



Scan to see the online manual.



OWNER'S MANUAL

ELECTRIC RANGE

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times. This abridged owner's manual addresses user safety, precautions, and installation information.

To view the complete owner's manual, you may:

1. Online manual: Visit the LG website at: <http://gscs-manual.lge.com/Total/HQ/GatewayPage/main.html> or scan the QR code above; or
2. Printable PDF manual: Visit lg.com and search for your model number; or
3. Call or write to customer service as provided in your Limited Warranty.

ENGLISH

LSEL6333* / LSEL6331*/LSEL633CF



MFL71892402
Rev.01_082324

www.lg.com

Copyright © 2022-2024 LG Electronics. All Rights Reserved

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 4 Safety Messages
- 4 Anti-tip Device

5 WARNING

- 5 Installation
- 5 Operation
- 6 Maintenance
- 7 Risk of Fire and Flammable Materials

7 CAUTION

- 7 Operation
- 8 Maintenance

10 PRODUCT OVERVIEW

10 Product Features

- 10 Exterior & Interior
- 10 Product Specifications
- 11 Accessories

12 INSTALLATION

12 Before Installing

- 12 Installation Overview
- 13 Tools Needed
- 13 Parts
- 13 Unpacking and Moving the Range

14 Choosing the Proper Location

- 14 Electricity
- 14 Electrical Connection Requirements
- 14 Flooring
- 14 Ambient Temperature
- 15 Dimensions and Clearances

17 Leveling

- 17 Leveling the Range

17 Optional Rear Filler

- 17 Installing the Rear Filler

18 Anti-tip Device

- 18 Installing the Anti-tip Device

18 Test Run

- 18 Test the Range Before Use

20 OPERATION

20 Online Owner's Manual

- 20 Additional Information in Online Owner's Manual

21 Control Panel

- 21 Control Panel Features
- 22 Knob Positions

23 Oven Settings

- 23 Changing Oven Settings
- 24 Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Thermostat, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius, Cooktop On Alert Volume)

26 Cooktop

- 26 Using the Cooktop Elements

28 Oven

- 28 Oven Vent
- 28 Cooking Modes

31 SMART FUNCTIONS

31 LG ThinQ Application

- 31 LG ThinQ Application Features
- 31 Installing the LG ThinQ Application
- 31 Connecting to Wi-Fi
- 31 RF Module Specifications
- 31 Industry Canada Statement
- 32 Open Source Software Notice Information

33 MAINTENANCE

33 Cleaning

- 33 General Cleaning Tips
- 33 Exterior
- 35 Cooktop Surface
- 37 EasyClean
- 39 Self Clean
- 42 Removing/Assembling Lift-Off Oven Doors
- 43 Removing/Assembling Drawers

44 Periodic Maintenance

- 44 Changing the Oven Light

45 TROUBLESHOOTING

45 FAQs

45 Frequently Asked Questions

47 Before Calling for Service

47 Additional Troubleshooting Information

48 Wi-Fi

49 LIMITED WARRANTY

49 CANADA

49 TERMS AND CONDITIONS

50 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

52 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:



WARNING

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



CAUTION

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

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

Anti-tip Device

To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device. To check if the device is installed properly, verify that the anti-tip device is engaged, or grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation section for instructions.



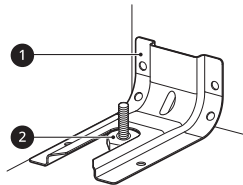
WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.



- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide on the anti-tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide on the anti-tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide on the anti-tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.

- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.



- ❶ Anti-tip bracket
- ❷ Leveling leg

WARNING

⚠ WARNING

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

Installation

- 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).
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified range installers or service technicians.

Operation

- Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- Use care when opening door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- Do not heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- Do not touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- During oven operation, the upper surface of the drawer cavity becomes hot and may cause burns. Never allow children to remain unsupervised near the oven or cooktop.
- Do not put your hand inside the drawer during the oven operation.
- Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. Never leave surface units unattended at high heat settings. Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- Clean cooktop with caution. Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Maintenance

- Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot cookware and utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Before replacing the oven light lamp, 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.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.

Risk of Fire and Flammable Materials

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

CAUTION

CAUTION

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

Operation

- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F
 - Poultry: 165 °F
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
 - Fish/seafood: 145 °F
- Use caution with the Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or

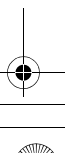
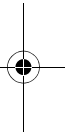
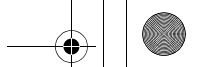
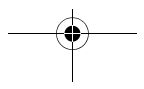
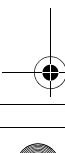
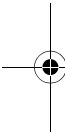
8 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Choose proper burner size. For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. Using undersized pans exposes a portion of the heating element to direct contact and may result in clothing burning.
- Glazed cookware. Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.
- 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.
- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.
- 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.
- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take caution to avoid possible burns by:
 - Keeping the door closed when broiling
 - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items
- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

Maintenance

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 9

- Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

ENGLISH

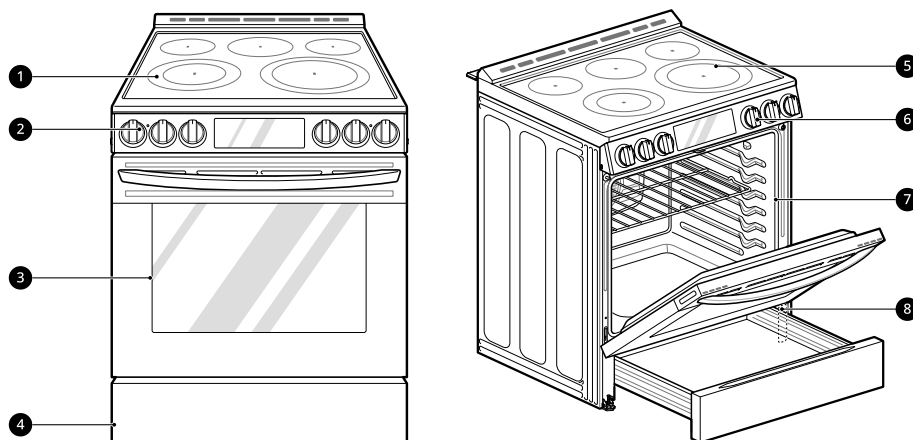
SAVE THESE INSTRUCTIONS

10 PRODUCT OVERVIEW

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

Exterior & Interior



- ❶ Cooktop
- ❷ Cooktop Controller
- ❸ Oven Door
- ❹ Storage Drawer
- ❺ Glass-ceramic Cooktop
- ❻ Oven Mode Knob (LSEL6333*, LSEL633CF model only)
- ❼ Gasket
- ❽ Model & Serial Number Plate

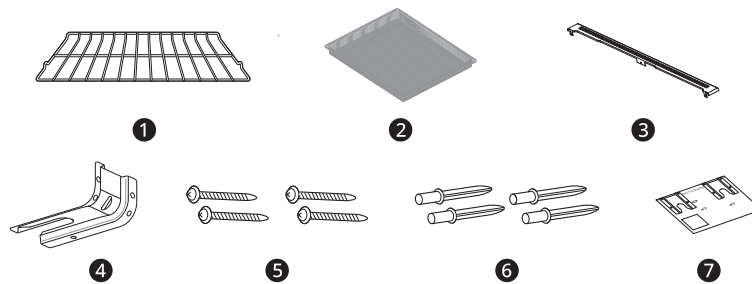
Product Specifications

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

Oven Range Models	LSEL6333*, LSEL6331*, LSEL633CF
Description	Electric Slide In Oven Range
Electrical requirements	LSEL6333*, LSEL633CF : 13.0kW 120/240 VAC or 9.8kW 120/208 VAC LSEL6331* : 13.2 kW 120/240 VAC or 9.9kW 120/208 VAC
Exterior Dimensions	29 27/32" (W) x 37 1/4"(H) x 29 7/32" (D) (D with door closed and including door handle) 75.9cm (W) x 94.6cm (H) x 74.2cm (D) (D with door closed and including door handle)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Total capacity	6.3 cu. ft.

Accessories

Included Accessories



- ❶ Standard Rack (2 ea)
- ❷ Air Fry Tray (1 ea)
 - LSEL6333* model only
- ❸ Rear Filler (1 ea)
- ❹ Anti-tip Bracket (1 ea)
- ❺ Screws (4 ea)
- ❻ Anchors (4 ea)
- ❼ Template (1 ea)

Optional Accessories (sold separately)



- ❶ Grid
- ❷ Broiler Pan

NOTE

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

12 INSTALLATION

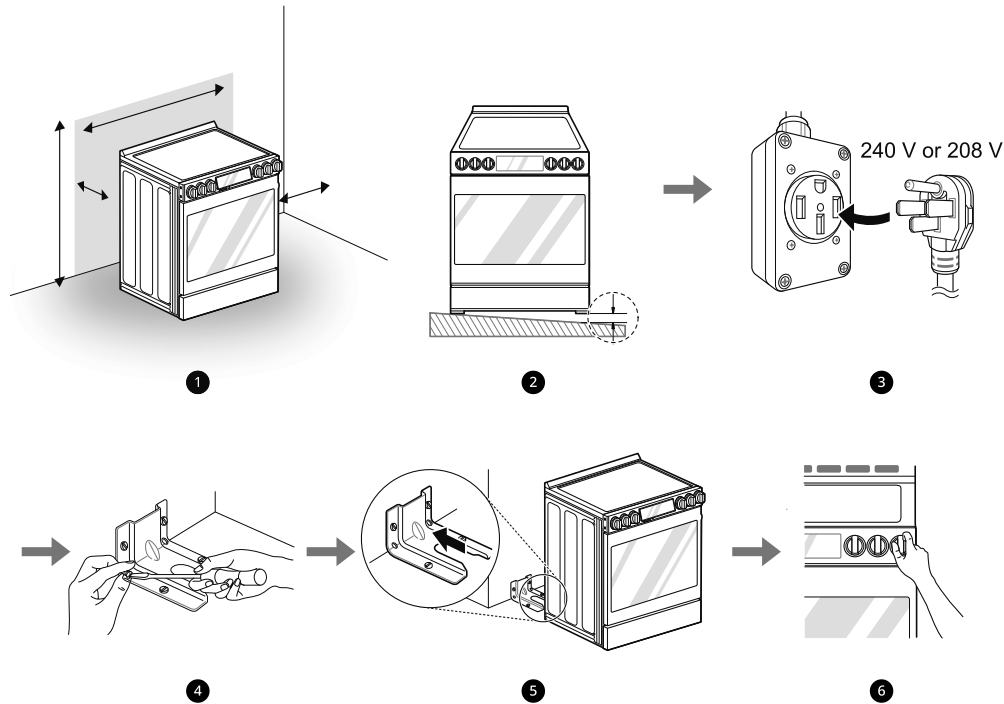
INSTALLATION

Before Installing

Installation Overview

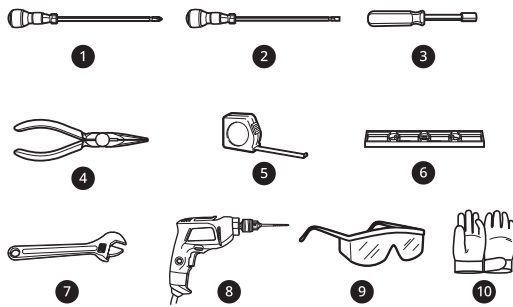
Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.

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.



- ❶ Check and choose the proper location
- ❷ Level the range
- ❸ Plug in the power cord
- ❹ Install anti-tip device
- ❺ Engage the anti-tip device
- ❻ Test run

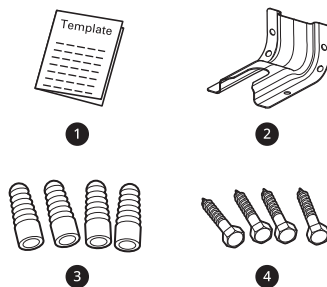
Tools Needed



- ❶ Phillips screwdriver
- ❷ Flat-blade screwdriver
- ❸ 1/4" Nut driver
- ❹ Pliers
- ❺ Tape measure
- ❻ Level
- ❼ Adjustable wrench
- ❽ Drill
- ❾ Safety glasses
- ❿ Gloves

Parts

Parts Provided



- ❶ Template (1)
- ❷ Anti-tip bracket kit (1)
- ❸ Anchor sleeves (4)
- ❹ Lag bolts (4)

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

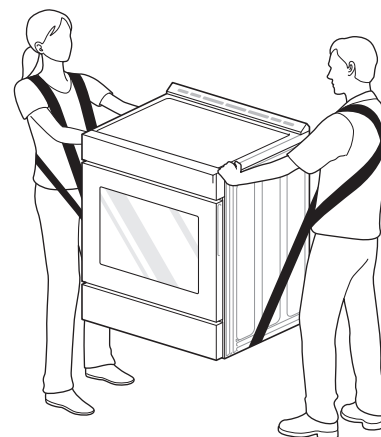
Unpacking and Moving the Range

⚠ WARNING

- You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard) Failure to do so can result in back or other injury.
- Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service. Doing so can result in serious damage to the door of the range.
- To reduce the risk of burns, do not move this appliance while it is hot.

NOTE

- Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



- Remove packing material, tape and any temporary labels from your range before using. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.

14 INSTALLATION

NOTE

- To remove any remaining tape or glue, rub the area briskly with your thumb. Tape or glue residue can also be easily removed by rubbing a small amount of liquid dish soap over the adhesive with your fingers. Wipe with warm water and dry.
- Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your range.

Ambient Temperature

⚠ CAUTION

- Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range. Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 200 °F (93 °C).

Choosing the Proper Location

Electricity

The range should always be plugged into its own individual properly grounded electrical outlet.

- This prevents overloading house wiring circuits which could cause a fire hazard from overheated wires.
- It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Electrical Connection Requirements

The range must be installed in accordance with Local and Canadian Electrical Codes (latest edition). See rating plate for total connected Amp rating. This model was shipped direct from the factory with Service cord attached. There are no range connections necessary.

NOTE

- Only a range cord rated at 40 amps with 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with $1\frac{3}{8}$ " diameter connection openings.

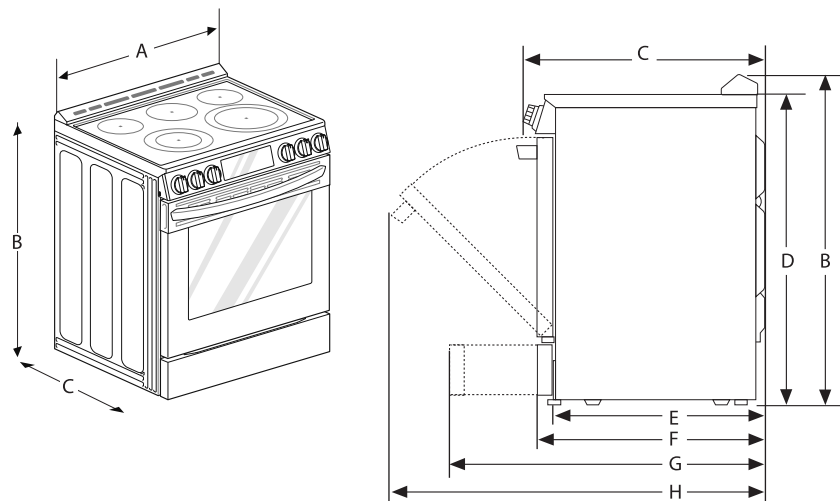
Flooring

⚠ CAUTION

- Use an insulated pad or 1/4 in. (0.64 cm) plywood under the range if installing the range over carpeting.

