Lowering the broiler to the LO setting.
  - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
  - Using the HI broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the LO broil setting, or switching to the BAKE function.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.



### NOTE

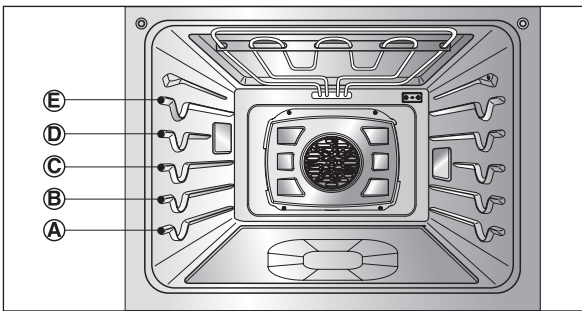
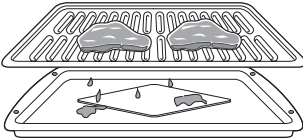
The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 seconds after the door is closed. Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Broil at any time.

## RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. The following guide is based on meats at refrigerator temperature.

**!** **NOTE**

Always use a broiler pan and grid when broiling.



## Broiling Chart

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
<b>Ground Beef</b>	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.
<b>Beef Steaks</b>					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	4-8	
Well Done		D	14	8-10	
<b>Chicken</b>	1 whole cut up 2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise	C	20	6-8	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts	C	20	6-10	
<b>Lobster Tails</b>	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.
<b>Fish Fillets</b>	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.
<b>Ham Slices</b> (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.
<b>Pork Chops</b>	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	
<b>Lamb Chops</b>					Remove fat.
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	D	6	4-6	
Well Done		D	8	7-9	
Medium	2 (1-1/2" thick) about 1 lb.	D	11	9	
Well Done		D	13	9-11	
<b>Salmon Steaks</b>	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.

## Broiling Tips

### Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been *Frenched* (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

### Seafood

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

### Vegetables

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

## WARM

The WARM mode maintains an oven temperature of 200°F (93°C) or less. Use the Warm mode to keep cooked food at serving temperature for up to three hours after the end of the cooking cycle. Do not use the Warm mode to try to cook food or reheat cold food.

### Setting the WARM Mode

1. Turn the Oven Mode knob to select the **WARM** mode.
2. Turn the Time/Temp knob to select from High, Medium, or Low temperature levels.
3. Touch **START**.
4. Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position 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)**

#### ! NOTE

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

### Displays for the WARM mode



## PROOF

The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast-leavened products before baking.

#### ! 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 PROOF Mode

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

1. Turn the Oven Mode knob to select the **PROOF** mode.
2. Touch **START**. The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
3. When proofing is finished, turn the Oven Mode knob to the **OFF** position.


### Display for the PROOF mode



#### ! NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm. Proofing doesn't operate when the oven is above 125°F(52°C). *OVEN IS HOT* shows in the display.

## MEAT PROBE

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during the broiling, self cleaning, warming or proofing mode. Always unplug and remove the meat probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible. Close the oven door. The meat probe icon  flashes and a warning beep sounds until the probe is removed if the oven starts cooking without the probe temperature being set.

### Using the Meat Probe Feature

1. Turn the Oven Mode knob to select the **ROAST** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Touch **START** or **PROBE**. *PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F* appears in the display.
4. Set the probe temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the probe temperature to 160°F.
5. Touch **START**.

The default probe temperature is 150°F (65°C), but can be changed to any temperature between 80°F (27°C) and 210°F (100°C). The display shows the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

### NOTE

Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. The following chart is recommended for setting the probe temperature.

### CAUTION

Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do NOT touch the broil element.  
- Failure to follow this warning can result in severe personal injury.

### Changing the Probe Temperature while Cooking

1. Touch **PROBE**.
2. Set the probe temperature by turning the Time/Temp knob.
3. Touch **START**.

### NOTE

Turn the Oven Mode knob to cancel Meat Probe at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.

### Recommended Probe Temperatures

Doneness	Probe Temp.
<b>Beef, Lamb and Veal</b>	
Rare	130°F (54°C)
Medium Rare	140°F (60°C)
Medium	150°F (66°C)
Well Done	160°F (71°C)
<b>Beef, Lamb and Veal</b>	
Well Done	170°F (77°C)
<b>Poultry</b>	
Breast, Well Done	170°F (77°C)
Thigh, Well Done	180°F (82°C)
Stuffing, Well Done	165°F (74°C)

### NOTE

- The meat probe can't be used with the Broil, Self Clean, EasyClean®, Warm, or Proof modes.
- While the meat probe mode is running, **COOK TIME** does not respond.

## REMOTE START

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, this function starts preheating and then holds the temperature for up to an hour (including preheating time). If the appliance is not registered on the network, "unavailable" appears in the display. Follow the instructions on page 28 to register the appliance on the network.

### Setting Remote Start

1. Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for pre-heating. Close the oven door.
2. Within 30 seconds of closing the door, turn the oven mode knob to select Remote Start.  
If more than 30 seconds passes before you initiate Remote Start, a warning message will begin to scroll across the display and Remote Start will not initiate. If this occurs, open and close the oven door and try again.
3. When "Remote Start Ready" appears in the display, the Remote start function is ready to use.
4. Follow the directions in the smart phone application to set the cook mode, temperature, and run time (preheating time plus holding time).



### NOTE

Do not place food in oven before or during Remote Start run time.

Remote Start is disconnected in the following situations:



- Remote Start is never set up in the smart phone app.
- The Remote Start status is "unavailable" or "AFTER OPENING AND CLOSING THE DOOR, PLACE THE MODE DIAL BACK TO REMOTE START WITHIN 30 SEC".
- Remote Start function can not be started when either upper or lower oven is in use.
- The Remote Start function cannot be started when the oven door is open. A beep alerts you to shut the door.

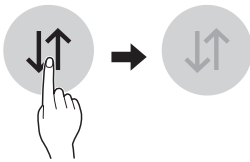
# SMART FUNCTIONS

## LG SmartThinQ APPLICATION

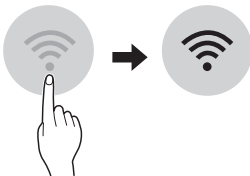
The LG SmartThinQ application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

### Before Using LG SmartThinQ


- For appliances with the  or  logo
- Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
    - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal strength becomes weak. It may take a long time to register or installation may fail.
  - Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.
    - For iPhones, turn data off by going to **Settings** → **Cellular** → **Cellular Data**.



- Connect your smartphone to the wireless router.



### ! NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi**  icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- LG SmartThinQ is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.


### ! NOTE

- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

### Installing the LG SmartThinQ Application

Search for the LG SmartThinQ application from the Google Play Store or Apple App Store on a smart phone. Follow instructions to download and install the application.

## LG SmartThinQ Application Features

- For appliances with the  or  logo

### EasyClean®

Allows you to set EasyClean® alerts, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using EasyClean® versus selfclean cycles.

### Smart Diagnosis™

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

### Settings

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

### Monitoring

This function helps you recognize the current status, remaining time, cook settings and end time on the screen.

### Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

The notifications are triggered even if the LG Smart ThinQ application is off.

### Timer

You can set the timer from the application.

### Firmware Update

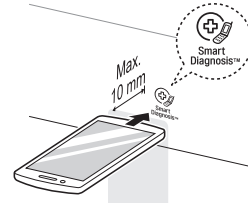
Keep the appliance updated.

#### ! NOTE

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

## SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

Should you experience any problems with the appliance, it has the capability of transmitting data via your telephone to the LG Customer Information Center. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the LG SmartThinQ application.



### Smart Diagnosis™ through the Customer Information Center

- For appliances with the  or  logo

This method allows you to speak directly to our trained specialists. The specialist records the data transmitted from the appliance and uses it to analyze the issue, providing a fast and effective diagnosis.

1. Call the LG call center at: (LG U.S.) 1-800-243-0000 (LG Canada) 1-888-542-2623.
2. When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.

#### ! NOTE



Do not touch any other buttons or icons on the display screen.

3. Press and hold the **Start** button for three seconds.
4. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds and the display will count down the time.
5. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

#### ! NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

### LG SmartThinQ Smart Diagnosis™

- For appliances with the  or  logo

Use the Smart Diagnosis feature in the LG SmartThinQ application for help diagnosing issues with the appliance without the assistance of the LG Customer Information Center.

Follow the instructions in the LG SmartThinQ application to perform a Smart Diagnosis using your smartphone.

1. Open the LG SmartThinQ application on the smart phone.
2. Select the appliance and then the menu on upper right side.
3. Select the **Smart Diagnosis**, then press **Start Smart Diagnosis** button.

#### ! NOTE

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

4. Follow the instructions on the smart phone.
5. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.

#### ! NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on using the **Power** button. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.
- The Smart Diagnosis™ function depends on the local call quality.
- The communication performance will improve and you can receive better service if you use the home phone.
- If the Smart Diagnosis™ data transfer is poor due to poor call quality, you may not receive the best Smart Diagnosis™ service.

### Open Source Software Notice Information

To obtain the source code contained in this product, developed under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses, visit <http://opensource.lge.com>.

In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

LG Electronics will also provide open source code on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com). This offer is valid for a period of three years after our last shipment of this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.

#### Wireless LAN Module (LCW-003) Specifications

Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	IEEE 802.11 b : 17.56 dBm IEEE 802.11 g : 25.53 dBm IEEE 802.11 n : 25.29 dBm

### INDUSTRY CANADA STATEMENT (FOR TRANSMITTER MODULE CONTAINED IN THIS PRODUCT)

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

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

### IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

#### ! NOTE

The manufacturer is not responsible for any radio or tv interference caused by unauthorized modifications to this equipment. Such modification could void the user's authority to operate the equipment.

# MAINTENANCE

## SELF-CLEAN

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



### CAUTION

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

### Before starting Self Clean:

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



### NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the self clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the self clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion.
- It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

## Setting Self Clean

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

### Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
lightly soiled oven cavity	3 Hour Self Clean
moderately soiled oven cavity	4 Hour Self Clean
heavily soiled oven cavity	5 Hour Self Clean

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Turn the Oven Mode knob to select the **SELF CLEAN** mode. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Turn the Time/Temp. knob to adjust the self clean time from 3 to 5 hours.
3. Press **START**.
4. Once the Self Clean is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.



### CAUTION

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

## Setting Self Clean with a Delayed Start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Turn the Oven Mode knob to select the **SELF CLEAN** mode. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Turn the Time/Temp knob to select the self clean time from 3 to 5 hours.
3. Press **START TIME**.
4. Turn the Time/Temp knob to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press **START**.

### ! NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a self clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, turn the Oven Mode knob to the **OFF** position.

### During Self Clean

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

### ! NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12 hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.

### After the Self Clean Cycle

- The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one 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.

### Displays for the SELF CLEAN mode



## 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.

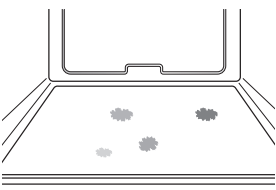
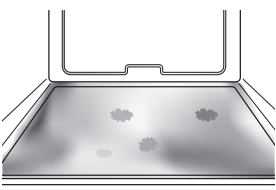
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your LG's 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
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at low temperatures
		Drops or spots	Filling or Sugar based soils	Meat roasted at high temperatures
				Cream or tomato sauce
				Casseroles

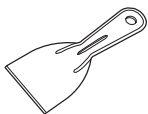
\* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

## 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

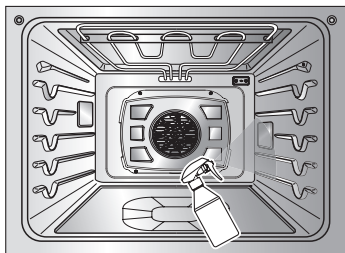
1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

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

3. Fill a spray bottle (10 oz or 300ml) 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.

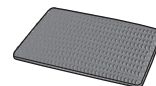
Turn the Oven Mode knob to select the **EasyClean®** mode.

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



### ! NOTE

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

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

### ! NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, turn the Oven Mode knob to the OFF position 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.

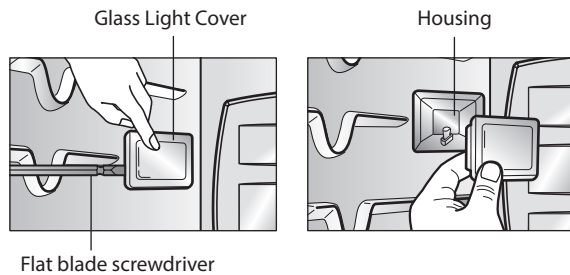
## CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 10-watt halogen bulb for ovens.