Dimensions and Clearances

Dimensions

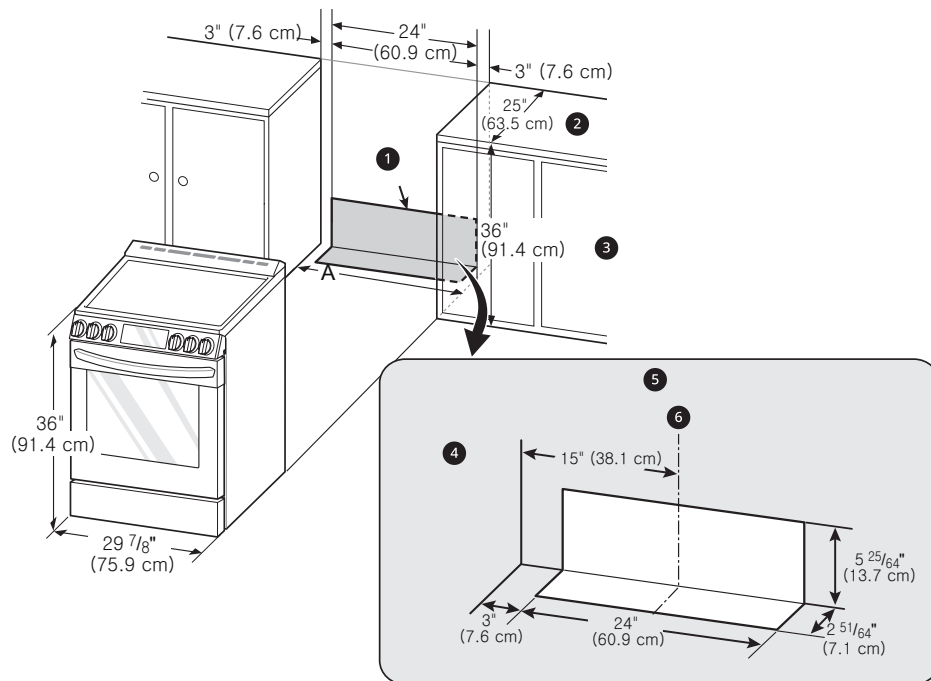


ENGLISH

-	Dimensions	LSEL6333*, LSEL6331*, LSEL633CF
A	Width	29 7/8" (759 mm)
B	Height	37 1/4" (946 mm)
C	Depth (Includes Door Handle)	29 7/32" (742 mm)
D	Height (Excludes Vent Trim)	36" (914 mm)
E	Depth (Includes only the product body that is loaded into the cabinet. Excludes door, drawer, and handles)	24 25/32" (628.4 mm)
F	Depth (Excludes Door Handle)	26 27/32" (682 mm)
G	Depth when drawer is fully opened	36 27/32" (935.7mm)
H	Depth when door is fully opened	48 5/8" (1235.9 mm)

16 INSTALLATION

Clearances



❶ Acceptable electrical outlet area

❷ Normal counter top depth

❸ Counter top height

❹ Cabinet

❺ Wall

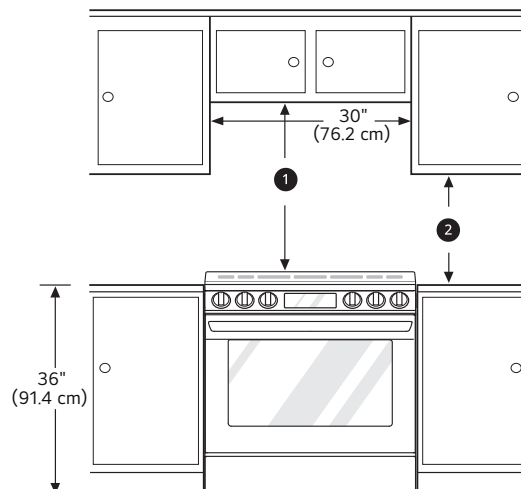
❻ Center

A (Cabinet opening)

= 30" (76.2 cm) For U.S.A

= 30" (76.2 cm) ~ 31" (78.7 cm) For CANADA

Minimum Dimensions



- ❶ 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" (60.9 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (6.4 cm) flame retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.381 mm) stainless steel, 0.024" (0.610 mm) aluminum or 0.020" (0.508 mm) copper.
- ❷ 15" (38.1 cm) minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

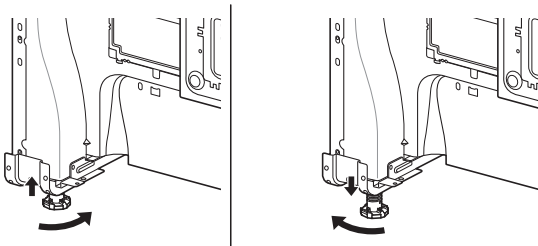
NOTE

- Important – Save for the use of the local electrical inspector.
- For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 15/32" (12 mm) from any adjacent surface.

Leveling

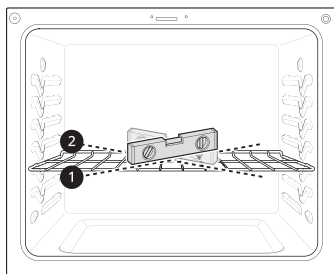
Leveling the Range

Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Checking Adjustments

- ❶ Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.
 - First check direction ❶. Then check direction ❷.



- ❷ If the level doesn't show that the rack is level, adjust the leveling legs with a wrench.

Optional Rear Filler

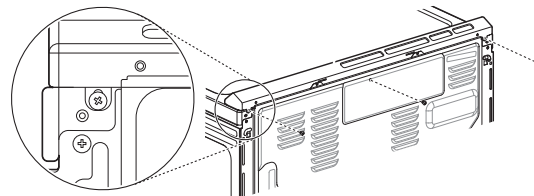
Installing the Rear Filler

If the counter does not bridge the opening at the rear wall, the rear filler kit which is provided with the slide in range will be needed.

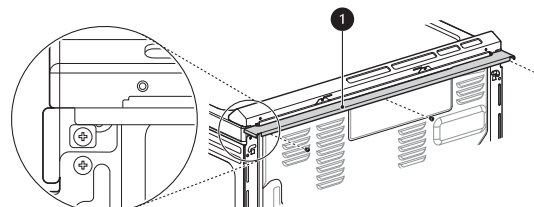
NOTE

- If the countertop depth is greater than 25 3/8" there will be a gap between the filler kit and the back wall.
- If the countertop depth is less than 24 3/4", the control panel will not sit flush with the countertop.

- ❶ Using a screwdriver, remove the three screws holding the rear top plate in place.



- ❷ Attach the rear top plate and filler assembly as shown, using three screws removed in step 1.



❶ Rear filler

18 INSTALLATION

Anti-tip Device

Installing the Anti-tip Device

Tip Hazard

WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.

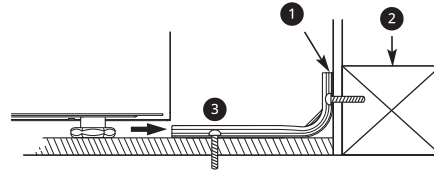


- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide on the anti-tip bracket template.
 - Engage the range to the anti-tip device by following the guide on the anti-tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide on the anti-tip bracket template.
 - Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
 - See installation instructions for details.
 - Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.
 - Range must be secured with an approved anti-tip device.
 - The range could be tipped by standing, sitting or leaning on an open door if the range or anti-tip device is not properly installed.
 - The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
-
- After installing the anti-tip device, verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
 - This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
 - The installation of the anti-tip device must meet all local codes for securing the appliance.

Using the Anti-tip Bracket Template

- The anti-tip bracket is packaged with an installation template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet.

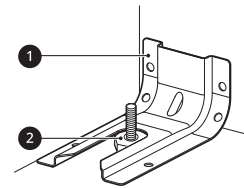
- Screws **3** must enter wood or concrete.



1 Anti-tip Bracket

2 Wall Plate

Engaging the Anti-tip Device



1 Anti-tip Bracket

2 Leveling Leg

- 1 Slide the range against the wall, making sure the back leg slides into and engages the anti-tip bracket.
- 2 Check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

Test Run

Test the Range Before Use

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Turn the oven mode knob to the **OFF** position to start test.
- 3 Turn each knob to the **Hi** position to check that the surface heating elements are working properly. The elements should glow red and radiate heat, and they should cycle on

and off periodically even when the knob is in the **Hi** position. This cycling prevents the glass-ceramic from being cracked by thermal shock.

NOTE

- The Warm Zone does not consume enough power to glow red.

3 Now check the oven's operation. Press the **Bake**. 350 °F appears in the display. Press **Start**.

4 The oven should finish preheating in 15 minutes, and the convection fan should operate while the oven is preheating.

4 Now check the oven's operation. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display. Press **START**.

5 The oven should finish preheating in 15 minutes, and the convection fan should operate while the oven is preheating.

5 After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

NOTE

- Smoke may come out of the range when it is first used.

6 After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

NOTE

- Smoke may come out of the range when it is first used.

Model LSEL6331*

1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

2 Turn each knob to the **Hi** position to check that the surface heating elements are working properly. The elements should glow red and radiate heat, and they should cycle on and off periodically even when the knob is in the **Hi** position. This cycling prevents the glass-ceramic from being cracked by thermal shock.

NOTE

- The Warm Zone does not consume enough power to glow red.

20 OPERATION

OPERATION

Online Owner's Manual

Additional Information in Online Owner's Manual

The complete owner's manual can be found on the LG website or by scanning the QR code. LG is working to create a sustainable tomorrow by publishing parts of this manual online only.

- 1 To view the complete owner's manual, visit the LG website or scan the QR code.
 - **LG website:** <http://gscs-manual.lge.com/CVZ/MFL57206020/en-us/main.html>
 - **QR Code**



- 2 Select the OPERATION chapter or search using any of the following topics to find additional information in the online owner's manual.

- Control Panel
 - Control Panel Features
 - Knob Positions
- Changing Oven Settings
 - Clock
 - Oven Light
 - Timer On/Off
 - Wi-Fi
 - Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Thermostat, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius, Cooktop On Alert Volume)
 - Control Lock
 - Start Time (Delayed Timed Cook, Model LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Cook Time (Timed Cook)
 - Minimum & Maximum Default Settings
- Cooktop
 - Before Using the Cooktop
 - Cooking Areas

- Using the Cooktop Elements
- The Recommended Surface Cooking Setting
- Using the Proper Cookware
- Oven
 - Before Using the Oven
 - Oven Vent
 - Using Oven Racks
 - Bake
 - Convection Mode (Model LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Recommended Baking and Roasting Guide
 - Broil
 - Recommended Broiling Guide
 - Proof
 - Warm
 - Keep Warm
 - Air Fry (Model LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Recommended Air Frying Guide
 - Frozen Meal (Model LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Slow Cook (Model LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Remote Start
 - Using the Sabbath Mode

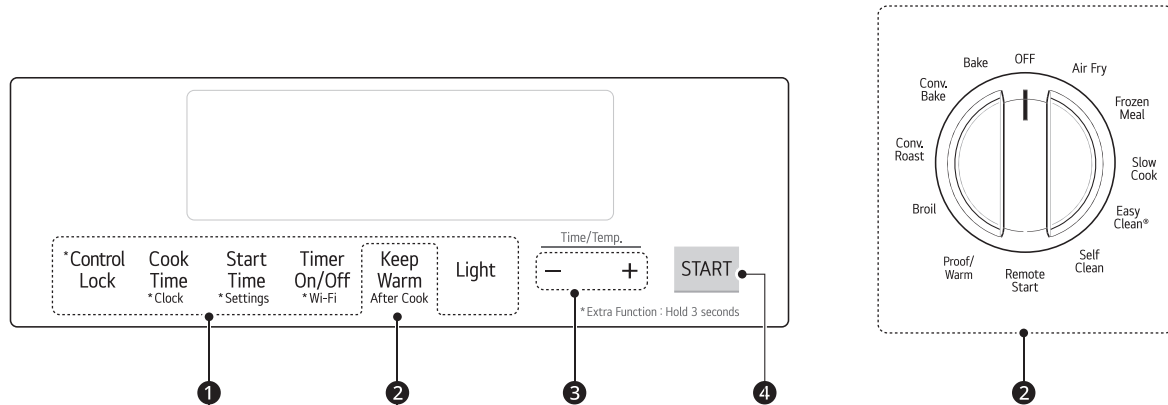
NOTE

- To search for information in the online owner's manual, enter a keyword in the Search field.

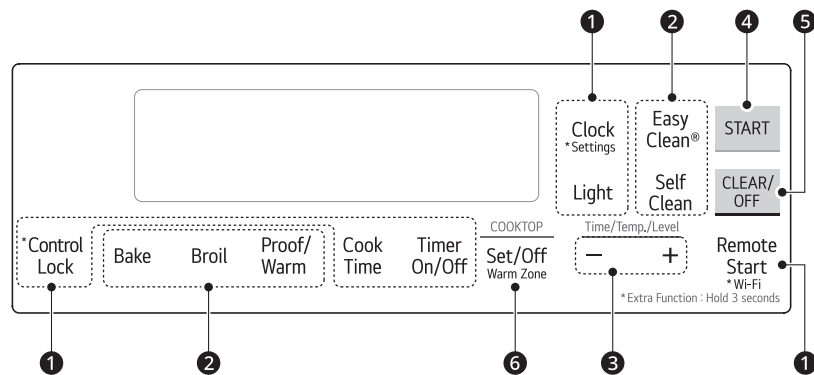
Control Panel

Control Panel Features

Model: LSEL6333*, LSEL633CF



Model: LSEL6331*



- ❶ Features
- ❷ Oven Control
- ❸ +/- Buttons
- ❹ **START**
- ❺ **CLEAR/OFF**
- ❻ Cooktop Control

NOTE

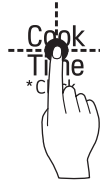
• Flashing Clock

- If the colon in the clock display flashes, press **Clock** and reset the time, or press any key to stop the flashing.

22 OPERATION

NOTE

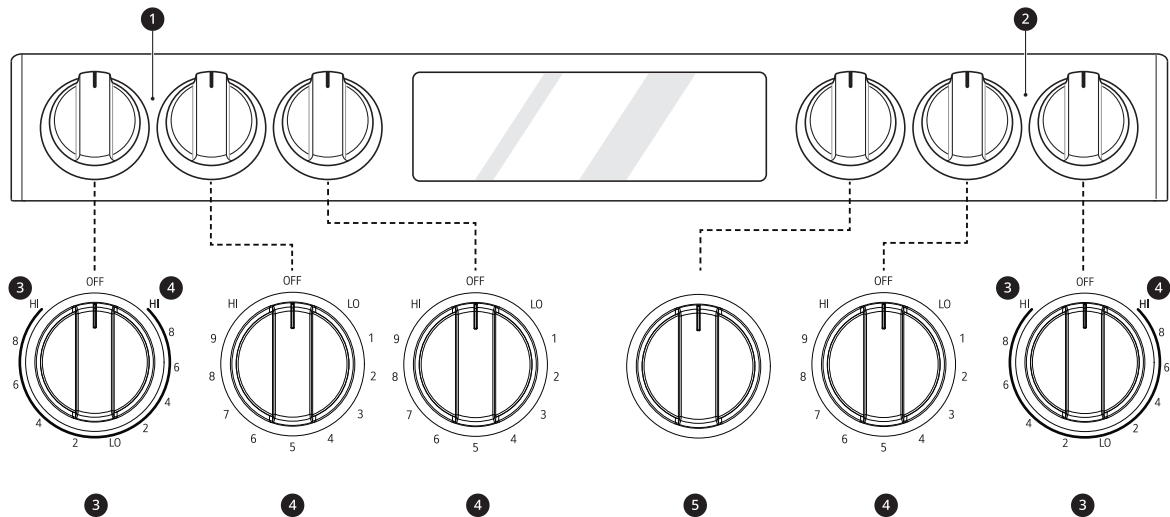
- For best results, press buttons in the center, even when activating a button's secondary function. The buttons may not work properly if pressed too far from the center.



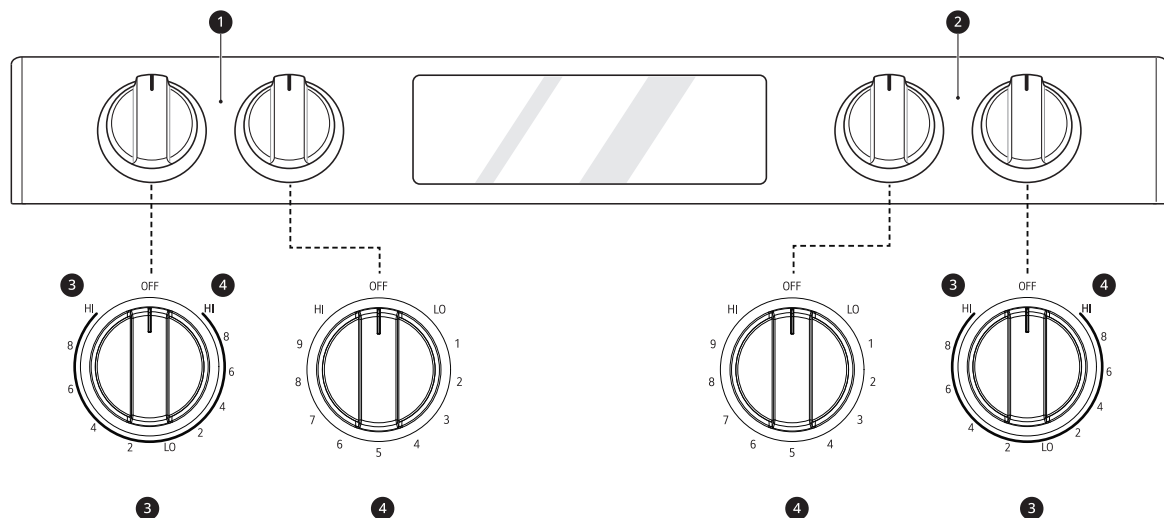
Knob Positions

After cleaning the oven knobs, make sure to replace each knob in the correct position. Failure to do so can result in improper operation of the burners.

Model LSEL6333*, LSEL633CF



Model LSEL6331*



1 Burner On

The Burner On indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

2 Hot surface indicator

The hot surface indicator light glows as long as any surface cooking area is too hot to touch. It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F.

3 Dual

Icon Type1	Icon Type2
• •	⊙

4 Single

Icon Type1	Icon Type2
•	○

5 Mode

Oven Settings

Changing Oven Settings

Clock

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

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press **Cook Time** for 3 seconds. **CLO** shows in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired time.
- 4 Press **START**.

Model LSEL6331*

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired time.

3 Press START.

NOTE

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

Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened.

- Press **Light** to manually turn the oven light on.

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.

NOTE

- If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.

24 OPERATION

NOTE

- Press **Timer On/Off** once to set hours: minutes. The display shows 0:00 with **HR** letters inside and **Timer** flashes. Press **Timer On/Off** twice to set minutes:seconds.

Wi-Fi

The **Wi-Fi** button is used to connect the appliance to a home Wi-Fi network.

Control Lock

The **Control Lock** feature locks the control panel and oven mode knob (Model LSEL6333*, LSEL633CF).

- When the **Control Lock** feature is activated, the cooktop and oven mode knob do not operate.
- To activate/deactivate **Control Lock**, press and hold **Control Lock** for 3 seconds. The unlock melody sounds and the controls unlock.

Start Time (Delayed Timed Cook, Model LSEL6333*, LSEL633CF)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Self Clean**, and **Conv. Roast** modes.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature.

This feature can only be used with:

- Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Slow Cook**, **Air Fry** and **Frozen Meal** modes on model LSEL6333*, LSEL633CF.
- Bake** mode on model LSEL6331*.

Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Thermostat, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius, Cooktop On Alert Volume)

Model LSEL6333*, LSEL633CF

Set the oven mode knob to the **Off** position. Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press the **Start Time** button repeatedly to toggle through and change oven settings.

Model LSEL6331*

Press and hold **Clock** for 3 seconds. Then press the **Clock** button repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Settings** button allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion (Model LSEL6333*, LSEL633CF)
- adjust the oven thermostat
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius
- set the cooktop on alert volume

Setting the Hour Mode

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

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- Set the oven mode knob to the **off** position. Press and hold **Start Time** for 3 seconds.
- Press **+/-** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- Press **START** to accept the change.

Model LSEL6331*

- Press and hold **Clock** for 3 seconds.
- Press **+/-** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- Press **START** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion (Model LSEL6333*, LSEL633CF)

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

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

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press the **Start Time** key repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to enable or disable the feature.
- 4 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Oven Thermostat

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

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

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position. Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 2 Set the number of degrees to adjust: Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired number of degrees appears in the display.
- 3 Press **START** to accept the change.

Model LSEL6331*

- 1 Press and hold **Clock** for 3 seconds. Then press **Clock** repeatedly until **AdJU** appears in the display.

- 2 Set the number of degrees to adjust: Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired number of degrees appears in the display.
- 3 Press **START** to accept the change.

NOTE

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

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position. Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **PrE** appears in the display.

- 2 Press **+/-** to turn the light on/off.

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

Model LSEL6331*

- 1 Press and hold **Clock** for 3 seconds. Then press **Clock** repeatedly until **PrE** appears in the display.

- 2 Press **+/-** to turn the light on/off.

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

Adjusting the Beeper Volume

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position. Press and hold **Start Time** for 3 seconds.

26 OPERATION

Then press the **Start Time** key repeatedly until **BEEP** appears in the display.

- 2 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired volume.

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

Model LSEL6331*

- 1 Press and hold **Clock** for 3 seconds. Then press **Clock** repeatedly until **Beep** appears in the display.

- 2 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired volume.

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

Selecting Fahrenheit or Celsius

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

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position. Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **+/-** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **START** to accept the change.

Model LSEL6331*

- 1 Press and hold **Clock** for 3 seconds. Then press **Clock** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **+/-** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **START** to accept the change.

Adjusting Cooktop On Alert Volume

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position. Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **CtOP** appears in display.

- 2 Press **+/-** to select **Hi,Lo,Off**.

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

Model LSEL6331*

- 1 Press and hold **Clock** for 3 seconds. Then press **Clock** repeatedly until **CtOP** appears in the display.

- 2 Press **+/-** to select **Hi,Lo,Off**.

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

Cooktop

Using the Cooktop Elements

⚠ CAUTION

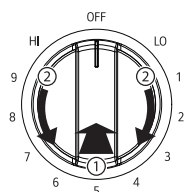
- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- Do not use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Never leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- The surface element may appear to have cooled after it has been turned off. The element may still be hot and touching the element before it has cooled sufficiently can cause burns.
- Match the size of the cooktop element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.

NOTE

- Hot Surface Indicator
 - The hot surface indicator light glows as long as any surface cooking area is too hot to touch.
 - It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F.

Turning on a Single Element

- 1 Push the Single element knob in ①.
- 2 Turn the knob in either direction to the desired setting ②.
 - The control knob clicks when it is positioned at both **OFF** and **HI**.



Heating element	
OFF	ON

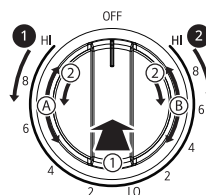
NOTE

- **HI** is the highest temperature available.
- **LO** is the lowest temperature available.

Turning on a Dual Element

Use the dual element as a dual or single element.

- 1 Push in the appropriate knob ①.
- 2 Turn the knob to use it as a single element or a dual unit ②.
 - To use it as a single element, turn the knob counterclockwise.
 - To use it as a dual unit, turn the knob clockwise.



	Icon Type 1	Icon Type 2
① Dual	• •	⊙
② Single	•	○

Heating with inner (smaller) element only	Heating with both elements together
A	B

Turning on the Warm Zone**CAUTION**

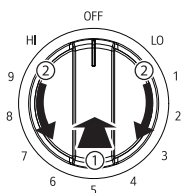
- **FOOD POISON HAZARD** : Bacteria may grow in food at temperatures below 140 °F.
 - Always start with hot food. Do not use the warm setting to heat cold food.
 - Do not use the warm setting for more than 2 hours.

The Warm Zone, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Use the Warm Zone to keep food warm after it has already been cooked. Attempting to cook uncooked or cold food on the Warming Zone could result in a food-borne illness.

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Push the **Warm Zone** element knob in ①.
- 2 Turn the knob in either direction to the desired setting ②.
 - The control knob clicks when it is positioned at **OFF** and **HI**.

28 OPERATION



Model LSEL6331*

- 1 Press the **COOKTOP Set/Off** button. The **Warm Zone** indicator light flashes.
- 2 Use the **+/-** buttons to adjust the temperature setting.
- 3 To turn off the **Warm Zone**, press the **Set/Off** button.

NOTE

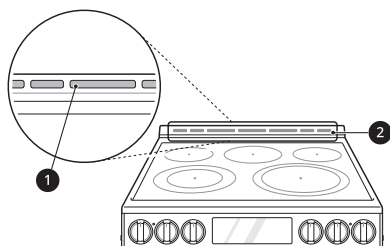
- For best results, food on the warmer should be kept in its container or covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- The warmer will not glow red like the other cooking elements.

Oven

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

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



- 1 Oven Vent
- 2 Vent trim

CAUTION

- The edges of the range vent are sharp. Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.

Cooking Modes

Setting a Cooking Mode

Model LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Turn the oven mode knob to select **the desired cooking mode**.
- 2 Set the oven temperature.
- 3 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 4 When cooking is complete, turn the oven mode knob to the **OFF** position.

- 5 Remove food from the oven.

Model LSEL6331*

- 1 Press **the desired cooking mode** button.
- 2 Set the oven temperature.
- 3 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 4 When cooking is complete, press **CLEAR/OFF**.
- 5 Remove food from the oven.

Bake

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

NOTE

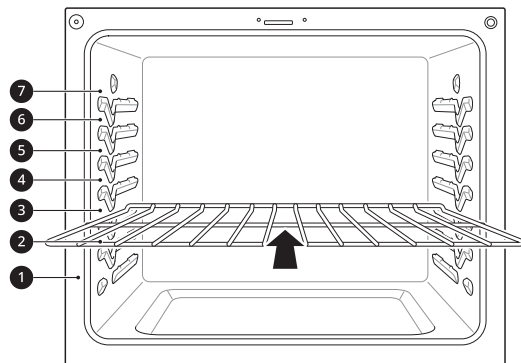
- It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.

Recommended Baking Guide

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

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

Rack and Pan Placement



Multiple rack baking	
Rack (Position 2)	Rack (Position 5)

Single rack baking
Rack (Position 4)

Baking Rack Guide

Food		Rack position
Cakes	Layer cakes	4
	Bundt cakes	3
	Angel food cake	3
Cookies	Sugar cookies	4
	Chocolate chips	4
	Brownies	4

Convection Mode (Model LSEL6333*, LSEL633CF)

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

- As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set

adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F and the fan icon.

NOTE

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

Broil

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

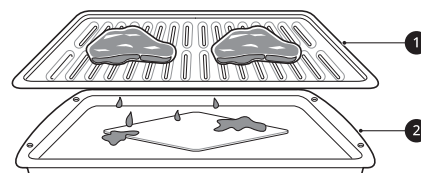
NOTE

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

Recommended Broiling Guide

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

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



① Grid (sold separately)

② Broiler pan (sold separately)

- Food: **Hamburgers**

30 OPERATION

Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.

- Quantity and/or Thickness:
4 patties 1/2 to 3/4" thick
- Rack Position: 7
- First Side (min.): 4-6
- Second Side (min.): 2-4

Proof

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

Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Warm function may be used without any other cooking operations.

Keep Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Keep Warm function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Keep Warm function should be used with any other cooking except **Broil** and **Proof**. The Keep Warm function can be used after cooking has finished using a Timed Cook.

Air Fry (Model LSEL6333*, LSEL633CF)

This feature automatically increases the entered temperature for optimal performance when using Air Fry.

The air fry function is specially designed for oil-free frying.

Frozen Meal (Model LSEL6333*, LSEL633CF)

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

This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems. No preheating is required when using the Frozen Meal mode. For best results with frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 5 at 400 °F.

Slow Cook (Model LSEL6333*, LSEL633CF)

The Slow Cook function is specially designed for grilling beef, pork and poultry. It is common for the surface of the food to darken after the completion of the Slow Cook. No preheating is required when using the Slow Cook mode.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

- **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 check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **Product Notifications**
 - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
 - You can set the timer from the application.
- **Firmware Update**
 - Keep the appliance updated.

NOTE

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

Installing the LG ThinQ Application

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

Connecting to Wi-Fi

The **Wi-Fi** button, when used with the **LG ThinQ** application, allows the appliance to connect to a home Wi-Fi network. The  icon shows the status of the appliance's network connection. The icon illuminates when the appliance is connected to the Wi-Fi network.

• Initial Appliance Connection

Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

• Reconnecting the Appliance or Connecting Another User

Press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds. Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

RF Module Specifications

Type	Frequency Range	Output Power (Max.)
Wi-Fi	2 412 - 2 462 MHz	< 30 dBm

Industry Canada Statement

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

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

IC Radiation Exposure Statement

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

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

32 SMART FUNCTIONS

NOTE

- THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY RADIO OR TV INTERFERENCE CAUSED BY UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS EQUIPMENT. SUCH MODIFICATIONS COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.
-

Open Source Software Notice Information

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

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

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

MAINTENANCE

Cleaning

CAUTION

- Do not clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.

General Cleaning Tips

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

Exterior

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, disconnect power to the appliance. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Front Manifold Panel and Knobs

It is best to clean the manifold panel after each use of the range. For cleaning, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water and polish dry with a soft cloth.

CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easy cleaning.

- To clean the knobs, make sure that they are in the **OFF** position and pull them straight off the stems.
- To replace the knobs, make sure the knob has the **OFF** position centered at the top, and slide the knob directly onto the stem.

NOTE

- To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

- 1 Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
- 2 Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- 3 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 4 Repeat as necessary.

NOTE

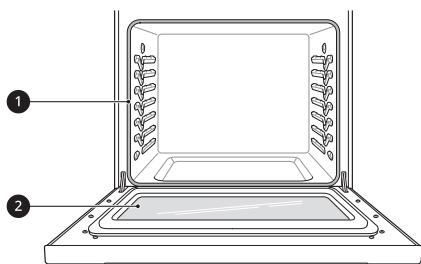
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

34 MAINTENANCE

Oven Door

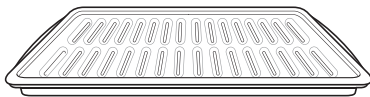
CAUTION

- Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



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

Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self cleaning mode. (Available on some models)
- 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 or in the dishwasher.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the Self Clean cycle (on some models) and EasyClean.

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

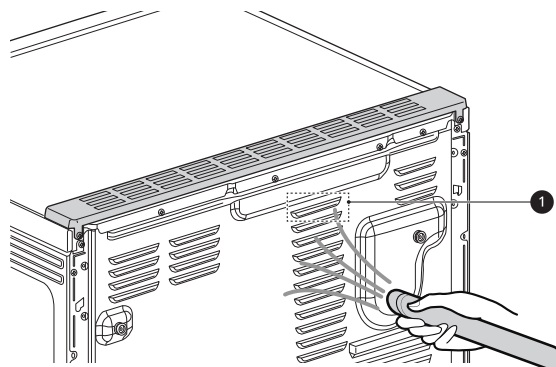
NOTE

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

Vent Louvers

- The appearance of the range may differ from model to model.

Use a vacuum cleaner with a brush or crevice attachment to clean the vent louvers 1. Do not remove the panel covering the range.



Cooktop Surface

Glass-Ceramic Cooktop

⚠ CAUTION

- If any sugar or food containing sugar spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the material IMMEDIATELY with a metal razor scraper while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. When used correctly, the scraper will not damage the cooktop surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.
- If water or food containing water spills, remove the spill IMMEDIATELY with a dry paper towel.
- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or pot holder while using a scraper on the hot cooking surface.

Use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

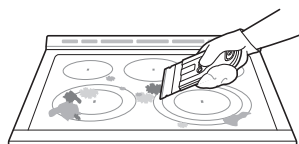
- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Use ceramic cooktop cleaner daily to help keep the cooktop looking new.
- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
- 5 Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE

- Any damage or failure of the product resulting from the items below may not be covered under the LIMITED WARRANTY.
 - Sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastics can cause pitting on the surface of your cooktop.
 - If food or water containing calcium (such as baking powder, wine, milk, spinach, or broccoli) is spilled on the cooktop, it can permanently stain or discolor the surface.

Burned-On Residue

- 1 While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glassceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.

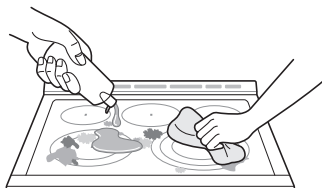


36 MAINTENANCE

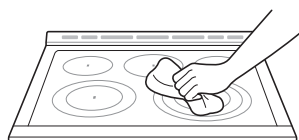
NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- Hold the scraper at approximately a 30° angle to the cooktop.
- The razor scraper will not damage the markings on the cooking surface.

- 2 When the cooking surface has completely cooled, apply a few dime-sized dabs of a ceramic glass cooktop cleaner in each burner area. Work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel. Leave the cleaner on for 10 minutes before rinsing it off.



- 3 Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



Maintaining the Cooktop

CAUTION

- Do not use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.
- Let your glass-ceramic cooking surface cool off before cleaning.

	Wipe off with a damp towel and mild detergent	Use a metal scraper	Apply cooktop cleaning cream. Rub with a towel.	Rinse with a damp towel, then wipe dry.
Regular (Recommended after each use)				
Occasional (Recommended every week)				
Thorough (Recommended for tough stains or burnt-on food)				

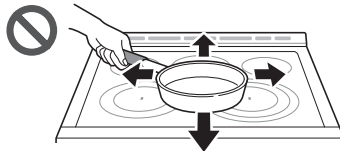
NOTE

- For additional product information, visit our website at www.lg.com

Metal Marks and Scratches

CAUTION

- Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.
- Do not use cookware if there are foreign matters on the cooktop surface. Always clean the cooktop surface before cooking.

NOTE

- Any damage or failure of the product resulting from the items below may not be covered under the LIMITED WARRANTY.
 - Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
 - If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

EasyClean

This feature is only available on some models.

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

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

When needed, the range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils. (On some models)

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

Benefits of EasyClean

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

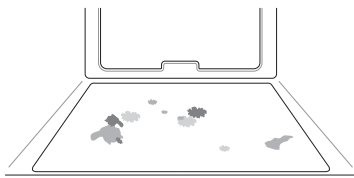
NOTE

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

38 MAINTENANCE

When to Use EasyClean

- Example of oven soiling

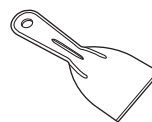


Case 1

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

Case 2

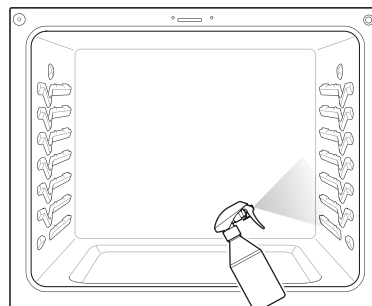
- Soil pattern: Light splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Steaks, broiled / Fish, broiled / Meat roasted at low temperatures



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

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

- 4 Use at least 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.



EasyClean Instruction Guide

NOTE

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), Hot will appear in the display, and the EasyClean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- The range 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.

- 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.

- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.

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

- 6 Close the oven door.

- Turn the oven mode knob to select **EasyClean** or press **Easyclean**. Press **START**.

CAUTION

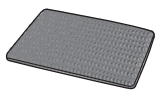
- Some surfaces may be hot after the EasyClean cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid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

7 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle.

- Turn the oven mode knob to the **OFF** position or press **CLEAR/OFF** to clear the display and end the tone.

8 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

9 Clean the oven cavity immediately after the EasyClean cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.

**NOTE**

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

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

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

- For models with Self Clean function
 - If stubborn soils remain after multiple EasyClean cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details. If a Self Clean option is not available, scrape off and remove stubborn soil using a scraper.