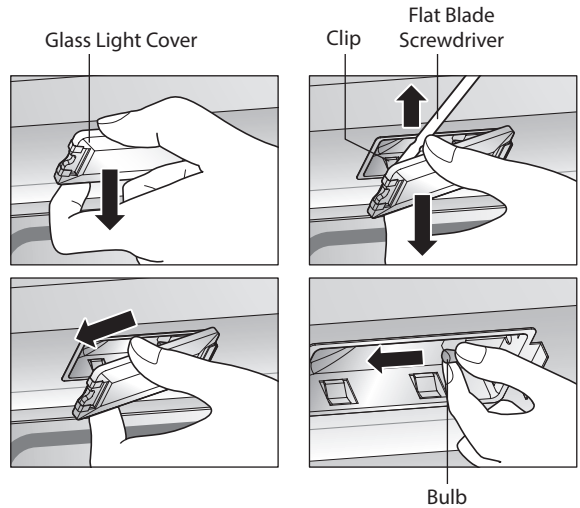
### Replacing Lamp on Side Wall

• **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.



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.

### Replacing Lamp on Top 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 and push the clip to hold the glass light cover tightly.

## 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.

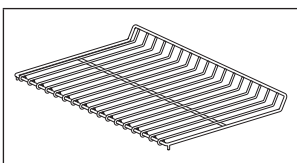
If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

### Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

## 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.

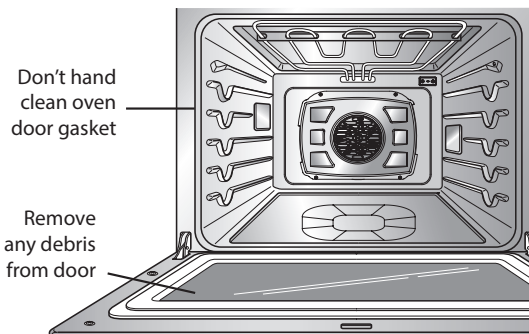
## Oven Door

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.



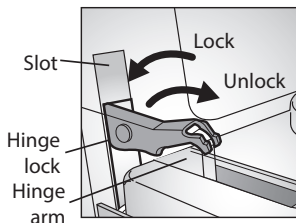
## REMOVING AND REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

### CAUTION

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

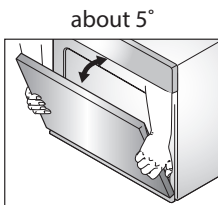
### Removing the Door

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



Hinge lock open

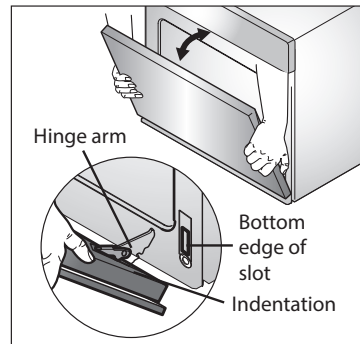
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



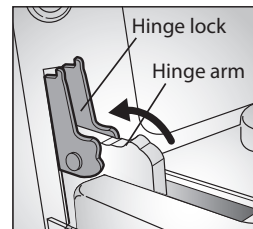
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

### 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 13, for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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

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

**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.

**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.



### 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.

### Why aren't the function buttons working?

Make sure that the oven is not in Lockout mode. The lock symbol  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, touch and hold the **PROBE** button for three seconds. The unlock melody will sound and **UNLOCKING** will appear in the display until the 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. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new oven.

## 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							
<b>Oven control beeps and displays any F error code.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Electronic control has detected a fault condition. Touch any button and turn any knob once to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Clear the display and stop the beeping, then contact a qualified service technician.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="871 415 975 456">CODE</th> <th data-bbox="975 415 1291 456">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="871 456 975 525">F-3</td> <td data-bbox="975 456 1291 525">Key held down too long or shorted key</td> </tr> <tr> <td data-bbox="871 525 975 566">F-19</td> <td data-bbox="975 525 1291 566">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							
<b>Oven will not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug on oven is not completely inserted in the electrical outlet.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul> </li> <li>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> </li> <li>Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>Oven too hot.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allow the oven to cool to below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul>							
<b>Appliance does not operate.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.</li> <li>Service wiring is not complete. Contact your appliance service person for assistance.</li> <li>Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</li> </ul>							
<b>Oven light does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light , page 35.</li> </ul>							
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls.</li> <li>Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.</li> <li>Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.</li> <li>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.</li> <li>Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</li> </ul>							

Problem	Possible Causes / Solutions
<b>Food does not bake or roast properly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the instructions for setting Bake, Convection Bake, Roast, and Convection Roast modes, pages 18-21.</li> </ul> </li> <li>• Rack position is incorrect or the rack is not level.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See Rack and Pan Placement, page 17.</li> </ul> </li> <li>• Incorrect cookware or cookware of improper size being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- the tips on pages 17, 19 and 21.</li> </ul> </li> <li>• Oven sensor needs to be adjusted.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See Oven Temperature Adjustment, page 13.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Food does not broil properly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Broil section, page 22.</li> </ul> </li> <li>• Improper rack position being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Broiling Guide, page 22-24.</li> </ul> </li> <li>• Cookware not suited for broiling.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use the broiling pan and grid that came with your oven.</li> </ul> </li> <li>• Aluminum foil has been used on the broiling pan, grid has not been fitted properly, or slits are not on correct side.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Broil section, page 22.</li> </ul> </li> <li>• In some areas the power (voltage) may be low.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>- See the Broil section, page 22.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Oven temperature too hot or too cold</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven Sensor needs to be adjusted.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven Temperature Adjustment, page 13.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Oven will not self clean</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Self Clean section, page 31.</li> </ul> </li> <li>• A self-clean cycle cannot be started if oven door is open.</li> </ul>
<b>Crackling or popping sound</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the sound of the metal heating and cooling during the cooking and cleaning functions.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Excessive smoking during a self clean cycle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive soil.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Set the Oven Mode knob to the <b>OFF</b> position. 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 clean.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Oven door does not open after a self clean cycle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven is too hot.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allow the oven to cool below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul>

Problem	Possible Causes / Solutions
<b>Oven not clean after a self clean cycle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls not properly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the self-clean section, page 31-33.</li> </ul> </li> <li>• Oven was heavily soiled.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> </li> </ul>
<b>DOOR LOCKED icon is on when you want to cook</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature after Self Clean.</li> </ul>
<b>Burning or oily odor emitting from the vent</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal in a new oven and will disappear in time.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the self-clean section, page 31-33.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Cooling fan continues to run after oven is turned off</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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"> <li>- This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again.</li> </ul> </li> <li>• Mobile data for your smartphone is turned on.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance.</li> </ul> </li> <li>• The wireless network name (SSID) is set incorrectly.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)</li> </ul> </li> <li>• The router frequency is not 2.4 GHz.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.</li> </ul> </li> <li>• The distance between the appliance and the router is too far.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.</li> </ul> </li> </ul>

## 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.

<b>WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).</b>	
<b>Electric Oven</b>	<b>Extended Component Warranty (Parts Only)</b> (Consumer will be charged for Labor after Two (2) years from the date of purchase)
<b>Two (2) years from the date of original retail purchase</b>	<b>Ninety (90) days from the date of original retail purchase</b>
<b>Parts and Labor (internal/functional parts only)</b>	Cosmetic warranty (Scratches and dents)

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured, all at the sole discretion of LGECI.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this Limited Warranty.

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

This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that 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](mailto:optout@lge.com), with the subject line: "Arbitration Opt Out;" or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and

(d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing [https://www.lg.com/ca\\_en/support/repair-service/schedule-repair](https://www.lg.com/ca_en/support/repair-service/schedule-repair) and clicking on "Find My Model & Serial Number").

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

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure. Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

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

# NOTE

# MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOUR ENCASTRÉ À CONVECTION ÉLECTRIQUE

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

LSWS309BD

# TABLE DES MATIÈRES

## 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

## 8 PRÉSENTATION DU PRODUIT

---

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

## 11 CARACTÉRISTIQUES

---

- 11 Horloge
- 12 Timer On/Off (Minuterie Marche/Arrêt)
- 12 Conversion automatique du mode convection
- 13 Réglage de la température du four
- 13 Langue
- 13 Lumière de l'alarme de préchauffage
- 14 Volume du signal sonore
- 14 Fahrenheit ou Celsius
- 14 Lumière du four
- 14 Verrouillage
- 15 Heure de démarrage (cuisson minutée différée)
- 16 Cuisson minutée

## 17 UTILISER LE FOUR

---

- 17 Avant d'utiliser le four
- 17 Retrait et remise en place des grilles du four
- 18 Bake (Cuisson)
- 19 Convection Bake (Cuisson à convection)
- 20 Roast (Rôtir)
- 20 Convection Roast (Rôtir par convection)
- 21 Crisp Convection (Convection croquante)
- 22 Broil (Griller)
- 23 Guide de grillage recommandé
- 24 Tableau de grillage
- 25 Warm (Réchaud)
- 25 Proof (Réglage du mode Stabilité)
- 26 Meat Probe (Sonde à viande)
- 27 Mise en marche différée

## 28 FONCTIONS INTELLIGENTES

---

- 28 Application LG SmartThinQ
- 29 Fonction Smart Diagnosis<sup>MC</sup>
- 30 Avis d'Industrie Canada
- 30 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

## 31 ENTRETIEN

---

- 31 Self-Clean (Auto-nettoyage)
- 31 Régler l'auto-nettoyage
- 32 Régler l'auto-nettoyage avec un début différé
- 33 EasyClean<sup>®</sup>
- 33 Conseils de nettoyage
- 34 Guide d'instruction EasyClean<sup>®</sup>
- 35 Remplacer la lumière du four
- 35 Nettoyage de l'extérieur
- 37 Retrait et remplacement de la porte de four
- 37 Instructions d'entretien de la porte

## 38 DÉPANNAGE

---

- 38 FAQ
- 40 Avant de placer un appel de service

## 43 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](http://www.lg.com)



C'est le symbole de l'alerte de sécurité. Ce symbole vous avise des dangers potentiels pouvant causer des dommages ou entraîner des blessures ou la mort. 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 graves ou même la mort.

## MISE EN GARDE

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

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

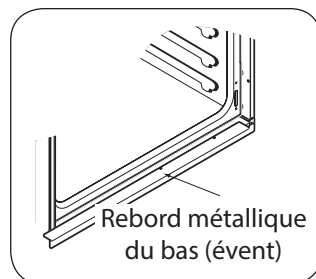
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne remplacez ni ne réparez aucune pièce de l'appareil électroménager à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel.
- Tout autre type d'entretien doit être référé à un technicien qualifié.
- Éteignez toujours l'alimentation de 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 des vêtements ou des 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 du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- **Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte.** Laisser l'air 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 à 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 :

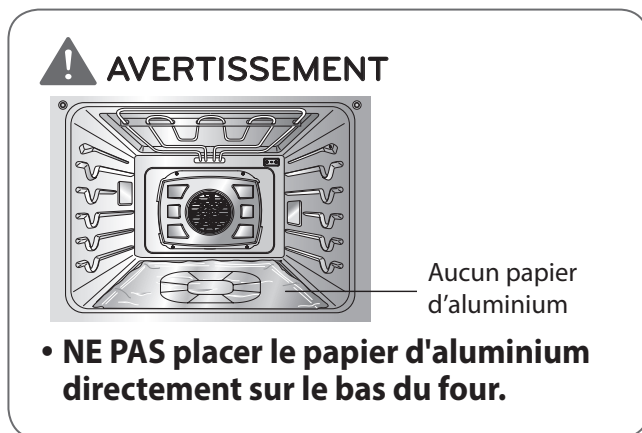
Pour un fonctionnement adéquat, un rebord d'événement doit être installé.

### ⚠ 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 trempées sur des surfaces chaudes peut aboutir à 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 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 nettoyeurs abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four puisqu'ils vont égratigner la surface.** Cela peut aboutir au 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 bonnes instructions d'installation.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Chemises de protection.** Ne pas utiliser du papier d'aluminium ou tout autre matériau pour chemiser le bas du four. Une installation incorrecte de ces chemises peut aboutir à 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** chemiser les murs du four, les grilles, le bas, ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout 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 l'ampoule du 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 personnelles sérieuses, la mort ou un choc électrique.

## SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

- **Grilles du four.** Placer toujours les grilles du 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 DIFFÉRÉE.** 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'avaries, tels le lait, les œufs, la viande ou la volaille, doivent être mis au réfrigérateur avant tout. 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 avariés peut aboutir à un empoisonnement alimentaire.
- **Si un incendie de four se produit, laisser la porte du four ouverte, puis étendre 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 personnelles.
- **NE PAS utiliser la lèche-frite sans la grille. NE PAS couvrir la grille avec du papier d'aluminium.**

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

### ! AVERTISSEMENT

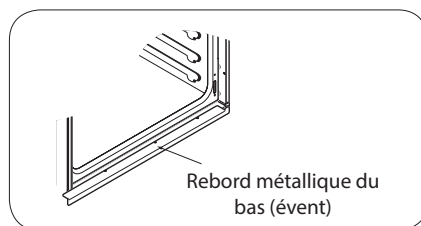
- **Les enfants doivent être maintenus à l'écart du four.**
- **Les pièces accessoires deviennent chaudes lorsque le gril est en fonctionnement.**

### ! 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 avoir le droit de s'asseoir ou de 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 lèche-frite, toutes les grilles du four, la sonde à viande et les autres ustensiles de la cavité du four.
- **Ne conservez jamais des 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 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 se déplacer librement. Le rebord métallique du bas (évent) doit être assemblé correctement sur le bas avant du four avant d'installer la porte de four.



## BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

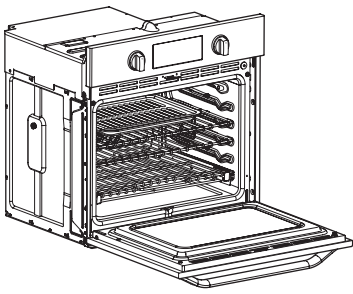
Pour se protéger contre les maladies provenant des aliments, bien cuire la viande et la volaille. La USDA a indiqué ce qui suit comme températures internes minimales pour la consommation :

- Bœuf : 160 °F
- Volaille : 165 °F
- Bœuf, veau, porc, ou agneau : 145 °F
- Poisson/fruit de mer : 145 °F

# 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
- Grille télescopique (2 ch.)
- lèche-frite
- Grille télescopique (1 ch.)
- Sonde à viande

**Accessoires pour l'installation**

- 6 vis à bois pour le montage (4 requises pour l'installation et 2 supplémentaires)
- 3 Vis pour la Garniture Inférieure (3 sont requises pour l'installation)
- Garniture Inférieure Métallique

**Accessoires pour EasyClean®**

- Flacon pulvérisateur (1 ch.)
- Tampon à récurer non égratignant (1 ch.)

**Manuels**

- Manuel du propriétaire
- Manuel d'installation

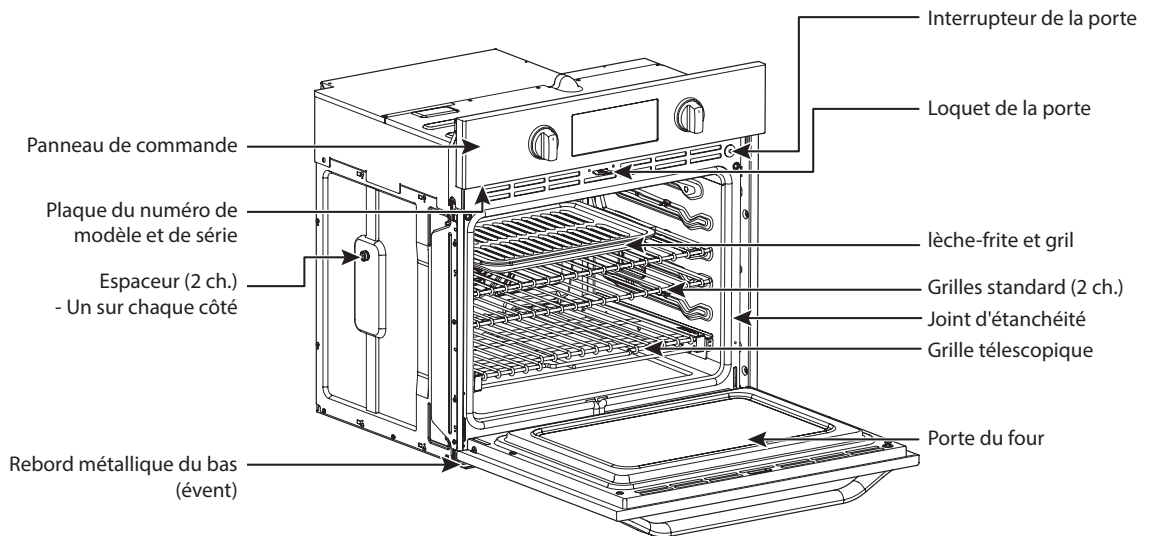
### ! REMARQUE

- Contacter 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 pour un 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 actuels, qui sont sujets à changement sans préavis du fabricant aux fins d'amélioration du produit.

## APERÇU DU FOUR

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

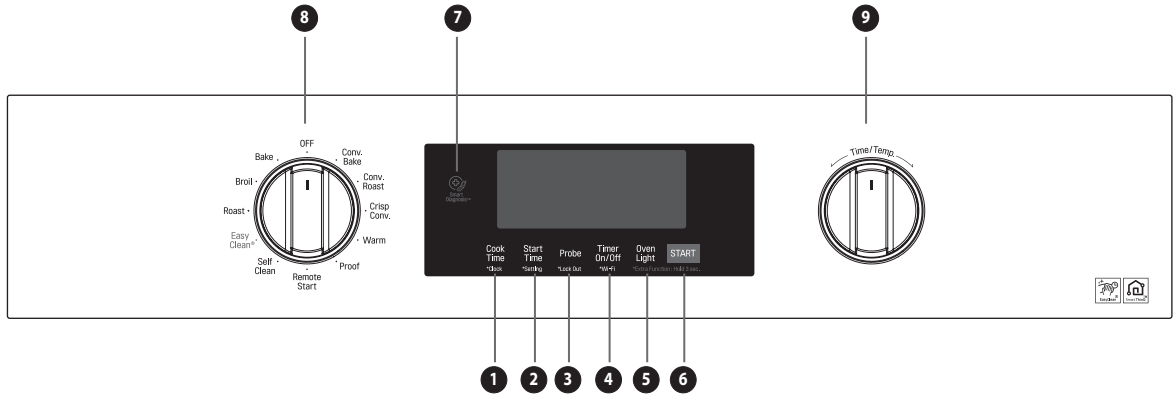
\* Dans ce manuel, les options et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.



### ! REMARQUE

- Le modèle et le numéro de série peuvent être vérifiés sur la plaque de signalisation.

## APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE



Nom	Description
<b>1 Cook Time(Temps de cuisson) / Clock(Horloge)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Appuyer sur le bouton et régler Temps/Temp. à la durée de temps de cuisson désirée pour l'aliment. Le four s'arrête lorsque se termine le temps de cuisson défini.</li> <li>– Appuyer et maintenir le bouton pendant trois secondes pour régler l'heure du jour.</li> </ul>
<b>2 Start Time(Temps de début) / Setting(Paramètre)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Appuyer sur le bouton et régler Temps/Temp. à l'heure de démarrage différé désiré. Le four commence à l'heure définie.</li> <li>– Appuyer et maintenir le bouton pendant trois secondes pour choisir et régler les paramètres du four.</li> </ul>
<b>3 Probe(Sonde) / Lockout(Verrouillage)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Appuyer sur le bouton pour choisir la fonction Sonde.</li> <li>– Appuyer et maintenir le bouton pendant trois secondes pour activer le VERROUILLAGE.</li> </ul>
<b>4 Timer On/Off(Minuterie marche/arrêt)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Appuyer sur le bouton pour régler ou annuler la minuterie du four.</li> <li>– Appuyez et maintenez la touche pour 3 secondes pour connecter l'appareil au réseau sans fil.</li> </ul>
<b>5 Oven Light(Lumière du four)</b>	Appuyer sur le bouton pour allumer ou éteindre la lumière du four.
<b>6 Start (Début)</b>	Appuyer sur le bouton pour allumer toutes les fonctions du four.
<b>7 Smart Diagnosis(Diagnostic intelligent)</b>	Utiliser lors de l'option Diagnostique intelligent.
<b>8 Oven Mode Knob(Bouton Mode Four)</b>	Tourner le bouton pour choisir le mode d'opération du four.
<b>9 Time/Temp Knob(Bouton Temps/Temp.)</b>	Tourner le bouton pour régler la température ou le temps de cuisson du four.

# CARACTÉRISTIQUES

## HORLOGE

L'horloge doit être réglée à la bonne heure du jour afin que les fonctions automatiques de minuterie du four fonctionnent correctement.

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir le bouton **COOK Time** pendant 3 secondes.
3. Tourner le bouton Temps/Temp. pour choisir le temps désiré. Tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter le temps, et dans le sens antihoraire pour le diminuer.
4. Appuyer sur **START** pour saisir l'heure et démarrer l'horloge.



### REMARQUE

- L'heure du jour ne peut être modifiée lors d'un cycle Cuisson minutée ou Auto-nettoyage.
- Pour vérifier l'heure du jour lorsque l'écran montre une autre information, appuyer sur **CLOCK**.
- L'écran revient à son réglage original si **START** n'est pas appuyé dans les 25 secondes suivant le réglage de l'horloge.
- Si l'heure affichée clignote, une panne de courant peut s'être produite. Réinitialiser l'heure.

## Régler le Mode Heure sur l'horloge (12 ou 24 heures)

Le contrôle est réglé pour utiliser une horloge 12 heures. Pour la modifier à une horloge 24 heures, suivre les étapes ci-dessous.

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir **START TIME** pendant 3 secondes.
3. Tourner le bouton Temps/Temp. pour régler le mode heure désiré sur l'horloge.
4. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

## Panne de courant

Si le point de l'heure clignote à l'écran, il peut s'être produit une panne de courant. Réinitialiser l'horloge. Appuyez ou tournez n'importe quel bouton une fois pour réinitialiser. Saisir la bonne heure du jour en tournant le bouton Temps/Temp. 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 courtes tonalités se font entendre si la saisie de la température ou du temps sont sous le minimum ou au-dessus du paramètre maximum pour l'option.

OPTION		TEMP./ HEURE MIN.	TEMP./ HEURE MAX.
CLOCK TIME	12 Hr.	1:00 h / min	12:59 h / min
	24 Hr.	0:00 h / min	23:59 h / min
TIMER	12 Hr.	0:01 min	11:59 h / min
	24 Hr.	0:01 min	11:59 h / min
COOKING TIME	12 Hr.	0:01 min	11:59 h / min
	24 Hr.	0:01 min	11:59 h / min
BAKE/ROAST		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C
CONVECTION BAKE /CONVECTION ROAST /CRISP CONVECTION		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C
BROIL Full/Center		Low (350 °F)	High (550 °F)
SELF CLEAN TIME		3 h	5 h
PROOF		0:01 min	11:59 h / min
WARM		Low (140 °F)	High (200 °F)
PROBE		80 °F / 27 °C	210 °F / 100 °C

## TIMER ON/OFF (MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT)

L'option **TIMER ON/OFF** sert comme minuterie supplémentaire dans la cuisine qui va émettre 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

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer sur **TIMER ON/OFF**. 0:00 avec « HR » dedans apparaît et MINUTERIE clignote à l'écran.
3. Tourner le bouton Temps/Temp. pour régler le temps désiré. Tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter le temps, et dans le sens antihoraire pour le diminuer.

#### ! REMARQUE

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

4. Appuyer sur **TIMER ON/OFF** pour lancer la minuterie. L'écran montre le temps défini comptant à rebours.
5. 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**.
6. Pour annuler la minuterie, appuyer une fois sur **TIMER ON/OFF**. L'écran revient à l'heure du jour.

#### ! REMARQUE

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

- Appuyer une fois sur **TIMER ON/OFF** pour régler le temps en heures et minutes.
- Appuyer deux fois sur **TIMER ON/OFF** pour régler le temps en minutes et secondes.

## CONVERSION AUTOMATIQUE DU MODE CONVECTION

Lors de la cuisson à l'aide du mode convection (Cuisson Conv., Rôtir par Conv., Conv. Crous.), la température du four est automatiquement réduite de 25 °F(14 °C). L'écran montre la température modifiée.

Cette option s'appelle la conversion automatique. Votre four vient avec cette option activée.

Pour la désactiver, faire ce qui suit :

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir **START TIME** pendant 3 secondes. Puis appuyer une fois sur **START TIME**. L'écran affiche *Auto*.



3. Tourner le bouton Temps/Temp. pour activer ou désactiver l'option.
4. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

## 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.

Si le four ne cuit pas assez ou cuit trop, de manière constante, suivre ces instructions pour régler le thermostat.