NOTE

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

Self Clean

This feature is only available on some models.

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

Before Starting Self Clean

- Clean only parts listed in manual. Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all

40 MAINTENANCE

cookware, aluminum foil or any other material from the oven.

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

WARNING

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

CAUTION

- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a Self Clean cycle. Avoid touching the cooktop, door, window or oven vent area during a Self Clean cycle.
- Do not leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.

- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

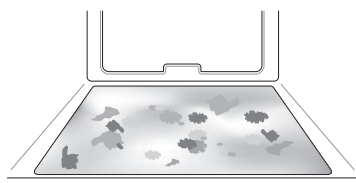
NOTE

- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.
- During the Self Clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one Self Clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a Self Clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- After a Self Clean cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.
- The Self Clean cycle cannot be started if the Control Lock feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.

- Once the door has been locked, the lock  indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



Case 1

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

Case 2

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

Case 3

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

NOTE

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

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 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

ENGLISH

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Turn the oven mode knob to select **Self Clean** or press **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour Self Clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 3 to 5 hours.
- 3 Press **START**.
- 4 Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon  displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

- Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Turn the oven mode knob to select **Self Clean** or press **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 3 to 5 hours.
- 3 Press **Start Time**.

42 MAINTENANCE

- 4 Set the time of day you would like the Self Clean to start by pressing **plus(+)** or **minus(-)**.

- 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 or press **CLEAR/OFF**.

Removing/Assembling Lift-Off Oven Doors

NOTE

- Parts may be changed due to product improvement and may look different than shown in images.

Door Care Instructions

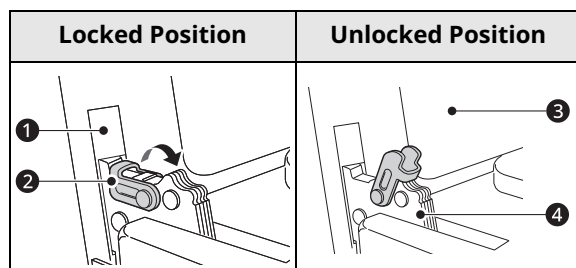
Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

Removing Doors

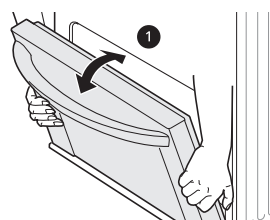
- 1 Fully open the door.
- 2 Lift up the hinge lock ② and flip it towards the hinge arm ④ completely. Repeat on other side.



- ① Slot
- ② Hinge Lock
- ③ Oven Frame
- ④ Hinge Arm

- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.

- 4 Partially close the door to approximately 5 degrees ①. If the position is correct, the hinge arms will move freely.

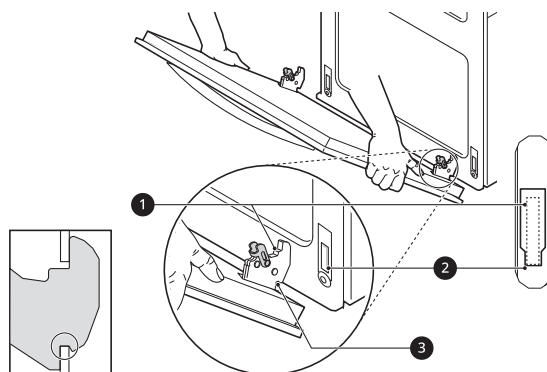


- ① about 5°

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

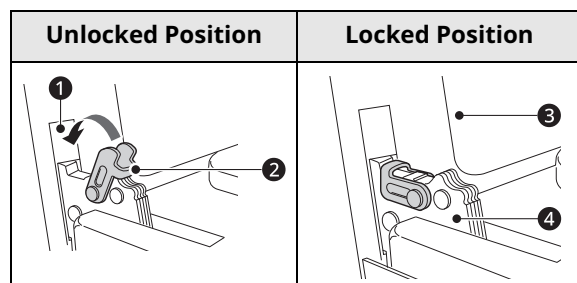
Assembling Doors

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 Fully insert the hinge arms ① into the slots ② until the indentations ③ on the hinge arms rest on the bottom edges of the slots.



- ① Hinge Arm
- ② Bottom Edge of Slot
- ③ Indentation

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



- ① Slot
- ② Hinge Lock
- ③ Oven Frame
- ④ Hinge Arm

- 5 Close the oven door.

Removing/Assembling Drawers

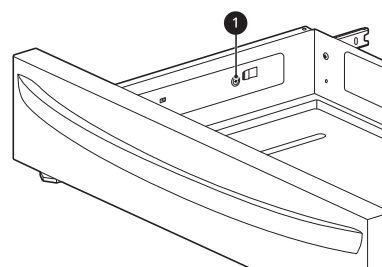
Removing Drawers

⚠ CAUTION

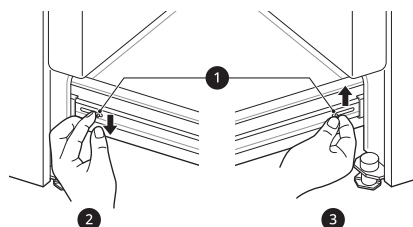
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Most cleaning can be done with the drawer in place; however, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use warm water to thoroughly clean.

- 1 Fully open the drawer.
- 2 Unscrew the screw ① on the back of the drawer.



- 3 Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



- ① Lever
- ② Push down with finger
- ③ Pull up with finger

- 4 Pull the drawer away from the range.

Assembling Drawers

- 1 Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
- 2 Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
- 3 Push the drawer into the range until levers click (approximately 2 inches).
- 4 Screw the screws on the back of the drawer.
- 5 Pull the drawer open again to seat the bearing glides into position.

44 MAINTENANCE

Periodic Maintenance

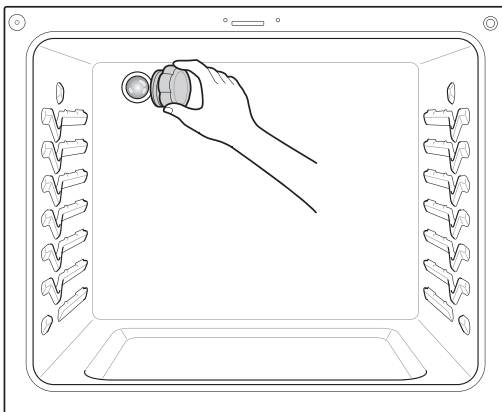
Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance halogen. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, press **Light** to turn it on or off.

⚠ WARNING

- Make sure that the oven and lamp are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

- 1** Unplug the range or disconnect power.
- 2** Turn the glass lamp cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- 3** Remove the halogen lamp from the socket.
- 4** Insert the new halogen lamp.
- 5** Insert the glass lamp cover and turn it clockwise.
- 6** Plug in the range or reconnect the power.



TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

Q: What types of cookware are recommended for use with the cooktop?

- A:
- The pans must have a flat bottom and straight sides.
 - Only use heavy-gauge pans.
 - The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
 - Use tight fitting lids.
 - Only use flat-bottom woks.

Q: Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop or oven?

- A: Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

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

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

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

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

Q: Why is the time flashing?

- A: This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, touch any button and reset the clock if needed.

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

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

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

- A: Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven or the warming drawer (on some models). 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.)

Q: Can I use aluminum foil on the racks?

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

CAUTION

- Foil may be used to wrap food in the oven or warming drawer, 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.

46 TROUBLESHOOTING

Q: Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle? (On some models)

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

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

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

Q: What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

A: The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, clean the stain off with a scraper while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when scraping to prevent burns. Refer to the "MAINTENANCE" section of this owner's manual for further instruction.

Q: Why aren't the function buttons working?

A: Make sure that the range is not in Control Lock / Lockout mode. The lock  will show in the display if Control Lock / Lockout is activated. To deactivate Control Lock / Lockout, refer to "Control Lock / Lockout" section. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

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

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

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

A: The EasyClean feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean process using sufficient water.

- For models with Self Clean function:

Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

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

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

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

A: It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.

- For models with Self Clean function:

If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

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

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

- For models with Self Clean function:

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

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

- A: Yes. The convection fan or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.
- Q: Do I need to use all 1 ¼ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean?**
- A: Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.
- Q: I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean. Is this normal?**
- A: This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during EasyClean, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.
- Q: How often should I use EasyClean?**
- A: EasyClean can be performed as often as you wish. EasyClean works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean section in your owner's manual for more information.
- Q: What is required for EasyClean?**
- A: A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.
- Q: How can I help keep children safe around the range?**
- A: Children should be supervised around the range whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the Control Lock / Lockout feature to help prevent children from accidentally turning on the cooktop or oven. The Control Lock / Lockout feature disables most control panel buttons and the cooktop control knobs. On some models, it also locks the oven door. Consult the "Control Lock / Lockout" section of your owner's manual for details. (In models without a Self Clean option, the Control Lock / Lockout feature locks the controls but does not lock the oven door.)
- Q: Why isn't the Instaview working? (On some models only)**
- A: Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench.

Before Calling for Service

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

If you want detailed information and video, you can visit www.lg.com for the troubleshooting page.

Additional Troubleshooting Information

The complete owner's manual can be found on the LG website at: <http://gscs-manual.lge.com/CVZ/MFL57206020/en-us/main.html> or by scanning the QR code.

To view more information, scan the QR code and go to Troubleshooting > Before Calling for Service.



48 TROUBLESHOOTING

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	Mobile data for your smartphone is turned on. Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.
	The wireless network name (SSID) is set incorrectly. The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
	The router frequency is not 2.4 GHz. Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.
	The appliance and the router are too far apart. If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). - Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name. - If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345. - If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

LIMITED WARRANTY

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS THE LAWS OF YOUR PROVINCE OR TERRITORY DO NOT PERMIT THAT, OR, IN OTHER JURISDICTIONS, IF YOU CHOOSE TO OPT OUT. FOR FURTHER CLARITY, THIS ARBITRATION PROVISION IS NOT APPLICABLE TO CUSTOMERS RESIDING IN ONTARIO. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

Should your LG Electric Range ("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, replace or pro rate 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 from an authorized retailer and used within Canada, as determined at the sole discretion of LGECI.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).	
Parts and Labor (internal/functional parts only)	Glass Cooktop Radiant Surface Units
One (1) year from the date of original retail purchase	One (1) year from the date of original retail purchase

- 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, UNLESS SUCH LIMITATION IS PROHIBITED BY THE LAWS OF THE PROVINCE IN WHICH YOU RESIDE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, OR IF OTHERWISE PROHIBITED BY THE LAW OF THE PROVINCE IN WHICH YOU RESIDE, LGECI DOES NOT MAKE ANY OTHER WARRANTIES OR CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, 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.

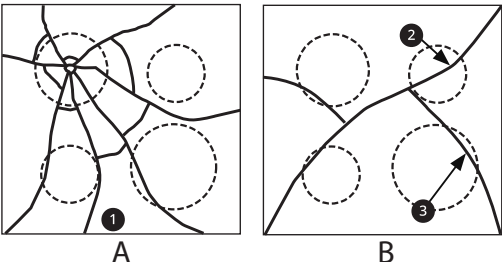
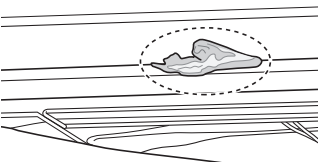
This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with such provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

50 LIMITED WARRANTY

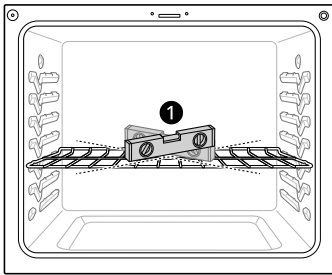
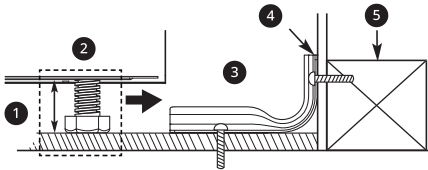
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring; or 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.

Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Possible Cause & Prevention
Cooktop crack	Cooktop crack caused by impact of object  A B • A: Out of warranty - ❶ Mechanical breakage • A: In warranty - ❷ Primary crack ❸ Secondary crack • DO NOT store heavy items above the cooktop surface as they could fall and damage it. • DO NOT scratch the cooktop or the cooktop could crack. • Clean the cooktop before and after using. NOTE • Damage caused after delivery (Not covered by warranty)
Cooktop enamel chipping off	Improper usage  • Do not hit enamel cooktop.
Pitting of the cooktop glass	If not removed immediately, sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastic or foil can cause surface pitting of the cooktop. (Not covered by warranty) • Remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper. • For safety, wear an oven mitt or hot pad while scraping the hot surface.
Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven  • Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.

52 LIMITED WARRANTY

Problem	Possible Cause & Prevention
Surface is not level Oven is tipping	Range not leveled  • Check with installer first. • Use carpenter's level ❶ to check level. Anti-tip device not installed correctly  ❶ Approximately 0.65" (16.5 mm) ❷ Level both sides of range ❸ Screw must enter wood or concrete ❹ Anti-tip bracket ❺ Wall plate ❶ Use carpenter's level to check level. • Check with installer first.

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](tel: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 BY 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. FOR CLARITY, THIS PROVISION DOES NOT APPLY TO CONSUMERS RESIDING IN ONTARIO.

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. This does not apply to consumers in Ontario. In accordance with provincial legislation, the consumer and LG may agree to resolve the dispute using any procedure available, including commencing the action in the Superior Court of Justice.

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. For consumers in Ontario, the applicable arbitration legislation only applies if consumers agree to submit the dispute to arbitration. 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

54 LIMITED WARRANTY

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. The arbitration provision requires you and LG to resolve disputes by binding arbitration instead of court, unless the laws of your province or territory do not permit that, or, in other jurisdictions, if you choose to opt out. The arbitration provision does not apply to consumers in Ontario.

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

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.



Balayez le code QR pour consulter le manuel.



MANUEL D'UTILISATION

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Veuillez lire soigneusement le présent manuel d'utilisation avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps. Cette version abrégée traite d'avis sécuritaires pour l'utilisateur, précautions et informations d'installation.

Pour consulter le manuel intégral, vous pouvez :

1. Manuel en ligne : visitez le site Web LG à : <http://gscs-manual.lge.com/Total/HQ/GatewayPage/main.html> ou scannez le code QR ici-haut ; ou alors
2. Copie PDF imprimable : visitez lg.com et recherchez votre numéro de modèle ; ou alors
3. Appelez ou écrivez au service à la clientèle tel que prévu à la section garantie limitée.

FRANÇAIS

LSEL6333* / LSEL6331*/LSEL633CF

www.lg.com

Copyright © 2022-2024 LG Electronics. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

- 4 Messages de sécurité
- 4 Dispositif antibasculement

5 AVERTISSEMENTS

- 5 Installation
- 5 Fonctionnement
- 7 Entretien
- 7 Risque d'incendie et matériaux inflammables

8 MISE EN GARDE

- 8 Fonctionnement
- 9 Entretien

10 APERÇU DU PRODUIT

10 Caractéristiques du produit

- 10 Extérieur et intérieur
- 10 Caractéristiques du produit
- 11 Accessoires

12 INSTALLATION

12 Avant l'installation

- 12 Aperçu de l'installation
- 13 Outils nécessaires
- 13 Pièces
- 13 Déballage et déplacement de la cuisinière

14 Choix de l'emplacement adéquat

- 14 Électricité
- 14 Exigences pour les connexions électriques
- 14 Plancher
- 14 Température ambiante
- 15 Dimensions et dégagements

17 Nivellement

- 17 Mise à niveau de la cuisinière

17 Remplissage arrière en option

- 17 Installation de l'élément de remplissage arrière

18 Dispositif antibasculement

- 18 Installation du dispositif antibasculement

19 Effectuez un test de fonctionnement

- 19 Vérification de la cuisinière avant son utilisation

20 FONCTIONNEMENT

20 Manuel d'utilisation en ligne

- 20 Renseignements supplémentaires dans le manuel d'utilisation en ligne

21 Tableau de commande

- 21 Caractéristiques du panneau de commande
- 22 Positions des pommeaux

23 Réglages du four

- 23 Modification des réglages du four
- 24 Réglages (mode d'affichage de l'heure, conversion automatique de la convection, thermostat du four, voyant d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius, volume d'alerte de la surface de cuisson activée)

27 Surface de cuisson

- 27 Utilisation des éléments de la surface de cuisson

29 Four

- 29 Événement du four
- 29 Modes de cuisson

32 FONCTIONS INTELLIGENTES

32 Application LG ThinQ

- 32 Caractéristiques de l'application LG ThinQ
- 32 Installation de l'application LG ThinQ
- 32 Connexion à un réseau wi-fi
- 32 Caractéristiques du module RF
- 32 Avis d'Industrie Canada
- 33 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

34 ENTRETIEN

34 Nettoyage

- 34 Conseils généraux de nettoyage
- 34 Extérieur
- 36 Surface de cuisson
- 39 Fonction EasyClean
- 41 Autonettoyage
- 44 Retrait et assemblage des portes

amovibles du four

45 Retrait et assemblage des tiroirs

46 Entretien périodique

46 Remplacement de la lampe du four

47 DÉPANNAGE

47 FAQ

47 Foire aux questions

50 Avant d'appeler le réparateur

50 Autres renseignements de dépannage

50 Wi-Fi

52 GARANTIE LIMITÉE

52 CANADA

52 CONDITIONS

53 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE
COUVRE PAS CE QUI SUIT :

55 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES
DIFFÉRENDS :

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Téléchargez ce manuel du propriétaire à l'adresse <http://www.lg.com>.