### ! REMARQUE

Ne pas utiliser de thermomètres, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température du four. Plutôt, commencer par augmenter ou diminuer le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayer le four pendant une semaine avec le nouveau réglage, et ajuster de nouveau au besoin, utilisant le premier réglage comme jalon.

### Réglage de la température du four

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir **START TIME** pendant 3 secondes. Puis appuyer sur **START TIME** jusqu'à ce que **AdJU** apparaisse à l'écran.



3. Tourner le bouton Temps/Temp. pour régler la valeur du réglage de température désirée. Appuyer **START TIME** pour passer entre les valeurs positives et négatives.

Exemple : Pour augmenter le thermostat de 15 degrés, tourner le bouton dans le sens horaire pour choisir 15.

Pour diminuer le thermostat de 15 degrés, tourner le bouton dans le sens horaire pour choisir 15, appuyer sur **START TIME** pour choisir une valeur négative (-15).

4. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

### ! 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 (-) de 35 °F (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.

## LANGUE

La langue par défaut de l'écran est l'anglais. Elle peut être modifiée pour l'espagnol ou le français.

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir **START TIME** pendant 3 secondes. Puis appuyer sur **START TIME** de manière répétée jusqu'à ce que **Lng** apparaisse à l'écran.



3. Tourner le bouton Temps/Temp. pour choisir la langue désirée.
4. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

## LUMIÈRE DE L'ALARME DE PRÉCHAUFFAGE

Lorsque le four atteint sa température définie, la lumière de l'alarme de préchauffage clignote jusqu'à ouverture de la porte du four. Vous pouvez activer ou désactiver la lumière de l'alarme de préchauffage.

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir **START TIME** pendant 3 secondes. Puis appuyer sur **START TIME** de manière répétée jusqu'à ce que **PrE** apparaisse à l'écran.



3. Tourner le bouton Temps/Temp. pour activer ou désactiver l'option.
4. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

## VOLUME DU SIGNAL SONORE

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

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir **START TIME** pendant 3 secondes. Puis appuyer sur **START TIME** de manière répétée jusqu'à ce que BEEP apparaisse à l'écran.



3. Tournez le bouton Temps/Temp. pour choisir le volume désiré.
4. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

## FAHRENHEIT OU CELSIUS

Le contrôle du four est réglé par défaut pour afficher l'échelle de température Fahrenheit. Pour afficher l'échelle Celsius, suivre ces instructions.

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir **START TIME** pendant 3 secondes. Puis appuyer sur **START TIME** de manière répétée jusqu'à ce que Unit apparaisse à l'écran.



3. Tournez le bouton Temps/Temp. pour choisir °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius).
4. Appuyer sur **START** pour accepter la modification.

## LUMIÈRE DU FOUR

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




### REMARQUE

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

## VERROUILLAGE

L'option Verrouillage bloque automatiquement la porte du four et empêche la plupart des commandes du four d'être activées. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ni la lumière de four intérieure.

1. Régler les boutons Mode Four à la position **OFF**.
2. Appuyer et maintenir **PROBE** pendant 3 secondes.
3. La mélodie de verrouillage se fait entendre, VERROUILLAGE DU FOUR apparaît à l'écran et PORTE VERROUILLÉE vacille à l'écran.
4. Une fois la porte de four verrouillée, l'indicateur PORTE VERROUILLÉE arrête de clignoter et demeure allumée avec l'icône de cadenas. 
5. Pour désactiver l'option Verrouillage, appuyer et maintenir **PROBE** pendant 3 secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et DEVERROUILLAGE apparaît à l'écran jusqu'à ce que les commandes soient déverrouillées.

## HEURE DE DÉMARRAGE (CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE)

La minuterie automatique de la fonction CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE allume et éteint le four à l'heure choisie. Cette option peut seulement être utilisée avec les modes CUISSON, RÔTIR, CUISSON CONV., RÔTIR PAR CONV., CONV. CROUS. et NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

### Régler le four à démarrage différé.

L'exemple suivant est pour cuire à 300 °F et commencer la cuisson à 4 h 30. S'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour.

1. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **BAKE**. L'écran affiche **350 °F**.
2. Tourner le bouton Temps/Temp. pour régler à la température désirée.  
Dans cet exemple, tourner le bouton Temps/Temp. dans le sens antihoraire jusqu'à ce que 300 °F apparaisse à l'écran.
3. Appuyer sur **START TIME**.
4. Régler l'heure de démarrage : Tourner le bouton Temps/Temp. dans le sens horaire jusqu'à ce que 4:30 apparaisse à l'écran.
5. Appuyer sur **START**. Un court bip se fait entendre et le four débute la cuisson.

### REMARQUE

- Pour annuler la fonction CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE, tourner le bouton Mode Four à la position **OFF**.
- Pour modifier le temps de cuisson, répéter les étapes 3 à 4, appuyer sur **START**.
- Si votre horloge de four est réglée comme une horloge 12 heures, vous pouvez différer le temps de cuisson sur 12 heures. Si votre horloge de four est réglée comme une horloge 24 heures, vous pouvez différer le temps de cuisson sur 24 heures.

Le four continue de cuire pour la durée de temps définie, puis s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.

- L'écran affiche **FIN** et montre l'heure du jour.
- La tonalité de l'indicateur de fin de cuisson se fait entendre chaque 60 secondes jusqu'à ce que le bouton Mode Four soit tourné à la position **OFF**.



### MISE EN GARDE

- 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'avaler, tels le lait, les œufs, la viande ou la volaille, doivent être mis au réfrigérateur avant tout. 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 avariés peut aboutir à un empoisonnement alimentaire.

## 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.

### Configurer la fonction de cuisson minutée

L'exemple suivant est pour cuire à 300 °F pendant 30 minutes.

1. Régler l'horloge à la bonne heure du jour.
2. Tourner le bouton Mode Four pour choisir **BAKE**. L'écran affiche 350 °F.
3. Régler la température du four.  
Dans cet exemple, tourner le bouton Temps/Temp. dans le sens antihoraire pour choisir 300 °F.
4. Appuyer sur **COOK TIME**. **TIMED** clignote. **BAKE**, 0:00 et 300 °F apparaissent à l'écran.
5. Régler le temps de cuisson désiré.  
Dans cet exemple, tourner le bouton Temps/Temp. dans le sens horaire jusqu'à ce que 30:00 apparaisse à l'écran.



### 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 lorsque la fonction **RÉCHAUD** est définie. Voir la section Régler la fonction **RÉCHAUD**, page 25.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé :

1. L'écran affiche **FIN DE CYCLE** et montre l'heure du jour. Le four s'éteint automatiquement.
2. Le contrôle continue de faire entendre la mélodie de fin de cuisson chaque minute jusqu'à ce que le bouton Mode Four soit déplacé à une position quelconque.

### Modifier le temps de cuisson lors du fonctionnement du four

Cet exemple est pour modifier le temps de cuisson de 30 minutes à 1 heure et 30 minutes.

1. Appuyer sur **COOK TIME**.
2. Régler le nouveau temps de cuisson.  
Dans cet exemple, tourner le bouton Temps/Temp. dans le sens horaire jusqu'à ce que 01:30 apparaisse à l'écran.
3. Appuyer sur **START** pour accepter la modification, ou attendre 10 secondes sans rien toucher et l'écran se réinitialiser au temps de cuisson original.



### 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.

# UTILISER LE FOUR

## AVANT D'UTILISER LE FOUR

### REMARQUE

- La température enregistrée par un thermomètre de four peut différer de la température du four actuellement réglée.
- Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne lors du préchauffage durant un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de temps en temps lors d'un cycle de cuisson régulier.

## RETRAIT ET REMISE EN PLACE DES GRILLES DU FOUR

### MISE EN GARDE

- Remettre en place les grilles du four avant d'allumer le four pour empêcher les brûlures.
- NE PAS couvrir les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, ou placer quoi que ce soit au bas du four. Un tel geste peut aboutir à une piètre cuisson et peut endommager le bas du four.
- Disposer seulement les grilles du four lorsque le four est froid.

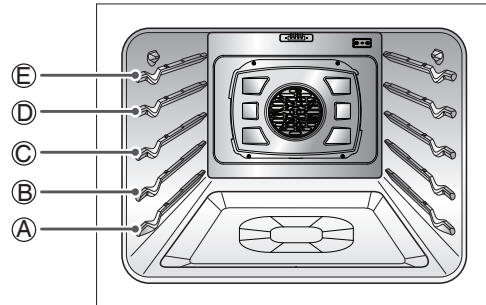
### Retirer les grilles

1. Tout en portant des gants isolants, saisir la grille du four.
2. Tirer la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. Lever l'avant de la grille.
4. Tirer la grille.

### Remplacement des grilles :

1. Tout en portant des gants isolants, placer l'extrémité de la grille sur le support.
2. Placer l'extrémité avant de la grille vers le haut.
3. Rentrer la grille dans le four.
4. S'assurer que la grille est bien en place.

## Emplacement de la grille et de la casserole



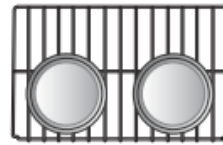
Si vous cuisez sur deux grilles :

Placer des grilles de four standard dans les positions B et D.

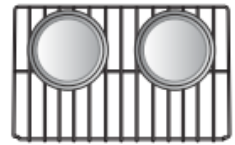
Placer la batterie de cuisine comme illustrée ci-dessous.

Si vous cuisez avec plus d'une casserole, les placer de façon à ce que chacune d'elle ait au moins 2,5 à 3,8 cm (1 à 1,5 po) d'espace vide tout autour.

Cuisson sur plusieurs grilles

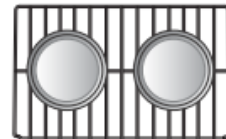


Grille standard  
(position B)



Grille standard  
(position D)

Cuisson sur une seule grille



Grille standard  
(position C)

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

## Évent du four

- Les zones près de l'évent peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement et elles peuvent provoquer des brûlures.
- **Ne pas** bloquer l'ouverture de l'évent au bas du four.
- Éviter de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut déformer ou faire fondre le plastique.
- Il est normal de voir de la fumée lors de la cuisson d'aliments possédant une humidité élevée.

## BAKE (CUISSON)

Utiliser BAKE pour préparer des aliments comme de la pâtisserie, des pains et des casseroles. Le four peut être programmé pour cuire à toute température entre 170 °F et 550 °F (80 °C et 285 °C). La température par défaut est 350 °F (175 °C).

### Réglage du mode BAKE

1. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **BAKE**.
2. Régler la température du four. Par exemple, tourner le bouton Temps/Temp. dans le sens horaire jusqu'à ce que 375 °F apparaisse à l'écran.
3. Appuyer sur **START**.

Le mot PRECHAUFFAGE et 100 °F apparaissent à l'écran. Alors que le four se préchauffe, la température est affichée par paliers 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, tourner le bouton Mode Four à la position **OFF**.
5. Enlever les aliments du four.

### Écran pour le mode CUISSON



### Modifier la température lors de la cuisson

1. Tourner le bouton Temps/Temp. pour réinitialiser la température du four.  
Par exemple, tourner le bouton dans le sens horaire pour réinitialiser la température de 375 °F à 425 °F.
2. Appuyer sur **START**.

### ! REMARQUE

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne périodiquement durant un cycle de cuisson normal. C'est pour garantir des résultats de cuisson uniformes.

### Conseils pour la cuisson

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

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

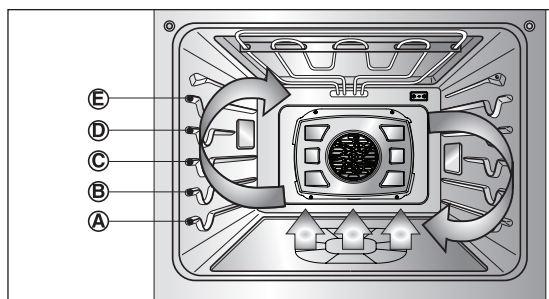
### ! REMARQUE

Le bas du four possède un fini en émail-porcelaine. Pour rendre plus facile le nettoyage, protéger le bas du four des déversements excessifs en plaçant une tôle à biscuits sur la grille située sous celle utilisée pour la cuisson. C'est particulièrement important lors de la cuisson d'une tarte aux fruits ou d'autres aliments avec un contenu élevé en acide. Les garnitures de fruits chaudes ou les autres aliments fortement acides peuvent provoquer des piqûres et endommager la surface d'émail-porcelaine et doivent être essuyés immédiatement.