Messages de sécurité

Il est très important d'assurer votre sécurité et celle des autres.

Nous fournissons de nombreux conseils de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours l'ensemble des messages de sécurité et respectez-les.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte de dangers potentiels qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme **AVERTISSEMENT** ou **MISE EN GARDE**.

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas les consignes.



MISE EN GARDE

Vous pourriez vous blesser ou endommager le produit si vous ne suivez pas les consignes.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessures et ce qui peut se produire en cas de non-respect des consignes.

Dispositif antibasculement

Pour réduire le risque de basculement, l'appareil doit être fixé par un dispositif antibasculement installé adéquatement. Pour vérifier si le dispositif est installé adéquatement, assurez-vous que le dispositif antibasculement est enclenché, ou agrippez le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et inclinez-la prudemment vers l'avant. Consultez la section « Installation » pour plus de directives.



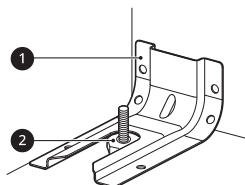
AVERTISSEMENT

- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.



- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.».
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- Ne placez pas de gros objets lourds, comme des dindes entières, sur la porte ouverte du four. La cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.

- Ne montez pas sur la porte du four et ne vous y asseyez pas. La cuisinière pourrait basculer et entraîner des blessures liées au déversement de liquides chauds, à la chute d'aliments chauds ou au basculement de la cuisinière elle-même.
- N'enlevez jamais les pieds du four. La cuisinière ne sera plus fixée au support antibasculement si vous enlevez les pieds.



- ❶ Support antibasculement
- ❷ Pied de nivellement

AVERTISSEMENTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de mort, de décharge électrique, de blessures ou de brûlure lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Installation

- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Cela modifiera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra dans le four).
- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie lorsque vous vous penchez au-dessus des surfaces chaudes de l'unité, évitez de placer une armoire au-dessus de l'unité. Si une armoire doit y être installée, réduisez les risques en installant une hotte horizontale qui dépassera d'au moins 5 po le bas de l'armoire.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réparation ou d'entretien doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières ou des techniciens qualifiés.

Fonctionnement

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud. Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les commandes ou d'autres parties de l'appareil.
- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Même lorsqu'ils ne sont pas rouges, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, comme les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité, les portes du four et les vitres du four, peuvent également devenir chaudes et causer des brûlures.
- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES PRÈS DES SURFACES et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.

- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant de mettre des plats au four ou de les enlever, laissez l'air chaud ou la vapeur s'en échapper.
- N'utilisez pas le four sans la grille de l'allume-charbon.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les plats. Utilisez uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- N'essayez jamais de faire sécher un animal de compagnie dans le four.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la cuisine.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour enlever les plats du four ou de l'élément de surface. Les accessoires de cuisson seront chauds. N'utilisez que des poignées sèches. La vapeur dégagée par des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants lorsque ceux-ci sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre linge épais pour enlever les plats.
- Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires scellés. La pression dans les récipients peut les faire éclater et vous blesser.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage sur l'appareil avant de le mettre en marche. Gardez les pellicules plastiques, les vêtements, le papier et les autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- Assurez-vous que le papier d'aluminium ou la sonde thermique n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne touchez pas la surface chaude située entre le bas de la porte du four et le haut du tiroir à l'avant du four lorsque celui-ci est en marche. La surface devient chaude et peut causer des brûlures et autres blessures.
- Assurez-vous de ne pas toucher aux grilles du four lorsqu'elles sont chaudes.
- Si une grille doit être enlevée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Placez la grille du four en position de verrouillage lorsque vous mettez des plats au four et que vous les enlevez. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- N'utilisez pas le four si une tache incandescente apparaît sur l'élément chauffant pendant l'utilisation ou si l'élément chauffant présente d'autres signes de dommages. Une tache incandescente indique que l'élément chauffant peut être défectueux et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez le four immédiatement et demandez à un technicien qualifié de remplacer l'élément chauffant.
- Lors du fonctionnement du four, la surface supérieure de la cavité du tiroir peut devenir chaude et causer des brûlures. Ne laissez jamais les enfants sans supervision près du four ou de la surface de cuisson.
- Ne mettez pas vos mains dans le tiroir pendant le fonctionnement du four.
- Ne faites pas cuire des aliments sur une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson est endommagée, les produits nettoyants et les déversements peuvent s'y infiltrer et causer un risque de décharge électrique. Si la surface de cuisson est endommagée, contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même si vous ne l'utilisez pas.
- Les poignées des accessoires de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur afin de ne pas se trouver au-dessus des unités de surface adjacentes. Cela réduit le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec les accessoires de cuisson.
- Certains nettoyants peuvent produire des émanations toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- Placez toujours la poêle ou la casserole au centre de l'unité de surface sur laquelle vous faites cuire des aliments. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsqu'elles sont réglées à des températures élevées. Un contact adéquat entre les accessoires de cuisson et le brûleur améliorera également l'efficacité de la cuisson. Les débordements causent de la fumée et des éclaboussures de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. N'utilisez pas d'éponges ou de chiffons pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude. Utilisez plutôt un grattoir en métal approprié. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson encore chaude, la vapeur peut vous brûler. Certains nettoyeurs peuvent produire des émanations toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Entretien

- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de la cuisinière. En grimper sur la cuisinière pour attraper un objet, les enfants pourraient subir des blessures graves.
- Ne permettez pas aux enfants de grimper à l'intérieur du four.
- Laissez refroidir les accessoires de cuisson chauds dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des jeunes enfants.
- Si la vitre de la porte, la vitre de la surface de cuisson, la surface ou l'unité de chauffage du four sont endommagées, cessez d'utiliser la cuisinière et appelez le service.
- Ne laissez personne grimper ou se tenir debout sur la porte, dans le tiroir de rangement ou sur la surface de cuisson, ou encore s'y accrocher. Cela pourrait endommager la cuisinière ou même la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves.
- Débranchez toujours l'appareil avant de l'entretenir.
- Avant de changer la lampe du four, débranchez l'alimentation électrique du four au panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Ne versez jamais d'eau froide dans un four chaud pour le nettoyer. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement du four.

Risque d'incendie et matériaux inflammables

- N'entrez pas ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité, ou sur la surface de cuisson. Voici des exemples de matériaux inflammables : le papier, le plastique, les cache-pot, les chiffons, les revêtements muraux, les rideaux et l'essence, ou tout autre produit volatil et liquide inflammable comme la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la surface de cuisson sont utilisés.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de la graisse chaude.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples; ceux-ci peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et causeront de graves brûlures.
- N'utilisez pas le four pour faire sécher des vêtements. N'utilisez le four que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- S'il y a une armoire directement au-dessus de la surface de cuisson, placez-y des articles qui ne sont pas fréquemment utilisés et qui peuvent être entreposés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut être dangereuse pour les articles volatils tels que les liquides inflammables, les nettoyeurs ou les aérosols.
- N'utilisez pas d'eau sur de la graisse en feu. En cas d'incendie dans le four, laissez la porte fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de graisse et causer des blessures.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE

- Pour réduire les risques de blessures mineures, de pannes ou de dommages causés au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Fonctionnement

- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Si vous faites frire des huiles et des graisses ensemble, remuez-les avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture ou un sauté efficaces. Si vous mettez trop de graisse dans la casserole, des débordements surviendront lorsque vous ajouterez de la nourriture.
- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé.
- Ne déposez pas de nourriture ou d'accessoires de cuisson dans le fond du four. Sinon, la finition du fond du four sera endommagée de façon permanente.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, cuisez bien la viande et la volaille. L'USDA a prescrit ces températures internes minimales comme étant sécuritaires pour la consommation :
 - Bœuf haché : 160 °F
 - Volaille : 165 °F
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
 - Poissons et fruits de mer : 145 °F
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les différentes fonctions de cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Consommer des aliments gâtés peut causer un empoisonnement alimentaire.
- Manger des aliments avariés peut provoquer une maladie causée par une intoxication alimentaire.
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre en guise de planche à découper.
- Choisissez la bonne taille de brûleur. Pour les casseroles et les poêles plus petites, utilisez les petits éléments chauffants. Pour les casseroles et les poêles plus grandes, utilisez les gros éléments chauffants. Choisissez des poêles et casseroles au fond plat assez grand pour couvrir toute la surface de l'élément chauffant. Utiliser des casseroles trop petites laisse une partie de l'élément chauffant à découvert, et les vêtements pourraient prendre feu en cas de contact direct.
- Accessoires de cuisson émaillés. Seuls certains types d'accessoires de cuisson en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson de la cuisinière sans se briser en raison d'une brusque variation de température.
- Ne faites jamais cuire des aliments directement sur la surface en verre. Utilisez toujours des accessoires de cuisson.
- Éteignez toujours les unités chauffantes avant d'enlever les accessoires de cuisson.
- Essuyez immédiatement les éclaboussures sur la surface de cuisson pour éviter un nettoyage plus difficile plus tard.
- Placez d'abord les accessoires de cuisson sur les unités chauffantes avant de les allumer.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.

- Lorsque vous utilisez la cuisinière, n'y déposez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique tels que des salières et des poivrières, des porte-cuillères, des emballages en plastique ou tout autre matériau.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer ou de chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient rayer la surface.
- Remplacez les grilles du four avant de mettre le four en marche pour éviter de vous brûler.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four.
- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril.
- Ne couvrez pas le gril de papier d'aluminium.
- Placez les aliments (le gras vers le haut) sur le gril.
- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ou la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de causer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les éclaboussures, la fumée et les flambées.
- Lors de l'utilisation du grilloir, la température à l'intérieur du four est extrêmement élevée. Soyez prudent et évitez de possibles brûlures en respectant ces consignes :
 - Pendant la cuisson au gril, gardez la porte fermée.
 - Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des plats au four ou les enlever.
- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

Entretien

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, à moins que le guide ne le recommande explicitement. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'eau-forte, de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface. Les rayures peuvent faire éclater le verre.
- Assurez-vous que les ampoules du four sont froides avant de les nettoyer.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas ou ne déplacez pas le joint.

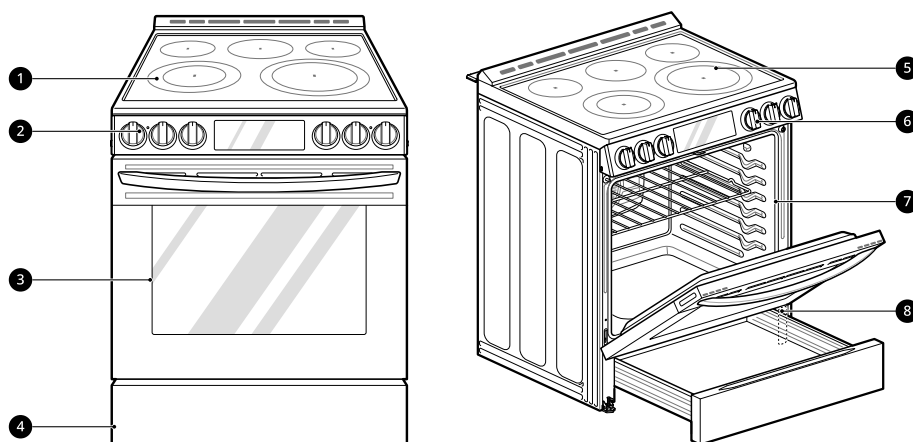
GARDEZ CES CONSIGNES

10 APERÇU DU PRODUIT

APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

Extérieur et intérieur



- ❶ Surface de cuisson
- ❷ Contrôleur de la surface de cuisson
- ❸ Porte du four
- ❹ Tiroir de rangement
- ❺ Surface de cuisson en vitrocéramique
- ❻ Bouton de mode du four (modèle LSEL6333*, LSEL633CF seulement)
- ❼ Joint
- ❽ Plaque des numéros de modèle et de série

Caractéristiques du produit

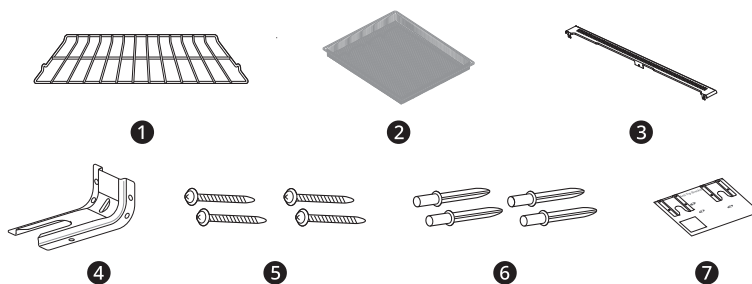
L'aspect et les caractéristiques énumérés dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

Modèles de cuisinière et de fours	LSEL6333*, LSEL6331*, LSEL633CF
Description	Cuisinière électrique encastrée
Alimentation	LSEL6333*, LSEL633CF : 13,0 kW 120/240 VCA ou 9,8 kW 120/208 VCA LSEL6331* : 13,2 kW 120/240 VCA ou 9,9 kW 120/208 VCA
Dimensions extérieures	29 27/32 po (L) x 37 1/4 po (H) x 29 7/32 po (P) (profondeur avec la porte fermée incluant la poignée de porte) 75,9 cm (L) x 94,6 cm (H) x 74,2 cm (P) (profondeur avec la porte fermée incluant la poignée de porte)
Hauteur jusqu'à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)

Modèles de cuisinière et de fours	LSEL6333*, LSEL6331*, LSEL633CF
Capacité totale	6,3 pieds cubes

Accessoires

Accessoires inclus



- ❶ Grille standard (2 ch.)
- ❷ Plateau de la friteuse à air chaud (1 ch.)
 - Modèle LSEL6333* seulement
- ❸ Élément de remplissage arrière (1 ch.)
- ❹ Support antibasculement (1 ch.)
- ❺ Vis (4 ch.)
- ❻ Ancrages (4 ch.)
- ❼ Gabarit (1 ch.)

Accessoires en option (vendus séparément)



- ❶ Grille
- ❷ Lèchefrite

REMARQUE

- Les accessoires optionnels ne sont pas inclus avec l'appareil. Vous pouvez acheter ces accessoires à partir de la page Web www.lg.com.
- S'il vous manque des accessoires, joignez le service à la clientèle de LG au 1 800 243-0000 (États-Unis) ou au 1 888 542-2623 (Canada).
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.

12 INSTALLATION

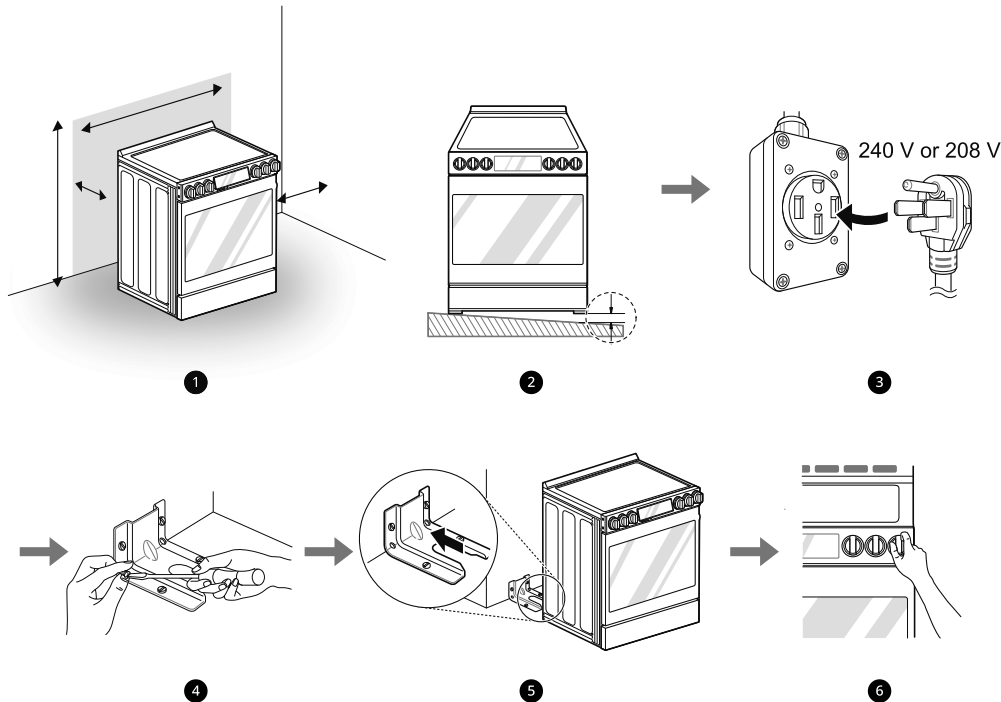
INSTALLATION

Avant l'installation

Aperçu de l'installation

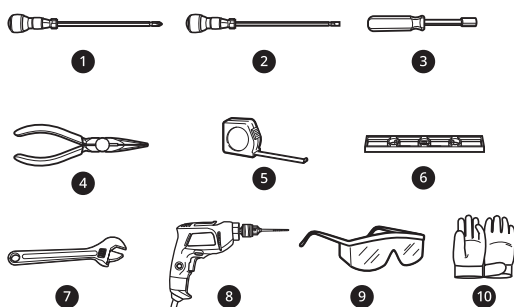
Veuillez d'abord lire ces instructions d'installation après l'achat de ce produit ou son déplacement dans un autre lieu.

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



- ❶ Vérifiez et choisissez l'emplacement approprié
- ❷ Mettez à niveau la cuisinière
- ❸ Branchez le cordon d'alimentation
- ❹ Installez le dispositif antibasculement
- ❺ Engagez le dispositif antibasculement
- ❻ Effectuez un test de fonctionnement

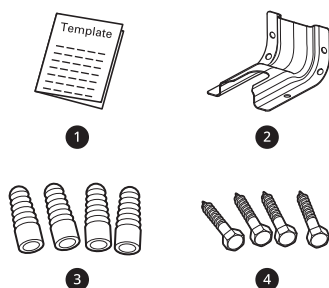
Outils nécessaires



- ❶ Tournevis cruciforme
- ❷ Tournevis plat
- ❸ Tourne-écrou de 1/4 po
- ❹ Pincés
- ❺ Ruban à mesurer
- ❻ Niveau
- ❼ Clé à molette
- ❽ Perceuse
- ❾ Lunettes de sécurité
- ❿ Gants

Pièces

Pièces fournies



- ❶ Gabarit (1)
- ❷ Ensemble de support antibasculement (1)
- ❸ Manchons d'ancrage (4)
- ❹ Tirefonds (4)

REMARQUE

- Respectez tous les règlements en vigueur.
- Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Pour le repérer facilement, marquez-le.

- Comme avec tout appareil produisant de la chaleur, vous devez respecter certaines consignes de sécurité.
- Assurez-vous que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.

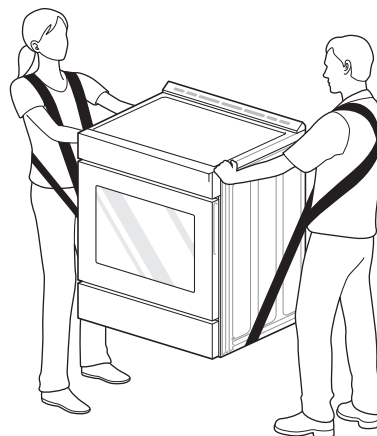
Déballage et déplacement de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

- Au moins deux personnes sont nécessaires pour déplacer et installer la cuisinière. (Risque de poids excessif.) Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des blessures, notamment au dos.
- N'utilisez pas la poignée de la porte pour pousser ou tirer la cuisinière pendant son installation ou lors de son déplacement pour le nettoyage ou l'entretien. Cela peut endommager gravement la porte de la cuisinière.
- Afin de réduire les risques de brûlures, ne déplacez jamais cet appareil lorsqu'il est chaud.

REMARQUE

- Votre cuisinière est lourde et peut être installée sur des revêtements de sol souples, tels que du vinyle rembourré ou du tapis. Soyez prudent lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de sol. Pour ne pas endommager le sol, utilisez une courroie pour déplacer la cuisinière. Pour éviter d'endommager le revêtement de sol, vous pouvez aussi faire glisser la cuisinière sur du carton ou du contreplaqué.



14 INSTALLATION

REMARQUE

- Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et les étiquettes temporaires de votre cuisinière avant l'utilisation. N'enlevez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette du numéro de modèle et de série ou la fiche technique qui se trouve à l'arrière de la cuisinière.
- Pour supprimer des résidus de ruban adhésif ou de colle, frottez vigoureusement la surface avec le pouce. Les résidus de ruban adhésif ou de colle peuvent également être enlevés en frottant une petite quantité de savon à vaisselle liquide sur l'adhésif avec les doigts. Essuyez avec de l'eau chaude, puis séchez.
- N'utilisez pas d'instruments tranchants, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs pour enlever du ruban adhésif ou de la colle. Ces produits peuvent endommager la surface de votre cuisinière.

Choix de l'emplacement adéquat

Électricité

La cuisinière doit toujours être branchée sur une prise électrique individuelle et correctement mise à la terre.

- Cela permet d'éviter de surcharger les circuits de la maison, ce qui pourrait provoquer un incendie en raison de la surchauffe des fils.
- Prévoyez un circuit séparé pour cet appareil.

Exigences pour les connexions électriques

La cuisinière doit être installée conformément aux codes municipaux et au code canadien de l'électricité (édition la plus récente). Voyez la plaque signalétique pour connaître le A connecté total. Ce modèle est expédié directement de l'usine avec un câble électrique. Aucune connexion à la cuisinière n'est requise.

REMARQUE

- N'utilisez qu'un câble de cuisinière 40 A d'une tension minimale de 120/240 V. Si vous utilisez un câble de cuisinière de 50 A, il devrait être identifié pour les ouvertures de diamètre de $1 \frac{3}{8}$ po.

Plancher

⚠ MISE EN GARDE

- Si la cuisinière est installée sur un tapis, utilisez un tampon isolé ou un morceau de contreplaqué de 1/4 po (0,64 cm) sous la cuisinière.

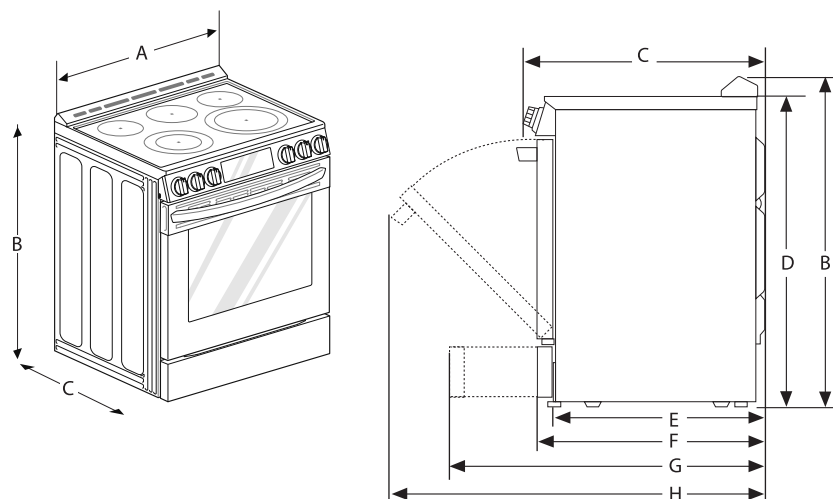
Température ambiante

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir et les armoires situés autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F) produite par la cuisinière. Les revêtements pourraient se décolorer, se délaminer ou fondre. Cette cuisinière a été conçue pour respecter la température maximale de 194 °F avec la présence d'armoires en bois.
- Avant d'installer la cuisinière sur du linoléum ou sur un autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement de sol peut supporter des températures d'au moins 200 °F (93 °C).

Dimensions et dégagements

Dimensions

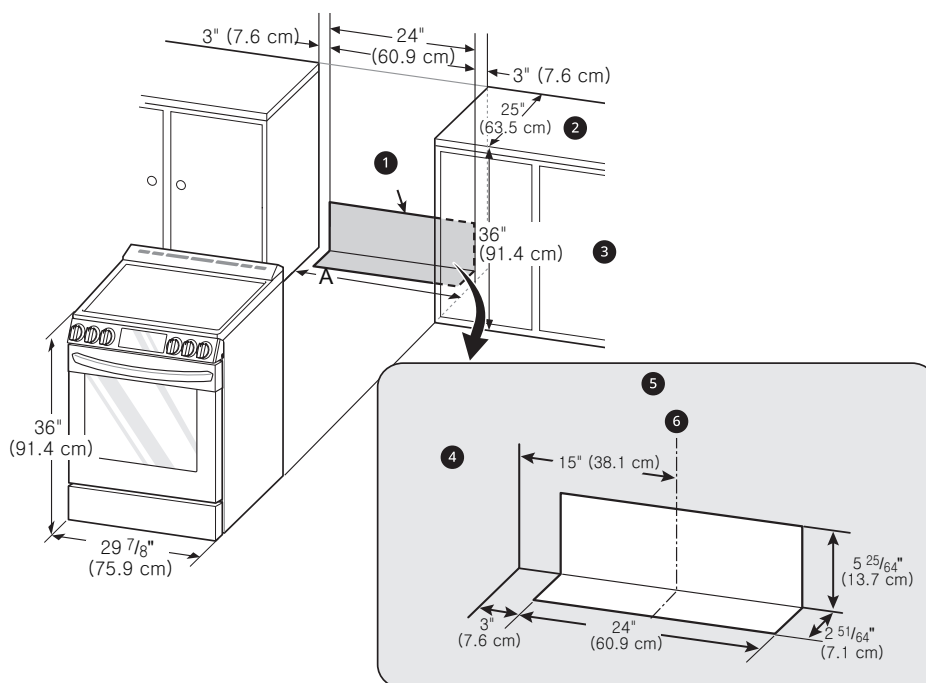


FRANÇAIS

-	Dimensions	LSEL6333*, LSEL6331*, LSEL633CF
A	Largeur	29 7/8 po (759 mm)
B	Hauteur	37 1/4 po (946 mm)
C	Profondeur (incluant la poignée de porte)	29 7/32 po (742 mm)
D	Hauteur (excluant l'évent de ventilation)	36 po (914 mm)
E	Profondeur (comprend uniquement le corps du produit encastré; exclut la porte, le tiroir et la poignée)	24 25/32 po (628,4 mm)
F	Profondeur (excluant la poignée de porte)	26 27/32 po (682 mm)
G	Profondeur lorsque le tiroir est complètement ouvert	36 27/32 po (935,7 mm)
H	Profondeur lorsque la porte est complètement ouverte	48 5/8 po (1235,9 mm)

16 INSTALLATION

Dégagement



❶ Positionnement acceptable de la prise électrique

❷ Profondeur normale du comptoir

❸ Hauteur du comptoir

❹ Armoire

❺ Mur

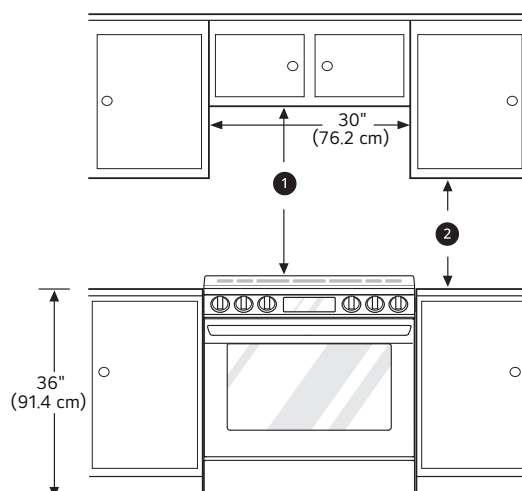
❻ Centre

A (ouverture de l'armoire)

= 30 po (76,2 cm) pour les États-Unis

= 30 po (76,2 cm) ou 31 po (78,7 cm) pour le Canada

Dimensions minimales



- ❶ Le dégagement minimal est de 30 po (76,2 cm) entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée, ou encore de 24 po (60,9 cm) lorsque le bas d'une armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau usiné ignifuge d'au moins 1/4 po (6,4 cm) recouvert d'au moins 28 feuilles d'acier MSG, 0,015 po (0,381 mm) d'acier inoxydable, 0,024 po (0,610 mm) d'aluminium ou 0,020 po (0,508 mm) de cuivre.
- ❷ Le dégagement minimal est de 15 po (38,1 cm) entre le comptoir et le fond de l'armoire adjacente.

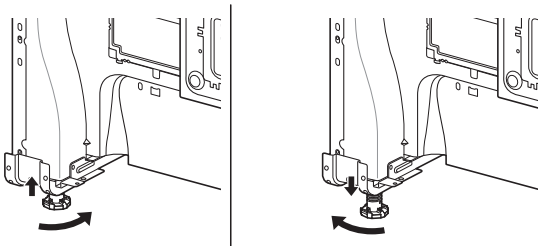
REMARQUE

- Important – Gardez pour l'utilisation par l'inspecteur en électricité local.
- Pour une installation au Canada, une cuisinière autonome ne doit pas être installée à moins de 15/32 po (12 mm) de toute surface adjacente.

Nivellement

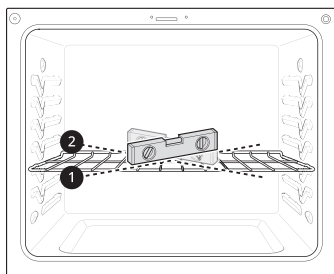
Mise à niveau de la cuisinière

Mettez à niveau la cuisinière en ajustant la hauteur des pieds à l'aide d'une clé. Dévissez légèrement les pieds pour faciliter l'insertion du pied arrière dans le support antibasculement.



Vérification des ajustements

- 1 Placez le niveau en diagonale sur la grille du four, puis vérifiez la mise à niveau dans chaque direction.
 - Faites la première vérification ❶. Vérifiez ensuite ❷.



- 2 Si le niveau n'indique pas que la cuisinière est de niveau, ajustez les pieds à l'aide d'une clé.

Remplissage arrière en option

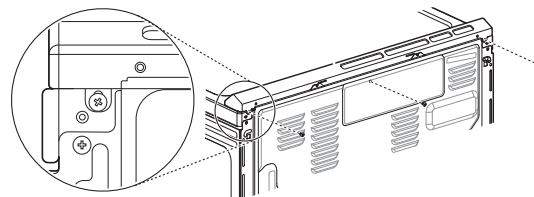
Installation de l'élément de remplissage arrière

Si le comptoir ne couvre pas l'ouverture de la paroi arrière, vous devrez utiliser l'ensemble de remplissage arrière fourni avec la cuisinière encastrable.

REMARQUE

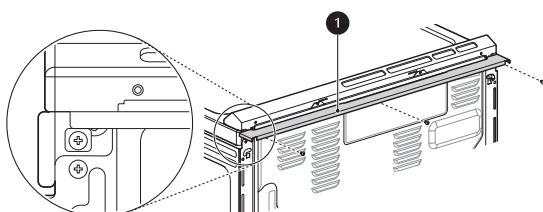
- Si la profondeur du comptoir est supérieure à 25 3/8 po, il y aura un espace entre l'ensemble de remplissage et la paroi arrière.
- Si la profondeur du comptoir est inférieure à 24 3/4 po, le panneau de commande ne s'alignera pas avec le comptoir.

- 1 À l'aide d'un tournevis, enlevez les trois vis qui maintiennent en place la plaque arrière supérieure.



- 2 En utilisant les trois vis enlevées à l'étape 1, fixez la plaque arrière supérieure et l'ensemble de remplissage comme indiqué.

18 INSTALLATION



① Élément de remplissage arrière

Dispositif antibasculement

Installation du dispositif antibasculement

Risque de basculement

⚠ AVERTISSEMENT

- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.



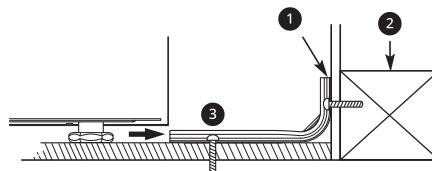
- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.».
- Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- La cuisinière doit être fixée au moyen d'un dispositif antibasculement approuvé à cette fin.
- Si la cuisinière ou le dispositif antibasculement ne sont pas bien installés, la cuisinière pourrait basculer si une personne pose les pieds, s'appuie ou s'assoit sur la porte ouverte.

- L'utilisation de ce dispositif ne protège pas contre le basculement de la cuisinière si l'installation n'est pas adéquate.

- Après avoir installé le dispositif antibasculement, vérifiez qu'il est en place en tentant de basculer la cuisinière vers l'avant.
- Cette cuisinière a été conçue pour respecter toutes les normes de basculement reconnues par l'industrie dans des conditions normales.
- L'installation du dispositif antibasculement doit être conforme à tous les codes locaux relatifs à la fixation de l'appareil.

Utilisation de la plaque d'installation du dispositif antibasculement

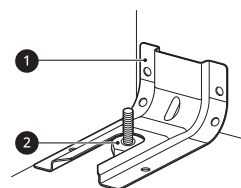
- Le dispositif antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit d'installation. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lisez et suivez les consignes d'installation de la cuisinière.
- Les vis ③ doivent entrer dans le bois ou le béton.



① Support antibasculement

② Plaque murale

Enclenchement du dispositif antibasculement



① Support antibasculement

② Pied de nivellement

- 1 Faites glisser la cuisinière contre le mur en vous assurant que le pied arrière glisse dans le dispositif antibasculement.
- 2 Vérifiez que l'installation est adéquate en agrippant le bord avant de la surface de cuisson et en tentant doucement de la faire basculer vers l'avant.

Effectuez un test de fonctionnement

Vérification de la cuisinière avant son utilisation

Vérifiez si la cuisinière est installée correctement et mettez en marche un cycle d'essai.

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.
- 2 Tournez le bouton de mode du four en position **OFF** pour commencer l'essai.
- 3 Tournez chaque pommeau en position **Hi** pour vérifier que les éléments de cuisson fonctionnent bien. Les éléments doivent rougeoier et dégager de la chaleur, et ils doivent s'allumer et s'éteindre périodiquement, même lorsque le pommeau se trouve en position **Hi**. Ce cycle empêche la fissuration de la vitrocéramique sous l'effet d'un choc thermique.