## 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 du four peut légèrement augmenter les temps de cuisson pour 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 plaques sans côtés ou avec des côtés très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. La nourriture cuite sur des ustensiles au 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 éclairés donnent de très bons résultats lors de l'utilisation de plusieurs grilles.

### Réglage du mode CUISSON PAR CONVECTION.

1. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **CONV. BAKE** L'écran affiche 350 °F(175 °C).
2. Régler la température du four.  
Par exemple, tourner le bouton dans le sens horaire pour régler la température à 375 °F.
3. Appuyer sur **START**. L'écran montre CONV BAKE et la température convertie commençant à 100 °F(35 °C). Alors que le four se préchauffe, l'écran montre l'augmentation de la température par paliers 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 (réduite de 25 °F ou 14 °C).
4. Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler la Cuisson par convection à tout moment.



### REMARQUE

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Puis s'allument de nouveau après environ 1 seconde suite à la fermeture de la porte. Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler la CUISSON À CONVECTION à tout moment.

### Écran pour le mode CUISSON PAR CONV.



## ROAST (RÔTIR)

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

### Réglage du mode RÔTIR

1. Tournez le bouton Mode Four pour choisir le mode **ROAST**. L'écran affiche 350 °F(175 °C).
2. Régler la température du four à l'écran.  
Par exemple, tourner le bouton dans le sens horaire pour régler la température à 375 °F.
3. Appuyer sur **START**.



### REMARQUE

Il est normal que les ventilateurs de refroidissement fonctionnent après toute fin de cycle de cuisson, afin de protéger le panneau de contrôle.

### Modifier la température lors du rôtissement

1. Tourner le bouton Temps/Temp. pour réinitialiser la température du four.  
Par exemple, tourner le bouton dans le sens horaire pour réinitialiser la température de 375 °F à 425 °F.
2. Appuyer sur **START**.



### REMARQUE

- Les éléments chauffants s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Puis s'allument de nouveau après environ 1 seconde suite à la fermeture de la porte.
- Lors de la préparation de viandes pour le rôtissage, utiliser la lèche-frite et la grille. La lèche-frite attrape les déversements de graisse et la grille aide à empêcher les éclaboussures de graisse.
- Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler le Rôtissement à tout moment.

## CONVECTION ROAST (RÔTIR PAR CONVECTION)

Le mode Rôtir par Convection est conçu 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 et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. Rôtir par Convection est spécialement parfait pour les grandes coupes tendres de viande.

### Réglage du mode Rôtir par Convection

1. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **CONV. ROAST**, L'écran affiche 350 °F(175 °C).
2. Régler la température du four. Par exemple, tourner le bouton dans le sens horaire pour régler la température à 375 °F.
3. Appuyer sur **START**. L'écran montre CONV ROAST. et la température, commençant à 100 °F(35 °C), Alors que le four se préchauffe, l'écran montre l'augmentation de la température par paliers de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température modifiée définie, une tonalité se fait entendre. L'écran montre la température du four convertie automatiquement (réduite de 25 °F ou 14 °C), CONV. ROAST et l'icône du ventilateur.
4. Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler Rôtir par Convection à tout moment.



### REMARQUE

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Puis s'allument de nouveau après environ 1 seconde suite à la fermeture de la porte. Lors de la préparation de viandes pour le rôtissage, utiliser la lèche-frite et la grille. La lèche-frite attrape les déversements de graisse et la grille aide à empêcher les éclaboussures de graisse. Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler le RÔTIR PAR CONVECTION à tout moment.



### REMARQUE

Il est normal que les ventilateurs de refroidissement fonctionnent après toute fin de cycle de cuisson, afin de protéger le panneau de contrôle.

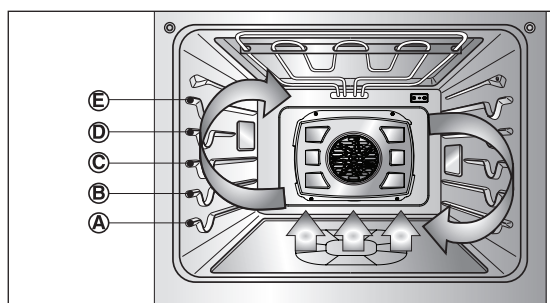
### Affiche pour le mode RÔTIR PAR CONV.



## 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, scones, muffins, petits gâteaux secs, pains sans levure, etc. L'air chaud continuellement déplacé 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 croquante chauffe plus rapidement, réduisant le temps de cuisson de 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 casseroles à rôtir avec de très bas côtés pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. La nourriture cuite sur des ustensiles au 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, placez-les en positions B et D.
- Il est important de laisser les aliments à découvert afin que leurs surfaces 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 mode Convection croquante

1. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **CRISP CONV**. L'écran affiche 350 °F(175 °C).
2. Régler la température du four. Par exemple, tourner le bouton dans le sens horaire pour régler la température à 375 °F.
3. Appuyer sur **START**. L'écran montre CONV et la température, commençant à 100 °F(35 °C), Alors que le four se préchauffe, l'écran montre l'augmentation de la température par paliers de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température modifiée définie, une tonalité se fait entendre. L'écran montre la température du four convertie automatiquement (réduite de 25 °F ou 14 °C).
4. Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler la Convection croquante à tout moment.

### ! REMARQUE

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Puis s'allument de nouveau après environ 1 seconde suite à la fermeture de la porte. Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler la Convection croquante à tout moment.

### ! REMARQUE

Il est normal que les ventilateurs de refroidissement fonctionnent après toute fin de cycle de cuisson, afin de protéger le panneau de contrôle.

## 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 par intervalles pour conserver la température du four. La sonde à viande ne peut être utilisée avec ce mode.

Maintenir la porte du four fermée lors des grillages. Laisser le four se préchauffer pendant environ cinq minutes avant de cuire l'aliment.



### MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser la lèche-frite sans la grille. L'huile peut causer un feu de graisse.
- NE couvrez PAS la grille et la lèche-frite de papier d'aluminium. Ceci pourrait causer un feu.
- Utilisez toujours une lèche-frite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.



### 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 personnelles.



### REMARQUE

Le four est conçu pour griller la PORTE FERMÉE.

## Réglage du mode GRILLAGE

1. Placer l'aliment sur la grille lèche-frite.
2. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **BROIL**. **ÉLEVÉ-APPUYER DÉMARRAGE** apparaît à l'écran.
3. Tourner le bouton Temps/Temp. pour choisir entre Grillage total  (Élevé, Moyen, Faible) et Grillage central  (Élevé, Moyen, Faible). Le mode Grillage total utilise tous les éléments chauffants de grillage et le mode Grillage central utilise seulement l'élément chauffant de grillage du centre pour griller.
4. Appuyer sur **START**.
5. Si vous utilisez Grillage, il est mieux de laisser le four se préchauffer pendant environ cinq minutes avant de cuire l'aliment. Griller sur un côté jusqu'au brunissement de l'aliment; retourner et griller de l'autre côté.
6. Lorsque le grillage est terminé, tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler le Grillage à tout moment.

## Fumée

À cause de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de faire l'expérience de fumée lors du processus de cuisson. Cette fumée est une conséquence naturelle du brûlement et elle ne devrait pas vous causer de soucis. Si vous faites l'expérience de plus de fumée que vous ne vous y attendiez, utiliser les conseils suivants pour réduire la quantité de fumée dans votre four.

1. Utiliser toujours une casserole de gril. Ne pas utiliser de casseroles pour sautés ou de feuilles de cuisson régulières pour des raisons de sécurité.
2. NE JAMAIS utiliser une casserole de gril qui n'a pas été nettoyée à fond et qui est à température ambiante au début de la cuisson.
3. TOUJOURS faire fonctionner votre système de ventilation de surface de cuisson ou votre évent lors du grillage.
4. Conserver l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les débris restants de plats précédents peuvent brûler ou prendre feu.
5. Éviter les marinades grasses et les glaçages sucrés. Les deux augmentent la quantité de fumée. Si vous désirez utiliser un glaçage, l'appliquer à la toute fin de la cuisson.
6. Si vous faites l'expérience d'une fumée significative avec tout aliment, considérer :
  - Diminuer le gril au réglage LO.
  - Abaisser la position de la grille pour cuire l'aliment encore plus loin du gril.
  - Utiliser le réglage de gril HI pour atteindre le niveau de brûlure désiré, et passer au réglage de gril LO, ou passer à la fonction CUISSON.
7. Comme règle générale, les coupes de viande plus grasses et le poisson produisent plus de fumée que les articles plus maigres.
8. Respecter les paramètres de gril et les lignes directrices de cuisson recommandés dans le tableau aux pages suivantes lorsque possible.



### REMARQUE

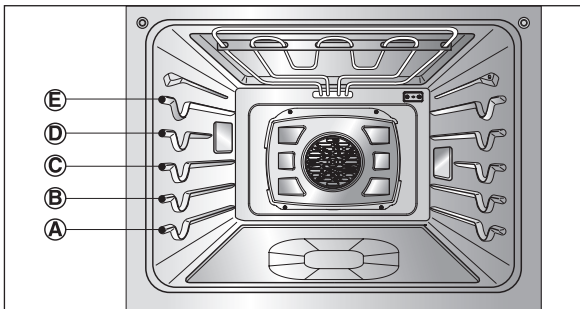
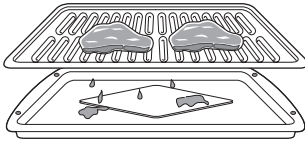
Le ou les éléments chauffants s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Puis s'allument de nouveau après environ 1 seconde suite à la fermeture de la porte. Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler le Grillage à tout moment.

## GUIDE DE GRILLAGE RECOMMANDÉ

La dimension, 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.

### ! REMARQUE

Pour de meilleurs résultats lors du grillage, utiliser une casserole conçue pour le grillage.



## Tableau de grillage

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la tablette	Temps du premier côté (min.)	Temps du second côté (min.)	Commentaires
<b>Bœuf haché</b>	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.
<b>Biftecks de bœuf</b>					
Saignant	25 mm (1 po) d'épaisseur	D	6	2-3	Les biftecks de moins de 1 po(12,7 mm) cuisent complètement avant le brunissement. Une poêle à frire est recommandée. Enlever la graisse.
À point	0,45 à 0,68 kg (1 à 1,5 lb)	D	7	2-3	
Bien cuites		D	8	3-4	
Saignant	38 mm (1,5 po) d'épaisseur	D	10	4-6	
À point	0,9 à 1,13 kg (2 à 2,5 lb)	D	12	4-8	
Bien cuites		D	14	8-10	
<b>Poulet</b>					
	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 premièrement.
		C	20	6-10	
<b>Queux de homards</b>	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.
<b>Filets de poisson</b>	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.
<b>Tranches de jambon (précuites)</b>	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 3,8 cm (1,5 po).
<b>Côtelettes de porc</b>					
Bien cuites	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 D ou E	7 9-10	6-8 7-9	Enlever la graisse.
<b>Côtelettes d'agneau</b>					
À point	2 (25 mm (1 po) d'épaisseur) environ 284 à 340 g (10 à 12 oz)	D D	6 8	4-6 7-9	Enlever la graisse.
Bien cuites					
À point	2 (38 mm (1,5 po) d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D D	11 13	9 9-11	
<b>Filets de saumon</b>					
	2 (25 mm (1 po) d'épaisseur) 4 (25 mm (1 po) d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D ou E D ou E	8 9	3-4 4-6	Enlever la graisse. Brosser les biftecks avec du beurre fondu.

## Conseils de grillage

## BŒUF

- Les biftecks et les côtelettes doivent toujours reposer pendant cinq minutes avant d'être coupés et mangés. Cela permet à la chaleur de se distribuer uniformément à travers l'aliment et crée un plat final plus tendre et plus juteux.
- Les morceaux de viande qui sont plus épais que 5,1 cm (2 po) doivent être retirés du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Cela va les aider à cuire plus rapidement et uniformément, et cela produit moins de fumée que le grillage. Les temps de cuisson seront sans doute plus courts que ceux indiqués dans le Tableau de grillage.
- Pour les biftecks ou les côtelettes avec os qui ont été coupés à la française (toute la viande enlevée d'autour de l'os), enroulez les sections exposées de l'os dans de l'aluminium pour réduire le brûlement.

## Fruits de mer

- Lorsque vous grillez du poisson avec les écailles, utiliser toujours le réglage Moyen du gril et toujours griller le côté des écailles en dernier.
- Les fruits de mer sont mieux consommés immédiatement après la cuisson. Permettre aux fruits de mer de reposer après la cuisson peut les assécher.
- C'est une bonne idée que de frotter une couche d'huile à la surface de la casserole de grillage avant la cuisson pour réduire l'adhésion, spécialement avec le poisson et les fruits de mer. Vous pouvez toujours utiliser une légère couche d'antiadhésif pour casserole.