REMARQUE

- La zone de réchaud ne consomme pas assez d'énergie pour rougeoier.

- 4 Vérifiez maintenant que le four fonctionne. Tournez le bouton de mode du four jusqu'à l'option **Bake**. L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran. Appuyez sur **START**.
- 5 Le préchauffage du four devrait prendre un maximum de 15 minutes et le ventilateur de convection doit être en marche pendant le préchauffage.
- 6 Après avoir vérifié le fonctionnement du four, faites monter la température à 450 °F et faites fonctionner le four pendant au moins une heure afin d'aider à éliminer toute huile susceptible de causer de la fumée et des odeurs lors de la première utilisation du four.

REMARQUE

- De la fumée peut émaner de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée pour la première fois.

Modèle LSEL6331*

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.
- 2 Tournez chaque pommeau en position **Hi** pour vérifier que les éléments de cuisson fonctionnent bien. Les éléments doivent rougeoier et dégager de la chaleur, et ils doivent s'allumer et s'éteindre périodiquement, même lorsque le pommeau se trouve en position **Hi**. Ce cycle empêche la fissuration de la vitrocéramique sous l'effet d'un choc thermique.

REMARQUE

- La zone de réchaud ne consomme pas assez d'énergie pour rougeoier.

- 3 Vérifiez maintenant que le four fonctionne. Appuyez sur **Bake**. L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran. Appuyez sur **START**.
- 4 Le préchauffage du four devrait prendre un maximum de 15 minutes et le ventilateur de convection doit être en marche pendant le préchauffage.
- 5 Après avoir vérifié le fonctionnement du four, faites monter la température à 450 °F et faites fonctionner le four pendant au moins une heure afin d'aider à éliminer toute huile susceptible de causer de la fumée et des odeurs lors de la première utilisation du four.

REMARQUE

- De la fumée peut émaner de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée pour la première fois.

20 FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT

Manuel d'utilisation en ligne

Renseignements supplémentaires dans le manuel d'utilisation en ligne

Le manuel d'utilisation complet est disponible sur le site Web de LG ou en balayant le code QR. LG travaille à créer un avenir durable en publiant des parties de ce manuel en ligne uniquement.

- 1 Pour consulter le manuel d'utilisation complet, visitez le site Web de LG ou balayez le code QR.

- **Site Web de LG :** <http://gscs-manual.lge.com/CVZ/MFL57206020/en-us/main.html>

- **Code QR**



- 2 Sélectionnez le chapitre « FONCTIONNEMENT » ou effectuez une recherche en utilisant l'une des rubriques suivantes pour trouver des renseignements supplémentaires dans le manuel d'utilisation en ligne.

- **Tableau de commande**
 - Caractéristiques du panneau de commande
 - Positions des pommeaux
- **Modification des réglages du four**
 - Horloge
 - Lampe du four
 - Mise en marche et arrêt de la minuterie
 - Wi-Fi
 - Réglages (mode d'affichage de l'heure, conversion automatique de la convection, thermostat du four, voyant d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius, volume d'alerte de la surface de cuisson activée)
 - Verrouillage des commandes

- Heure de mise en marche (cuisson minutée différée, Modèle LSEL6333*, LSEL633CF)
- Temps de cuisson (cuisson minutée)
- Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut
- **Surface de cuisson**
 - Avant d'utiliser la surface de cuisson
 - Zones de cuisson
 - Utilisation des éléments de la surface de cuisson
 - Paramètres recommandés pour la surface de cuisson
 - Utilisation des bons accessoires de cuisson
- **Four**
 - Avant d'utiliser le four
 - Événement du four
 - Utilisation des grilles du four
 - Cuisson
 - Mode de convection (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Guide de cuisson et de rôtissage recommandés
 - Gril
 - Guide sur la cuisson au gril recommandée
 - Levage du pain
 - Warm (garder au chaud)
 - Fonction de réchaud
 - Fonction Air Fry (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Guide sur la friture à l'air
 - Plats surgelés (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Fonction de cuisson lente (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)
 - Remote Start (Démarrage à distance)
 - Utilisation du mode Sabbath

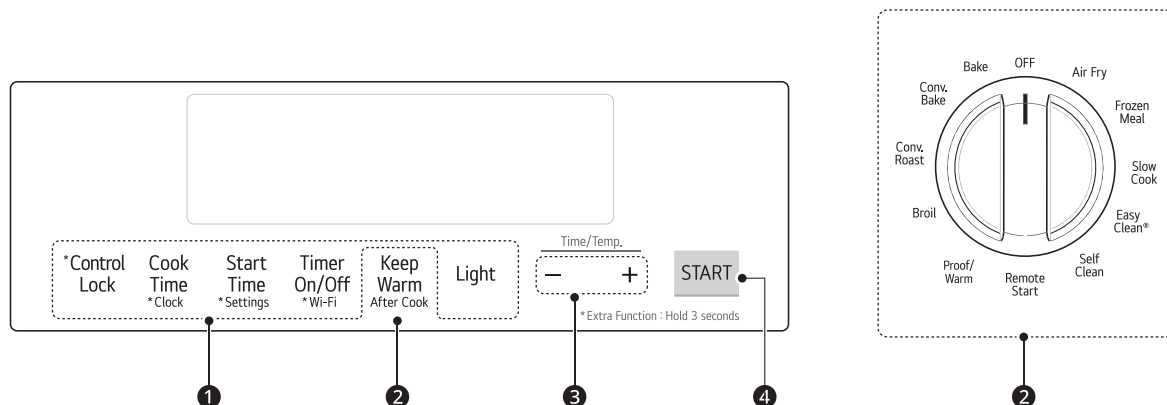
REMARQUE

- Pour rechercher des renseignements dans le manuel d'utilisation en ligne, saisissez un mot-clé dans le champ de recherche.

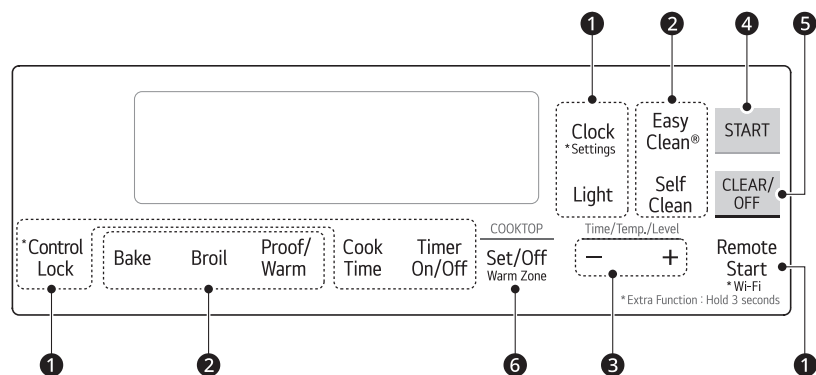
Tableau de commande

Caractéristiques du panneau de commande

Modèle: LSEL6333*, LSEL633CF



Modèle: LSEL6331*



- ❶ Fonctionnalités
- ❷ Commandes du four
- ❸ Boutons +/-
- ❹ **START**
- ❺ **CLEAR/OFF**
- ❻ Commande de la surface de cuisson

REMARQUE

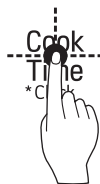
• Horloge clignotante

- Si les deux points de l'horloge clignotent, appuyez sur **Clock** et réglez l'heure de nouveau, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

22 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

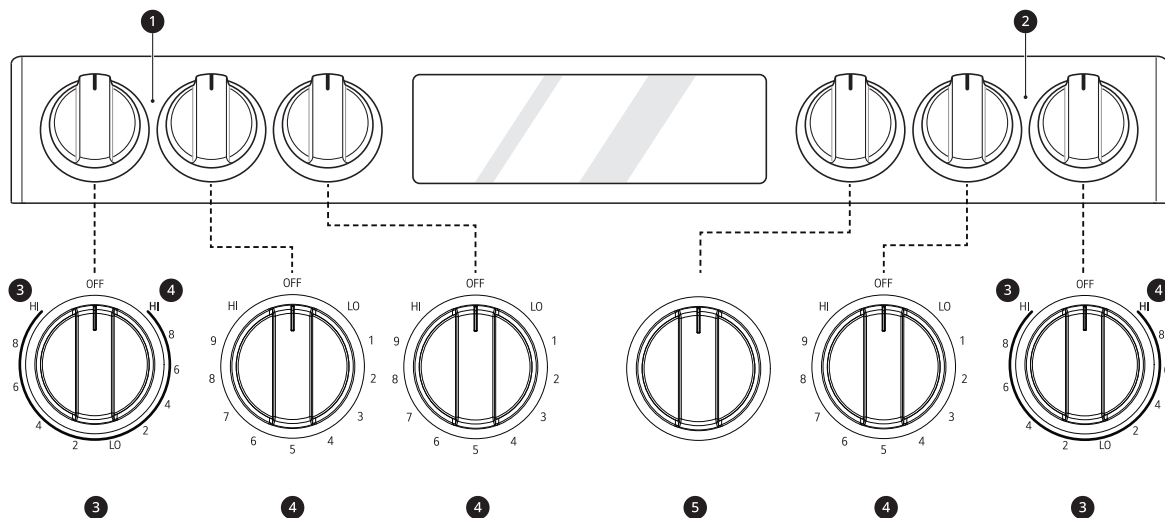
- Pour obtenir les meilleurs résultats, appuyez au centre des touches, même lorsque vous activez la fonction secondaire d'une touche. Les touches pourraient ne pas fonctionner correctement si vous les enfoncez trop loin du centre.



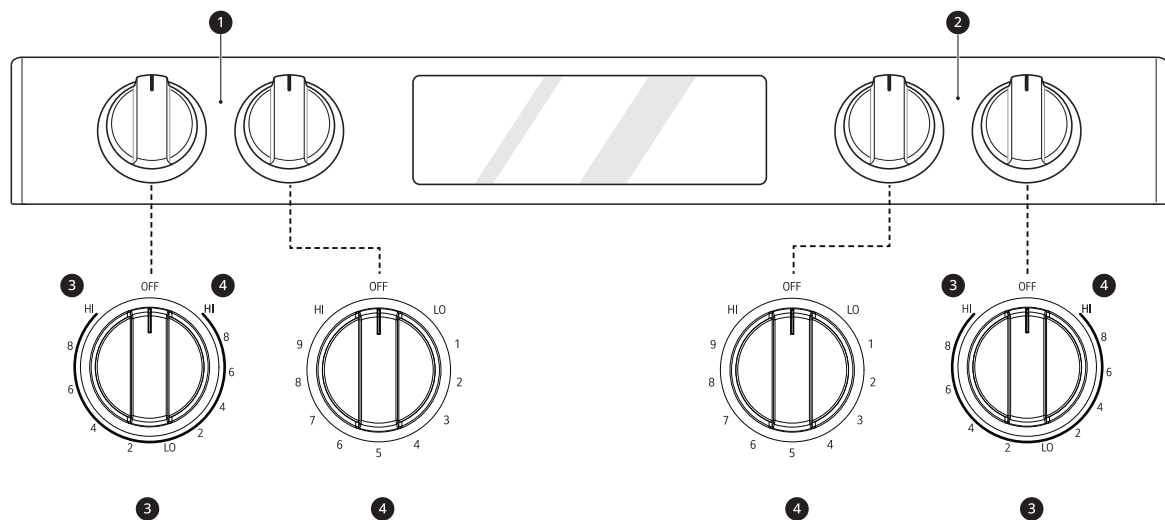
Positions des pommeaux

Après le nettoyage des boutons du four, veuillez à replacer chaque bouton dans la bonne position. Ne pas le faire pourrait entraîner un mauvais fonctionnement des brûleurs.

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF



Modèle LSEL6331*



1 Brûleur en marche

Le témoin lumineux Burner On s'allume lorsque le bouton est tourné même si l'élément de la surface de cuisson n'est pas en marche.

2 Indicateur de surface chaude

L'indicateur lumineux de surface chaude s'allume tant que la surface de cuisson est trop chaude pour être touchée.

Il reste allumé après que l'élément soit éteint et jusqu'à ce que la surface ait refroidi à environ 150 °F.

3 Double

Icône de type 1	Icône de type 2
	

4 Simple

Icône de type 1	Icône de type 2
	

5 Mode

Réglages du four

Modification des réglages du four

Horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure du jour pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent adéquatement.

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Appuyez sur la touche **Cook Time** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. **CLO** s'affiche.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner l'heure désirée.
- 4 Appuyez sur **START**.

Modèle LSEL6331*

- 1 Appuyez sur **Clock**.

- 2 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner l'heure désirée.

- 3 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée ou un cycle d'autonettoyage.
- Si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 25 secondes après avoir appuyé sur **Clock**, l'écran revient au réglage d'origine.
- Si l'heure affichée clignote, c'est qu'il y a probablement eu une panne de courant. Réglez l'heure de nouveau.

Lampe du four

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.

- Appuyez sur le bouton **Light** pour allumer manuellement la lampe du four.

Mise en marche et arrêt de la minuterie

La fonction de mise en marche et d'arrêt de la minuterie sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de commencer ou d'arrêter la cuisson.

24 FONCTIONNEMENT

On peut utiliser la fonction de mise en marche et d'arrêt de la minuterie avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

REMARQUE

- Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, on peut l'afficher à nouveau en appuyant sur la touche **Timer On/Off**.
- Appuyez à une reprise sur la touche **Timer On/Off** pour régler les heures:minutes. L'affichage indique 0:00 avec les lettres **HR** à l'intérieur, et **Timer** clignote. Appuyez deux fois sur **Timer On/Off** pour régler les minutes:secondes.

Wi-Fi

Le bouton **Wi-Fi** est utilisé pour établir la connexion de l'appareil au réseau Wi-Fi domestique.

Verrouillage des commandes

La fonction **Control Lock** permet de verrouiller le panneau de commande ainsi que le bouton de mode du four (Modèle LSEL6333*, LSEL633CF).

- Lorsque la fonction **Control Lock** est activée, les boutons de mode de la surface de cuisson et du four ne fonctionnent pas.
- Pour activer ou désactiver la fonction **Control Lock**, appuyez sur la touche **Control Lock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et les commandes se déverrouillent.

Heure de mise en marche (cuisson minutée différée, Modèle LSEL6333*, LSEL633CF)

La minuterie automatique de la fonction de cuisson minutée différée allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes **Bake**, **Conv. Bake**, **Self Clean**, et **Conv. Roast**.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de la fonction de cuisson minutée.

Cette fonction peut être utilisée uniquement avec les modes suivants :

- **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Slow Cook**, **Air Fry** et **Frozen Meal** sur le modèle LSEL6333*, LSEL633CF.
- Mode **Bake** sur le modèle LSEL6331*.

Réglages (mode d'affichage de l'heure, conversion automatique de la convection, thermostat du four, voyant d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius, volume d'alerte de la surface de cuisson activée)

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**. Appuyez sur le bouton **Start Time** et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Puis, appuyez sur le bouton **Start Time** plusieurs fois pour faire défiler les réglages du four et les modifier.

Modèle LSEL6331*

Appuyez sur le bouton **Clock** et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Puis, appuyez sur le bouton **Clock** plusieurs fois pour faire défiler les réglages du four et les modifier.

Le bouton **Settings** vous permet de :

- régler le mode d'affichage sur l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la fonction de conversion automatique de la convection (Modèle LSEL6333*, LSEL633CF)
- régler le thermostat du four
- activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage
- régler le volume de l'avertisseur
- changer l'échelle de température des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et vice-versa
- régler le volume de l'alerte de surface de cuisson allumée

Réglage du mode d'affichage de l'heure

Cette commande est réglée pour l'utilisation d'une horloge en mode 12 heures. Pour utiliser une horloge en mode 24 heures, suivez les étapes ci-après.

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**. Appuyez sur la touche **Start Time** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez sur **+/-** pour basculer entre le mode horloge 12 heures et 24 heures.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Modèle LSEL6331*

- 1 Maintenez enfoncée la touche **Clock** pendant trois secondes.
- 2 Appuyez sur **+/-** pour basculer entre le mode horloge 12 heures et 24 heures.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage de la conversion automatique de la convection (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)

Lorsque les modes **Conv. Bake** et **Conv. Roasts** sont sélectionnés, la conversion automatique de la convection convertit automatiquement la température de la recette standard que vous avez entrée à une température de convection en soustrayant 25 °F (14 °C). La température convertie automatiquement s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous sélectionnez le mode **Conv. Bake** et que vous entrez 350 °F, l'indication « 325 °F » s'affiche à l'écran après le préchauffage.

La fonction de conversion automatique de la convection est activée par défaut. Pour modifier le réglage, suivez les directives ci-dessous.

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Appuyez sur la touche **Start Time** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur la touche **Start Time** plusieurs fois jusqu'à ce que **Auto** s'affiche.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour activer ou désactiver la fonction.
- 4 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du thermostat du four

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de

modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même le thermostat du four.

- Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le four avec le nouveau réglage. Si le four nécessite d'autres ajustements, montez ou baissez le thermostat à nouveau en vous servant du premier réglage pour vous guider. Par exemple, si le premier réglage était trop poussé, montez ou baissez le thermostat de 10 °F (5 °C). Si le premier réglage était insuffisant, montez ou baissez le thermostat de 20 °F (12 °C). Procédez ainsi jusqu'à ce que vous soyez satisfait du réglage du four.