## Légumes

- Jeter les légumes doucement dans l'huile avant la cuisson pour améliorer le brunissement.

## WARM (RÉCHAUD)

Le mode WARM maintient une température de four de 200 °F(93 °C) ou moins. Utiliser le mode Réchaud pour conserver l'aliment cuit à une température de consommation jusqu'à trois heures durant après la fin du cycle de cuisson. Ne pas utiliser le mode Réchaud pour essayer de cuire des aliments ou pour réchauffer de la nourriture froide.

### Réglage du mode RÉCHAUD

1. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **WARM**.
2. Tourner le bouton Temps/Temp. pour choisir les niveaux de température Élevé, Moyen ou Bas.
3. Appuyer sur **START**.
4. Tourner le bouton Mode Four à la position **OFF** pour annuler Réchaud à tout moment.

### 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)**

### REMARQUE

La fonction RÉCHAUD est conçue pour conserver les aliments au chaud. Ne pas l'utiliser pour refroidir les aliments.

### Écran pour le mode RÉCHAUD



## PROOF (RÉGLAGE DU MODE STABILITÉ)

Cette option maintient un four chaud pour lever les produits à base de levain avant la cuisson.

### 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

Cette option maintient un four chaud pour lever les produits à base de levain avant la cuisson.

1. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **PROOF**.
2. 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.
3. Lorsque la « stabilité » est terminée, tourner le bouton Mode Four à la position **OFF**.


### Écran pour le mode STABILITÉ



### REMARQUE

- 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 à base de pain pour éviter de trop les stabiliser.
- 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(52 °C). L'écran montre "LE FOUR EST CHAUD".

## MEAT PROBE (SONDE À VIANDE)

La sonde à viande mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des casseroles. Elle ne doit pas être utilisée lors du mode grillage, auto-nettoyage, réchauffage ou stabilisation. Toujours débrancher et enlever la sonde à viande du four avant d'enlever l'aliment. Avant de l'utiliser, insérer la sonde au centre de la partie plus épaisse de la viande ou dans la cuisse intérieure ou poitrine de la volaille, toujours éloignée du gras ou des os. Placer l'aliment dans le four et brancher la sonde à viande à la prise. Conserver la sonde aussi loin des sources de chaleur que possible. Fermer la porte du four. L'icône de la sonde à viande  clignote et un bip d'avertissement se fait entendre jusqu'à ce que la sonde soit enlevée si le four commence la cuisson sans que la température de la sonde soit définie.

### Utiliser l'option de sonde à viande

1. Tournez le bouton Mode Four pour choisir le mode **ROAST**. L'écran affiche 350 °F(175 °C).
2. Régler la température du four. Par exemple, tourner le bouton dans le sens horaire pour régler la température à 375 °F(190 °C).
3. Appuyer sur **START** ou **PROBE**. *APPUYER PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F* apparaît à l'écran.
4. Régler la température de la sonde. Par exemple, tourner le bouton Temps/Temp. dans le sens horaire pour régler la température de la sonde à 160 °F(71 °C).
5. Appuyer sur **START**.

La température par défaut de la sonde est de 150 °F(65 °C), mais elle peut être modifiée à toute température entre 80 °F(27 °C) et 210 °F(100 °C). L'écran montre la température changeante de la sonde. Lorsque la température définie de la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.



### REMARQUE

Calculer un temps de cuisson total par poids n'est plus nécessaire grâce à cette option. Le tableau suivant est recommandé pour régler la température de la sonde.



### MISE EN GARDE

Toujours utiliser un gant isolant pour enlever la sonde de température. Ne PAS toucher à l'élément du gril.

- Omettre de suivre cet avertissement pourrait entraîner des blessures corporelles sérieuses.

### Modifier la température de la sonde lors de la cuisson

1. Appuyer sur **PROBE**.
2. Régler la température de la sonde en tournant le bouton Temps/Temp.
3. Appuyer sur **START**.



### REMARQUE

Tourner le bouton Mode Four pour annuler Sonde à viande à tout moment. Pour éviter de briser la sonde, s'assurer que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde.

### Températures recommandées de la sonde

Degré de cuisson	Temp. de la sonde
<b>Bœuf, agneau et veau</b>	
Saignant	130°F (54°C)
Mi-saignant	140°F (60°C)
À point	150°F (66°C)
Bien cuit	160°F (71°C)
<b>Bœuf, agneau et veau</b>	
Bien cuit	170°F (77°C)
<b>Volaille</b>	
Poitrine, bien cuite	170°F (77°C)
Cuisse, bien cuite	180°F (82°C)
Garniture, bien cuite	165°F (74°C)



### REMARQUE

- La sonde à viande ne peut être utilisée avec les modes Grillage, Auto-nettoyage, EasyClean®, Réchaud ou Stabilité.
- Lorsque fonctionne le mode Sonde à viande, **COOK TIME** ne répond pas.

## MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

Si l'appareil est enregistré au réseau Wi-Fi domestique, cette fonction commence le préchauffage et le maintien pour une période d'au plus une heure (y compris le temps de préchauffage). Si la cuisinière n'est pas enregistré au réseau, "Non disponible" apparaîtra au panneau d'affichage. Suivez les directives à la page 28 sur la marche à suivre pour l'enregistrement de l'appareil au réseau.

### Réglage de la mise en marche différée

1. Ouvrez la porte du four et assurez-vous que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Fermez la porte du four.
2. En moins de 30 secondes après la fermeture de la porte, appuyez la touche «Démarrage à distance» afin d'utiliser cette fonction. Si plus de 30 secondes s'écoulent avant que vous initiez le Démarrage à distance, un avertissement défilera à l'afficheur et le démarrage à distance ne s'amorcera pas. Si cela est le cas, ouvrir et refermer la porte du four puis réessayez.
3. Lorsque « Démarrage en différé prêt » apparaît à l'affichage, la fonction de mise en marche différée (Remote Start) est prête à utiliser.
4. Suivez les instructions de l'application smartphone pour configurer mode de cuisson, la température et le temps d'exécution (temps de préchauffage et de maintien).



### REMARQUE

Ne pas placer d'aliments dans le four avant ou lors du temps d'exécution du démarrage à distance.

La mise en marche différée sera désactivée dans les conditions suivantes :



- Si la mise en marche différée n'a jamais été configurée sur l'application du téléphone intelligent.
- Le statut du Démarrage à distance est «Non disponible» ou «APRÈS AVOIR OUVERT PUIS REFERMER LA PORTE, SÉLECTIONNEZ LE MODE "REMOTE START" DANS LES 30 SEC» .
- Lors d'un problème durant le fonctionnement de la mise en marche différée.
- La fonction de démarrage à distance ne pourra pas s'activer si la porte de la cuisinière est ouverte. Un bip sonore vous alertera afin que vous fermiez la porte.

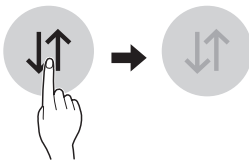
# FONCTIONS INTELLIGENTES

## APPLICATION LG SmartThinQ

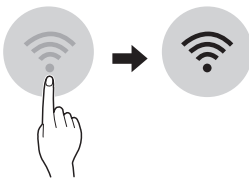
L'application LG SmartThinQ vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

### Avant d'utiliser l'application SmartThinQ de LG.


- Pour les électroménagers avec le logo  ou .
1. Utilisez un téléphone intelligent pour vérifier la force du signal du routeur sans fil (réseau Wi-Fi) à proximité de l'appareil.
    - S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. L'enregistrement peut prendre du temps ou l'installation peut échouer.
  2. Désactivez les **Données Mobiles** ou les **Données cellulaires** sur votre téléphone intelligent.
    - Pour les iPhone, désactivez les données en vous rendant dans **Paramètres** → **Réseau cellulaire** → **Données cellulaires**.



3. Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



### REMARQUE

- Pour connaître l'état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l'icône **Wi-Fi**  est allumée sur le panneau de configuration.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou référez-vous au manuel de votre routeur sans fil.

### NOTE

- LG SmartThinQ n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil environnant peut faire en sorte que le service de réseau sans fil fonctionne lentement.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être enregistré en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et enregistrez le produit à nouveau.

### Installation de l'application LG SmartThinQ

Trouvez l'application LG SmartThinQ dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple sur un téléphone intelligent. Suivez les directives de téléchargement et d'installation de l'application.

## Caractéristiques de l'application LG SmartThinQ

- Pour les électroménagers avec le logo  ou .

### 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.

### Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.

### Réglages

Vous permettent de régler de nombreuses options sur le four dans l'application.

### Contrôle

Cette fonction permet la consultation à l'écran de l'état de l'appareil, de la durée restante, des réglages de cuisson et l'heure de fin.

### Notifications Push

Activez les notifications Push afin de recevoir les notifications d'état de l'appareil.

Les notifications sont déclenchées même si l'application LG Smart ThinQ est désactivée.

### Minuterie

Il est possible de régler la minuterie à partir de cette application.

### Mise à niveau du micrologiciel

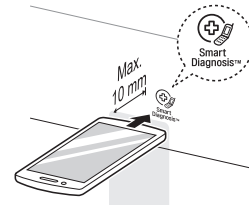
Assurez-vous que l'appareil soit à jour.

## ! REMARQUE

- Si vous changez le routeur sans fil, le fournisseur de services Internet ou le mot de passe, supprimer l'appareil enregistré de l'application LG SmartThinQ et l'enregistrer à nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des changements en vue de l'amélioration du produit sans que les utilisateurs n'en soient avisés au préalable.

## FONCTION SMART DIAGNOSIS<sup>MC</sup>

Si vous éprouvez des problèmes avec votre électroménager, celui-ci a la capacité de transmettre des données au centre d'information à la clientèle de LG par l'intermédiaire de votre téléphone. Les modèles équipés de la technologie NFC ou du Wi-Fi peuvent également transmettre des données à un téléphone intelligent à l'aide de l'application LG SmartThinQ.



### Smart Diagnosis<sup>MC</sup> – diagnostic par le Centre d'information à la clientèle

- Pour les électroménagers avec le logo  ou .

Cette méthode vous permet de parler directement à l'un de nos spécialistes formés. Le spécialiste enregistre les données transmises par l'appareil et les utilise pour analyser le problème, fournissant ainsi un diagnostic rapide et efficace.

1. Appelez le centre de service LG : au Canada, 1-888-542-2623; aux États-Unis, 1-800-243-0000.
2. Lorsque l'agent du centre de service le demande, tenez le microphone du téléphone près du logo Smart Diagnosis<sup>MC</sup> sur la cuisinière. Tenez-le à moins de 1 po (2,5 cm), mais sans toucher la cuisinière.

## ! REMARQUE



Ne touchez aucun autre bouton ou icône sur l'écran.

3. Appuyez sur **Start** et maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes.
4. Tenez le téléphone en place jusqu'à ce que la transmission sonore s'arrête. Il faut environ six secondes et vous verrez le décompte sur l'écran.
5. Une fois le décompte et la transmission sonore arrêtés, reprenez la conversation avec l'agent du centre de service, qui sera alors en mesure de vous aider grâce à l'analyse des données transmises.

## ! REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.
- Si l'agent du centre de service n'a pas pu obtenir un enregistrement exact des données, il se peut qu'il vous demande d'essayer de nouveau.

## LG SmartThinQ et Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

- Pour les électroménagers avec le logo  ou 

Utilisez la fonction Smart Diagnosis de l'application LG SmartThinQ pour vous aider à diagnostiquer les problèmes avec l'appareil sans l'assistance du centre d'information à la clientèle de LG.

Suivez les instructions de l'application LG SmartThinQ pour effectuer un diagnostic intelligent à l'aide de votre téléphone intelligent.

1. Ouvrez l'application LG SmartThinQ 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. Suivez les directives sur le téléphone intelligent.
5. Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Consultez le diagnostic sur le téléphone.

### REMARQUE

- La fonction Smart Diagnosis<sup>MC</sup> ne peut être activée que si l'appareil peut être mis sous tension à l'aide de la touche **Power**. Si l'appareil ne peut pas être mis sous tension, le dépannage doit être effectué sans utiliser la fonction Smart Diagnosis<sup>MC</sup>.
- La fonction Smart Diagnosis<sup>MC</sup> dépend de la qualité de l'appel local.
- La performance de la communication va s'améliorer et vous recevrez un meilleur service si vous utilisez le téléphone domestique.
- Si le transfert des données Smart Diagnosis<sup>MC</sup> est faible à cause de la mauvaise qualité de l'appel, vous risquez de ne pas recevoir le meilleur service Smart Diagnosis<sup>MC</sup>.

## Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

Afin d'obtenir les codes sources contenus à même ce produit, développés sous GPL, LGPL, MPL et autre licences de source libre, visitez le site <http://opensource.lge.com>. En plus du code source, tous les termes de licence, les exclusions de garantie et les avis de droit d'auteur mentionnés peuvent être téléchargés.

LG Electronics fournira également le code source ouvert sur CD-ROM, moyennant une somme forfaitaire couvrant les coûts de distribution (frais de support, manipulation et expédition) sur demande reçue par courriel à [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com). Cette offre est valable pendant une période de trois ans à compter de la date de la dernière distribution de ce produit. Cette offre est valide pour quiconque possède cette information.

### Caractéristiques du module sans fil (LCW-003)

Plage de fréquence	2412~2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	IEEE 802.11 b : 17.56 dBm IEEE 802.11 g : 25.53 dBm IEEE 802.11 n : 25.29 dBm

## AVIS D'INDUSTRIE CANADA (POUR LE MODULE DE TRANSMISSION COMPRIS DANS LE PRODUIT)

L'émetteur /récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

## ÉNONCÉ D'IC CONCERNANT L'EXPOSITION À LA RADIATION

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps.

### REMARQUE

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radioélectriques causées par des modifications non autorisées apportées à cet appareil. De telles modifications pourraient annuler l'autorisation accordée à l'utilisateur de faire fonctionner l'appareil.

# ENTRETIEN

## SELF-CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)

Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque fonctionne le cycle d'auto-nettoyage, vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur. C'est normal; spécialement si le four est fortement sale. Lors de l'auto-nettoyage, la cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs du nettoyage.



### 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.
- Si vous avez des oiseaux comme animaux domestiques, les déplacer vers une autre 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 chemiser 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 ou à la vapeur chaude de s'échapper. Le four peut quand même être TRÈS CHAUD.

### Avant de commencer l'auto-nettoyage :

- Enlever les grilles de four, la lèche-frite, la grille, toute la batterie de cuisine, le papier d'aluminium et tout autre matériau du four.
- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs du nettoyage.
- Essuyer tout déversement important au bas du four.
- S'assurer que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière du four est éteinte.
- La lumière du four ne peut être allumée lors du cycle d'auto-nettoyage. La lumière du four ne peut être allumée jusqu'à ce que la température du four se soit refroidie sous les 500 °F(260 °C) après la fin du cycle d'auto-nettoyage.



### REMARQUE

- Enlever les grilles de four et les accessoires avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage.
- Si des grilles de four restent dans la cavité du four lors du cycle d'auto-nettoyage, elles vont se décolorer et devenir difficiles à rentrer et à sortir.
- Nettoyer le bâti du four et la porte avec de l'eau savonneuse chaude. Bien rincer.
- 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 déversement 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.

## Régler l'auto-nettoyage

La fonction d'auto-nettoyage possède des temps de cycle de 3, 4 ou 5 heures.

### Guide de saleté de l'auto-nettoyage

Niveau de saleté	Paramètre du cycle
cavité de four légèrement sale	Auto-nettoyage de 3 heures
cavité de four modérément sale	Auto-nettoyage de 4 heures
cavité de four très sale	Auto-nettoyage de 5 heures

1. Enlever toutes les grilles et les accessoires du four.
2. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **SELF CLEAN**. Le four passe par défaut à l'auto-nettoyage recommandé de quatre heures pour un four modérément sale. Tourner le bouton Temps/Temp. pour régler le temps d'auto-nettoyage de 3 à 5 heures.
3. Appuyer sur **START**.
4. Une fois réglé l'Auto-Nettoyage, la porte de four se verrouille automatiquement et l'icône du verrou s'affiche. Vous ne serez pas en mesure d'ouvrir la porte du four jusqu'au refroidissement du four. Le verrouillage se débloque automatiquement lorsque le four s'est refroidi.

**MISE EN GARDE**

NE PAS forcer la porte de four à demeurer ouverte lorsque l'icône du verrou est affiché. La porte du four va demeurer verrouillée jusqu'au refroidissement de la température du four. Forcer la porte du four va l'endommager.

**Régler l'auto-nettoyage avec un début différé**

1. Enlever toutes les grilles et les accessoires du four.
2. Tourner le bouton Mode Four pour choisir le mode **SELF CLEAN**. Le four passe par défaut à l'auto-nettoyage recommandé de quatre heures pour un four modérément sale. Tourner le bouton Temps/Temp. pour choisir le temps d'auto-nettoyage de 3 à 5 heures.
3. Appuyer sur **START TIME**.
4. Tourner le bouton Temps/Temp. pour saisir l'heure de la journée à laquelle vous aimeriez que l'auto-nettoyage commence.
5. Appuyer sur **START**.

**REMARQUE**

Il peut devenir nécessaire d'annuler ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage à cause d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four. Pour annuler la fonction d'auto-nettoyage, tourner le bouton Mode Four à la position **OFF**.

**Lors de l'Auto nettoyage**

- Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque fonctionne le cycle d'auto-nettoyage, vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur. C'est normal, spécialement si le four est fortement sale.
- 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 LOCKED est affiché. La porte du four va demeurer verrouillée jusqu'au refroidissement de la température du four. Forcer la porte du four va l'endommager.

**REMARQUE**

- Le cycle d'Auto-nettoyage ne peut être lancé si l'option Verrouillage est active.
- 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 LOCKED arrêtera de clignoter et demeurera allumée. Attendre environ 15 secondes pour que le verrouillage de la porte du four s'active.
- Si l'horloge est réglée pour un affichage 12 heures (par défaut), l'auto-nettoyage différé ne peut jamais être réglé pour commencer plus de 12 heures à l'avance.

**Après le cycle d'auto-nettoyage**

- La porte du four va demeurer verrouillée jusqu'au refroidissement de la température du four.
- Vous pourriez remarquer un peu de cendre blanche dans le "four". L'essuyer avec un chiffon humide ou un tampon de laine d'acier rempli de savon dès que le four se refroidit. 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.

**Écran pour le mode AUTO-NETTOYAGE**

## 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 elle fonctionne SEULEMENT AVEC DE L'EAU pendant 10 minutes à basses températures pour aider à dégager les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage manuel.

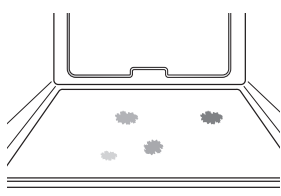
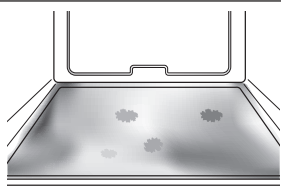
Bien qu'EasyClean® soit rapide et efficace pour les petites saletés LÉGÈRES, l'option d'auto-nettoyage peut être utilisée pour enlever les formations de saletés importantes. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'auto-nettoyage peut aboutir à de la fumée qui va demander l'ouverture des fenêtres 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 formations plus importantes 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 de four	Aspect des saletés	Types de saletés	Aliments communs pouvant salir votre four
EasyClean®		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	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	Saletés à base de garniture ou de sucre	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats

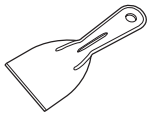
\* Le cycle d'auto-nettoyage peut être utilisé pour la saleté accumulée au fil du temps.

## 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, disponibles 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 mieux d'utiliser le cycle d'Auto-nettoyage.

## GUIDE D'INSTRUCTION EasyClean®

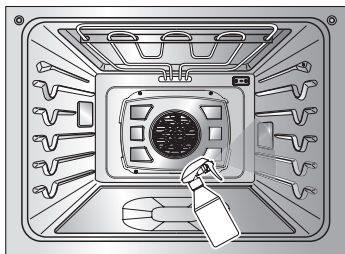
1. Enlever toutes les grilles et les accessoires du four.
2. Racler et enlever tous les débris brûlés avec un grattoir en plastique.



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.

### ! REMARQUE

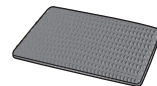
Utilisez la même quantité d'eau chaque fois que vous nettoyez une cavité de four. Ne pas vaporiser directement de l'eau sur la porte. Cela peut aboutir à de l'eau coulant sur le plancher.

6. Fermer la porte du four.  
Tourner le bouton Mode Four 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 empêcher 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 se pencher ou de s'appuyer sur le verre de la porte de four lors du nettoyage de la cavité de four.

7. Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Régler le bouton Mode Four à la position OFF pour effacer l'écran et terminer 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 abrasifs et mouillés. (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 reste, 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 trempés dans du vinaigre pour les enlever.

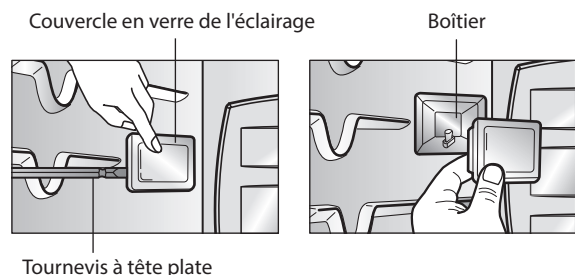
## REEMPLACER LA LUMIÈRE DU FOUR

La lumière du four est une ampoule à halogène standard de 10 Watts pour fours.

### Remplacer l'éclairage 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.

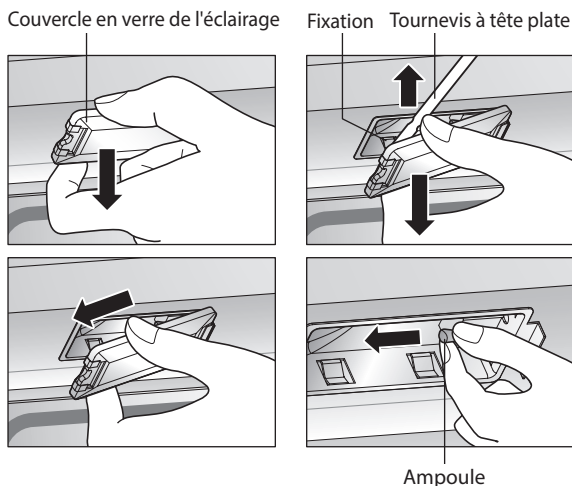


### Remplacer l'éclairage sur le mur supérieur

#### • 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, et pousser sur la fixation pour tenir de manière serrée le couvercle en verre de l'éclairage.

8. Brancher le four ou rebrancher l'alimentation.



### 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 corporelles 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 corporelles.

## 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 si applicable.
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.

## Lèche-frite et grille

**Ne pas nettoyer la lèche-frite ou la grille dans un mode d'auto-nettoyage.**

Après le grillage, enlever la lèche-frite du four. Enlever la grille de la lèche-frite. Verser soigneusement la graisse de la lèche-frite dans un contenant adéquat.



**Laver et rincer la lèche-frite et la grille dans de l'eau chaude avec un tampon à récurer en plastique ou rempli de savon.**

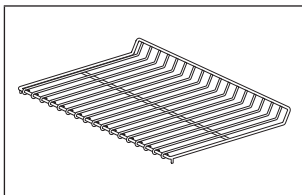
Si de la nourriture a brûlé, asperger la grille avec un nettoyant alors qu'elle est chaude, couvrir avec des serviettes en papier mouillées ou un linge à vaisselle. Tremper la lèche-frite enlève les aliments brûlés.

**La lèche-frite et la grille peuvent être nettoyées avec un nettoyant commercial pour four.**

Elles peuvent aussi être nettoyées dans un lave-vaisselle.

## 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 coulisses 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 de four

Utiliser de l'eau savonneuse pour bien nettoyer le haut, côtés et 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.

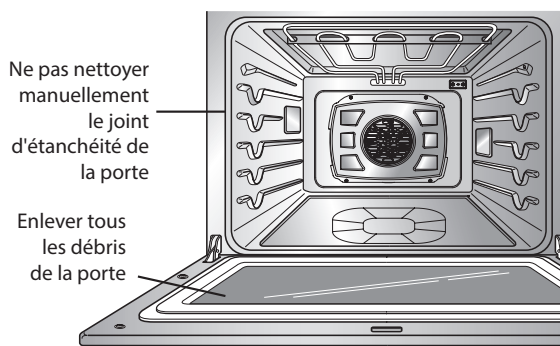
**NE PAS** nettoyer le joint d'étanchéité de la porte de four. Le joint d'étanchéité de la porte de four est conçu d'un matériau tissé qui est essentiel à un bon scellement. Soyez prudent de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



### 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 peut aboutir au bris du verre.



## RETRAIT ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DE FOUR

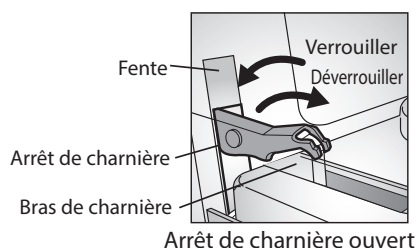


### MISE EN GARDE

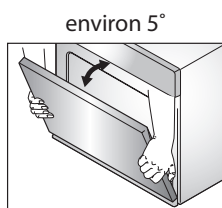
- **Soyez prudent lors du retrait et du soulèvement de la porte.**
- **NE PAS soulever la porte par la poignée.**
  - La porte est très lourde.

### 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.



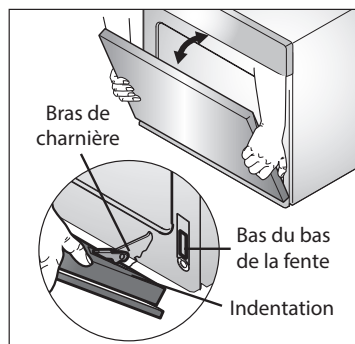
3. Saisir fermement les deux côtés de la porte dans le haut.
4. Fermer la porte à la position de retrait de la porte, qui est d'environ 5 degrés.



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 dans le haut.
2. Avec la porte dans le même angle que la position de retrait, asseoir l'indentation du bras de charnière dans le rebord du bas 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 bord du bas 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, battre ou faire subir un stress au verre peut affaiblir sa structure et entraîner une augmentation du 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.

**Est-il normal qu'un bruit de cliquetis vienne de l'arrière de mon four lorsque je l'utilise?**

Votre nouveau four assure un contrôle plus strict de la température du four. Il est possible que vous entendiez les éléments chauffants de votre four émettre des cliquetis plus souvent. Il s'agit d'un fonctionnement NORMAL.

**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 chemiser 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 chemisée avec du 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'aille pas endommager les grilles, cela va les décolorer et peut les rendre 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 des entrées et sorties plus faciles.

**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. Le symbole du verrou  s'affichera à l'écran si Verrouillage est activé. Pour désactiver l'option Verrouillage, appuyer et maintenir le bouton **PROBE** pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et UNLOCKING apparaît à l'écran jusqu'à ce que les commandes soient déverrouillées.

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

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.** Récurer votre four est requis après utilisation du cycle EasyClean®.

### J'ai essayé de récurer mon four après utilisation d'EasyClean®, mais de la saleté reste. 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 affecter de manière négative les performances de nettoyage. Répéter le processus EasyClean® avec assez d'eau. Les saletés à base de sucre et certaines à base de graisse sont spécialement 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 tremper dans de l'eau. **Essayer de répéter le processus EasyClean® avec plus que les 60 ml (2 oz) de pulvérisation recommandés.**

### 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 spécialement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas assez trempées dans l'eau, elles peuvent affecter de manière négative les 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.

### Est-ce qu'il y a des trucs 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 peuvent 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'autonettoient lors de leur utilisation régulière.

### Dois-je utiliser tous les 300 ml (10 oz) d'eau pour le processus EasyClean®?

Oui. Il est fortement recommandé de pulvériser ou verser ce 8 oz(240 ml) d'eau au bas et un autre 2 oz(60 ml) d'eau sur les murs et les zones sales pour complètement saturer les saletés pour 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 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, comme un déversement LÉGER de graisse ou de petites gouttes de fromage. Veuillez consulter la section EasyClean® dans votre manuel du propriétaire pour plus d'informations.

### 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. Sauf pour une serviette, tous les matériaux requis sont inclus dans une trousse spéciale de nettoyage avec votre nouveau four.

## AVANT DE PLACER 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.

Cette liste inclut des expériences communes qui ne sont pas le résultat d'une main-d'œuvre ou d'un matériel défectueux dans cet appareil électroménager.

Problème	Causes possibles / Solutions							
<b>Le contrôle du four émet un bip et affiche une erreur de code F.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le contrôle électronique a détecté une situation de défaillance. Toucher ou tourner n'importe quel bouton une fois pour effacer l'écran et arrêter les bips. Reprogrammer le four. Si l'erreur se reproduit, enregistrer son numéro. Effacer l'écran et arrêter les bips, puis contacter un technicien de service qualifié.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="872 486 979 525">CODE</th> <th data-bbox="979 486 1297 525">RAISON</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="872 525 979 623">F-3</td> <td data-bbox="979 525 1297 623">Touche appuyée trop longtemps ou touche en court-circuit</td> </tr> <tr> <td data-bbox="872 623 979 662">F-19</td> <td data-bbox="979 623 1297 662">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							
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fiche du four n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.               <ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que la fiche électrique est branchée dans une prise correctement mise à la terre et sous tension.</li> </ul> </li> <li>Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.</li> </ul> </li> <li>Contrôles du four réglés incorrectement.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Voir la section Utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>Le four est trop chaud.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser le four se refroidir sous la température de verrouillage.</li> </ul> </li> </ul>							
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que l'appareil est bien branché dans la prise. Vérifier les disjoncteurs.</li> <li>Le câblage du service n'est pas complet. Contacter votre service d'entretien d'appareil électroménager pour de l'aide.</li> <li>Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour être certain. Appeler votre fournisseur local d'électricité pour un service.</li> </ul>							
<b>L'éclairage du four ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer ou revisser l'ampoule. Voir la section Changer l'éclairage du four, page 35.</li> </ul>							
<b>Le four produit excessivement de fumée lors du grillage.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le contrôle n'est pas réglé correctement. Suivre les instructions dans la section Réglage des contrôles du four.</li> <li>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.</li> <li>La viande n'est pas préparée adéquatement. Enlever l'excès de gras de la viande. Couper les bords de gras restants pour empêcher le retournement, mais ne pas couper dans la viande.</li> <li>La grille sur la lèche-frite est placée du mauvais côté vers le haut et la graisse ne coule pas. Placer toujours la grille sur la lèche-frite avec les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de couler dans la lèche-frite.</li> <li>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.</li> </ul>							

Problème	Causes possibles / Solutions
<b>Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte de four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voir les instructions pour régler les modes Cuisson, Cuisson par Convection, Rôtir et Rôtir par Convection, pages 18-21.</li> </ul> </li> <li>• La position de la grille est incorrecte ou celle-ci n'est pas à niveau.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voir Positionnement de la grille et de la lèche-frite, page 17.</li> </ul> </li> <li>• Batterie de cuisine incorrecte ou batterie de cuisine d'une dimension incorrecte en utilisation.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- voir les conseils aux pages 17, 19 et 21.</li> </ul> </li> <li>• La sonde du four doit être réglée.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voir Réglage de la température du four, page 13.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Les aliments ne grillent pas correctement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles du four réglés incorrectement.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'assurer que vous avez appuyé sur la touche GRILLER, page 22.</li> </ul> </li> <li>• Position incorrecte de grille en utilisation.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voir la section Guide de grillage, pages 22-24.</li> </ul> </li> <li>• La batterie de cuisine ne convient pas au grillage.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser la lèche-frite et la grille qui viennent avec votre four.</li> </ul> </li> <li>• Le papier d'aluminium utilisé sur la lèche-frite et sur la grille n'a pas été adapté et coupé correctement comme recommandé.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voir la section Utilisation du four, page 22.</li> </ul> </li> <li>• Dans certaines régions, la tension peut être basse.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préchauffer l'élément de grillage pendant 10 minutes.</li> <li>- Voir la section Guide de grillage, page 22.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La température du four est trop chaude ou trop froide.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sonde du four doit être réglée.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage de la température du four, page 13.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Le four ne s'autonettoie pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles du four réglés incorrectement.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voir la section Auto-nettoyage, page 31.</li> </ul> </li> <li>• Un cycle d'Auto-nettoyage ne peut être lancé si la porte du four est ouverte.</li> </ul>
<b>Son de craquement ou d'éclatement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est le son du métal chauffant et se refroidissant lors des fonctions de cuisson et de nettoyage.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceci est normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Fumée excessive lors d'un cycle d'auto-nettoyage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saletés en excès.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Régler le bouton Mode Four à la position 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 le nettoyage.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La porte de four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four est trop chaud.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.</li> </ul> </li> </ul>

Problème	Causes possibles / Solutions
<b>Le four ne se nettoie pas après un cycle d'auto-nettoyage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les contrôles du four sont réglés incorrectement. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voir la section Auto-nettoyage, pages 31-33.</li> </ul> </li> <li>• Le four est très, très sale. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer les déversements importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très, très sales peuvent devoir s'auto-nettoyer de nouveau ou pour une plus longue période de temps.</li> </ul> </li> </ul>
<b>L'icône PORTE VERROUILLÉE s'allume lorsque vous désirez cuire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'évent</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est normal dans un nouveau four et cela va diminuer avec le temps. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour accélérer le processus, régler un cycle d'auto-nettoyage pour au moins 3 heures. Voir la section Auto-nettoyage, pages 31-33.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après que le four soit éteint</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les composants électroniques se sont assez refroidis. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceci est normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>De l'air chaud est diffusé dans la cuisine après que le four se soit éteint.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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"> <li>- Ceci est normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement.</li> </ul> </li> <li>• Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Désactivez les <b>Données Mobiles</b> de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil.</li> </ul> </li> <li>• Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)</li> </ul> </li> <li>• La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur.</li> </ul> </li> <li>• La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.</li> </ul> </li> </ul>

## 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'INTERDISSENT OU QUE, DANS UN AUTRE TERRITOIRE DE COMPÉTENCE, VOUS VOUS PRÉVALIEZ D'UNE OPTION DE RETRAIT. LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS PAR LE PROCESSUS D'ARBITRAGE. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».

Si votre four électrique 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».

<b>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.)</b>	
<b>Four électrique</b>	<b>Garantie prolongée sur les pièces seulement</b> Les consommateurs devront payer pour la main-d'œuvre Deux (2) ans après la date d'achat.
<b>Deux (2) ans à compter de la date d'achat initiale</b>	<b>Quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale</b>
<b>Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)</b>	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 original 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;
- Dommages ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommages ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages 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;
- Dommages 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;
- Dommages 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 dommages ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;

- Dommages ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommages 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;
- Dommages 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;
- Dommages ou 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 IRREVOCABLEMENT 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 horaires juridiques.

**Audience et lieu de l'arbitrage.** Si votre réclamation est égale ou inférieure à 25 000 \$, vous pouvez opter pour un arbitrage conduit selon l'une des modalités suivantes uniquement : 1) sur examen des documents remis à l'arbitre, 2) par audience téléphonique ou 3) par audience en personne selon les dispositions des règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation dépasse 25 000 \$, le droit à une audience sera défini par les règles d'arbitrage applicables. Les audiences arbitrales en personne se tiendront à l'endroit le plus proche et le plus pratique pour les deux parties situé dans votre province ou votre territoire de résidence, sauf si nous convenons mutuellement d'un autre lieu ou d'un arbitrage par téléphone.

**Dissociabilité et renoncement.** Si une partie de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) n'est pas applicable, les dispositions restantes demeurent en vigueur dans la mesure permise par la loi applicable. Le fait de ne pas exiger la stricte exécution d'une disposition de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) ne signifie pas que nous ayons renoncé ni que nous ayons l'intention de renoncer à toute disposition ou partie de la présente Garantie limitée.

**Option de retrait.** Vous pouvez vous retirer de la présente procédure de règlement de différend. Dans ce cas, ni vous ni LG ne pouvez imposer à l'autre partie de participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous prévaloir de l'option de retrait, vous devez envoyer un préavis à LG dans les trente (30) jours civils à compter de la date de l'achat du produit par le premier acheteur i) dans un courriel adressé à [optout@lge.com](mailto:optout@lge.com) et dont la ligne d'objet porte la mention « Retrait de l'arbitrage » ou ii) en composant le 1-800-980-2973. Que ce soit par courriel ou par téléphone, vous devrez donner a) votre nom et votre adresse; b) la date d'achat du produit; c) le nom ou le numéro de modèle du produit et d) le numéro de série [qu'il est possible de trouver i) sur le produit ou ii) en ligne au [https://www.lg.com/ca\\_fr/soutien/repair-garantie/demande-reparation](https://www.lg.com/ca_fr/soutien/repair-garantie/demande-reparation), Trouver mes numéros de modèle et de série].

Si vous vous prévaliez 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.