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**. Appuyez sur la touche **Start Time** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur **Start Time** plusieurs fois jusqu'à ce que **ADJU** s'affiche.
- 2 Réglez le nombre de degrés à ajuster : Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le nombre de degrés souhaité s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Modèle LSEL6331*

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur la touche **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **ADJU** s'affiche.
- 2 Réglez le nombre de degrés à ajuster : Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le nombre de degrés souhaité s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

26 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures des fonctions de cuisson au gril ni d'autonettoyage. Ce réglage restera conservé dans la mémoire même après une panne électrique. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Une fois que la température est augmentée ou diminuée, la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée de nouveau.

Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage

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

Vous pouvez activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage.

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**. Appuyez sur la touche **Start Time** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur **Start Time** plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche.

- 2 Appuyez sur +/- pour allumer ou éteindre la lumière.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Modèle LSEL6331*

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur la touche **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche.

- 2 Appuyez sur +/- pour allumer ou éteindre la lumière.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**. Appuyez sur la touche **Start Time** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur la touche **Start Time** plusieurs fois jusqu'à ce que **BEEP** s'affiche.

- 2 Appuyez sur les touches **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner le volume désiré.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Modèle LSEL6331*

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur la touche **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **BEEP** s'affiche.

- 2 Appuyez sur les touches **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner le volume désiré.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Les températures du four par défaut sont en degrés Fahrenheit, sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**. Appuyez sur la touche **Start Time** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur **Start Time** plusieurs fois jusqu'à ce que **Unit** s'affiche.

- 2 Appuyez sur +/- pour sélectionner **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Modèle LSEL6331*

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis,

appuyez sur la touche **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **Unit** s'affiche.

- 2 Appuyez sur **+/-** pour sélectionner **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'alerte de surface de cuisson allumée

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**. Appuyez sur la touche **Start Time** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur la touche **Start Time** plusieurs fois jusqu'à ce que **CtOP** s'affiche.

- 2 Appuyez sur **+/-** pour sélectionner **Hi,Lo,OFF**.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Modèle LSEL6331*

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Puis, appuyez sur la touche **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **CtOP** s'affiche.

- 2 Appuyez sur **+/-** pour sélectionner **Hi,Lo,OFF**.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Surface de cuisson

Utilisation des éléments de la surface de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous que les accessoires de cuisson et les plats que vous utilisez vont au four et sur la surface de cuisson.

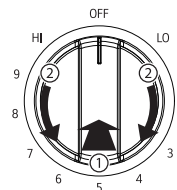
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous enlevez les plats de la surface de cuisson et du four.
- Ne placez pas de récipients scellés sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les plats lorsqu'ils se trouvent sur la surface de cuisson. Le plastique peut fondre sur la surface de cuisson et être très difficile à nettoyer.
- Ne laissez jamais de plats sur la surface de cuisson sans surveillance. Les déversements peuvent provoquer de la fumée. Les déversements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Après avoir été éteint, l'élément de surface peut sembler froid. Il peut être encore chaud et y toucher avant qu'il n'ait suffisamment refroidi peut causer des brûlures.
- La taille des accessoires de cuisson doit correspondre à celle de l'élément chauffant de la surface de cuisson. Utiliser un gros élément chauffant pour une petite casserole gaspille de l'énergie de chauffage, et la surface inutilisée de l'élément pourrait causer des brûlures ou provoquer un incendie.

REMARQUE

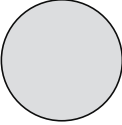
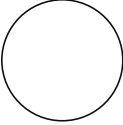
- Indicateur de surface chaude
 - L'indicateur lumineux de surface chaude s'allume tant que la surface de cuisson est trop chaude pour être touchée.
 - Il reste allumé après que l'élément soit éteint et jusqu'à ce que la surface ait refroidi à environ 150 °F.

Allumer un élément simple

- 1 Enfoncez le pommeau de l'élément simple ①.
- 2 Tournez le pommeau dans un sens ou dans l'autre pour obtenir le réglage souhaité ②.
 - Le pommeau de commande émet un clic pour indiquer qu'il est enclenché en position **OFF** ou **Hi**.



28 FONCTIONNEMENT

Élément chauffant	
	
DÉSACTIVÉ	ACTIVÉ

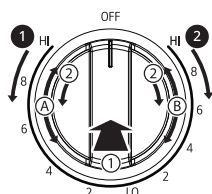
REMARQUE

- **Hi** est la température maximale.
- **Lo** est la température minimale.

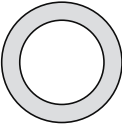
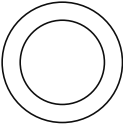
Allumer un élément jumelé

Utilisez l'élément jumelé comme élément jumelé ou simple.

- 1 Enfoncez le pommeau approprié ①.
- 2 Tournez le pommeau pour utiliser l'élément chauffant comme un élément simple ou un élément jumelé ②.
 - Pour l'utiliser comme un élément simple, tournez le pommeau dans le sens antihoraire.
 - Pour l'utiliser comme un élément jumelé, tournez le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre.



	Icône de type 1	Icône de type 2
① Jumelé	• •	⊙
② Simple	•	○

Chauffage avec l'élément central (petit) seulement	Chauffage avec les deux éléments simultanément
	
A	B

Allumer la zone de réchaud

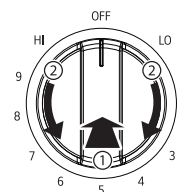
⚠ MISE EN GARDE

- **RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE** : Les bactéries peuvent proliférer dans les aliments à des températures inférieures à 140 °F.
 - Utilisez toujours la fonction de réchaud avec des aliments qui sont déjà chauds. N'utilisez pas la fonction de réchaud pour réchauffer des aliments froids.
 - N'utilisez pas la fonction de réchaud pendant plus de deux heures.

Située au centre, à l'arrière de la surface en verre, la zone de réchaud garde les aliments cuits et chauds à la température de service. Utilisez la zone de réchaud pour garder les aliments chauds après la cuisson. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la zone de réchaud pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Enfoncez le bouton de la **zone de réchaud** ①.
- 2 Tournez le pommeau dans un sens ou dans l'autre pour obtenir le réglage souhaité ②.
 - Le bouton de commande émet un clic pour indiquer qu'il est enclenché en position **OFF** ou **Hi**.



Modèle LSEL6331*

- 1 Appuyez sur le bouton **COOKTOP Set/Off**. Le témoin lumineux de la **zone de réchaud** clignote.
- 2 Utilisez les boutons **+/-** pour ajuster le réglage de la température.
- 3 Pour éteindre la **zone de réchaud**, appuyez sur le bouton **Set/Off**.

REMARQUE

- Pour obtenir de meilleurs résultats, laissez les aliments de la zone de réchaud dans leur récipient ou couvrez-les d'un couvercle ou de

papier d'aluminium. De cette façon, les aliments conserveront leur qualité.

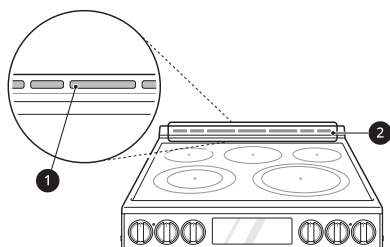
- À la différence des autres éléments de cuisson, le réchaud ne rougira pas.

Four

Évent du four

Les zones situées à proximité de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez pas l'ouverture de l'évent. Évitez de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.

De la vapeur peut être visible lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. Ceci est normal.



- ❶ Évent du four
- ❷ Garniture d'évent

⚠ MISE EN GARDE

- Les rebords de l'évent de la cuisinière sont coupants. Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière afin d'éviter les blessures.

Modes de cuisson

Réglage d'un mode de cuisson

Modèle LSEL6333*, LSEL633CF

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le **mode de cuisson souhaité**.
- 2 Réglez la température du four.
- 3 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.

- 4 Lorsque la cuisson est terminée, tournez le pommeau de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

- 5 Sortez les aliments du four.

Modèle LSEL6331*

- 1 Appuyez sur le bouton de **mode de cuisson souhaité**.
- 2 Réglez la température du four.
- 3 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **CLEAR/OFF**.
- 5 Sortez les aliments du four.

Cuisson

La fonction de cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des plats mijotés. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

REMARQUE

- Le ventilateur à convection fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.

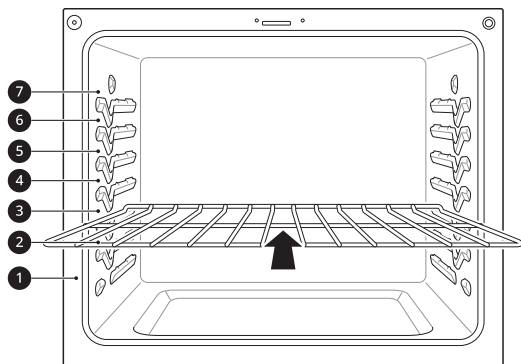
Guide sur les recommandations pour la cuisson

Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

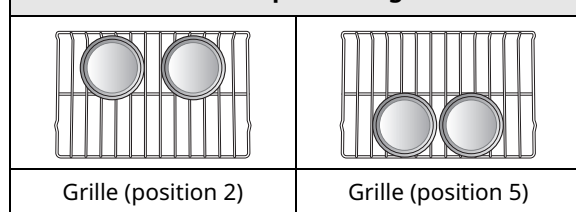
Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.

30 FONCTIONNEMENT

Positionnement des grilles et des plats



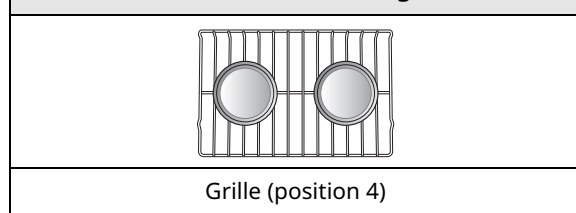
Cuisson sur plusieurs grilles



Grille (position 2)

Grille (position 5)

Cuisson sur une seule grille



Grille (position 4)

Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

Aliment		Position de la grille
Gâteaux	Gâteaux étagés	4
	Gâteaux Bundt (savarin)	3
	Gâteaux des anges	3
Biscuits	Biscuits au sucre	4
	Aux pépites de chocolat	4
	Brownies	4

Mode de convection (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)

Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Cette amélioration de la distribution de la chaleur permet d'obtenir une cuisson plus uniforme et d'excellents résultats lorsqu'on cuisine avec une seule ou plusieurs grilles.

- Pendant que le four préchauffe, l'écran affiche la température qui augmente par tranche de

5 degrés. Une fois que le four atteint la température sélectionnée, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote. L'affichage indique la température du four après la conversion automatique, soit 350 °F, et l'icône de ventilateur.

REMARQUE

- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

Gril

Pour faire cuire les aliments, la fonction de gril utilise la chaleur intense de l'élément chauffant supérieur. La cuisson au gril convient mieux aux viandes tendres, aux poissons et aux légumes coupés finement.

Certains modèles peuvent comporter un grilloir hybride composé d'un grilloir intérieur avec un élément chauffant en carbone fournissant une chaleur instantanée, et d'un élément de grillage extérieur traditionnel. Lors de l'utilisation régulière du grilloir, l'un ou l'autre des éléments peut s'éteindre par intermittence. Ceci est normal.

REMARQUE

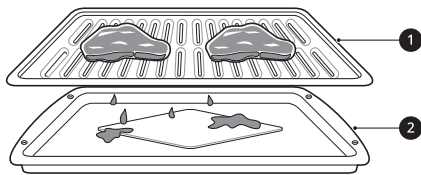
- Cette cuisinière a été conçue pour utiliser la fonction de cuisson au gril avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de gril. Si la porte est ouverte, la fonction de gril ne pourra pas s'activer et le mot « door » (porte) apparaîtra sur l'écran. Fermez la porte et relancez la fonction de gril. Pendant la cuisson au gril, l'ouverture de la porte éteint le brûleur de gril. Si la porte est ouverte pendant la cuisson au gril, le brûleur de gril s'éteint au bout de cinq secondes. Le grilloir se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.

Guide sur la cuisson au gril recommandée

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson au gril.

Ce guide vous conseille sur la cuisson des viandes réfrigérées. Pour obtenir les meilleurs résultats

lors de la cuisson, utilisez une poêle conçue pour la cuisson au grill.



❶ Gril (vendu séparément)

❷ Lèchefrite (vendue séparément)

• Aliment : **Hamburgers**

Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.

- Quantité ou épaisseur:
4 galettes de 1/2 à 3/4 po d'épaisseur
- Position de la grille : 7
- Premier côté (min) : de 4 à 6
- Deuxième côté (min) : de 2 à 4

Levage du pain

Cette fonction garde le four chaud pour faire lever les produits à base de levain avant la cuisson.

Warm (garder au chaud)

Cette fonction permet de maintenir la température du four à 170 °F. La fonction de réchaud peut être utilisée sans autre opération de cuisson.

Fonction de réchaud

Cette fonction maintiendra la température du four à 170 °F. La fonction de réchaud gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à trois heures après sa cuisson. La fonction de réchaud peut être utilisée avec n'importe quelle autre opération de cuisson, sauf le mode **Broil** et **Proof**. Elle peut aussi être utilisée après la fin de la cuisson minutée.

Fonction Air Fry (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la fonction Air Fry.

Cette fonction est spécialement conçue pour la friture sans huile.

Plats surgelés (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)

La fonction de plats surgelés est spécialement conçue pour faire cuire des repas préparés

surgelés. Elle assure une cuisson par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour brunir les aliments uniformément.

Ce système est conçu pour assurer une performance de cuisson optimale en combinant automatiquement le système de grillage et de cuisson. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode de plats surgelés. Pour réussir la cuisson d'une pizza congelée, déposez les aliments sur une seule grille placée à la position 5 à 400 °F.

Fonction de cuisson lente (modèle LSEL6333*, LSEL633CF)

La fonction de cuisson lente est spécialement conçue pour griller le bœuf, le porc et la volaille. Il n'est pas rare que la surface des aliments devienne plus foncée après une cuisson lente. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode de cuisson lente.

32 FONCTIONS INTELLIGENTES

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

Cette fonction n'est offerte que sur les modèles dotés du Wi-Fi.

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Smart Diagnosis^{MC}**
 - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Paramètres**
 - Cette fonction vous permet de régler diverses options du four et de l'application.
- **Surveillance**
 - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
 - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
 - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.
- **Mise à jour du micrologiciel**
 - Gardez l'appareil à jour.

REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

Installation de l'application LG ThinQ

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

Connexion à un réseau wi-fi

Lorsque la touche **Wi-Fi** est utilisée avec l'application **LG ThinQ**, elle permet à l'appareil de se connecter au réseau Wi-Fi de votre domicile. L'icône  indique l'état de la connexion de l'appareil au réseau. Lorsque l'appareil est connecté au réseau Wi-Fi, l'icône s'allume.

• Connexion initiale de l'appareil

Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les directives de l'application pour connecter l'appareil.

• Reconnexion de l'appareil ou connexion d'un autre utilisateur

Appuyez sur la touche **Wi-Fi** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les directives de l'application pour connecter l'appareil.

Caractéristiques du module RF

Type	Gamme de fréquences	Puissance de sortie (max.)
Wi-Fi	2 412 - 2 462 MHz	< 30 dBm

Avis d'Industrie Canada

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

(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.

(2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'Industrie Canada pour un environnement non contrôlé.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre la source de rayonnement et votre corps.

REMARQUE

- LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES INTERFÉRENCES RADIOÉLECTRIQUES CAUSÉES PAR DES MODIFICATIONS NON AUTORISÉES APPORTÉES À CET APPAREIL. DE TELLES MODIFICATIONS POURRAIENT ANNULER L'AUTORISATION ACCORDÉE À L'UTILISATEUR DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site <https://opensource.lge.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com.

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

34 ENTRETIEN

ENTRETIEN

Nettoyage

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas cet appareil avec de l'eau de Javel.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la surface de cuisson ait refroidi avant de toucher l'une de ses parties.
- Portez toujours des gants lorsque vous nettoyez la surface de cuisson.

Conseils généraux de nettoyage

- Vous pouvez utiliser une spatule en plastique comme grattoir pour enlever les morceaux ou les résidus avant et pendant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à enlever les taches incrustées mieux qu'une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine (en vente à votre supermarché local) peuvent également améliorer le nettoyage.

Extérieur

Tableau de commande

Pour éviter d'activer le tableau de commande pendant le nettoyage, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties plus souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Pommeaux et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation de la cuisinière. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse tiède ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Pour le rinçage, utilisez de l'eau claire et polissez à sec à l'aide d'un chiffon doux.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour fours sur le panneau du collecteur. Cela pourrait endommager la finition.
- Évitez de déformer les pommeaux en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne pas les utiliser pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Il est possible de retirer les pommeaux de contrôle pour en faciliter le nettoyage.
- Pour nettoyer les pommeaux, assurez-vous qu'ils soient réglés à la position **OFF** et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- Pour replacer les pommeaux, assurez-vous que la position **OFF** du pommeau soit centrée au haut, et insérez le pommeau directement sur la tige.

REMARQUE

- Pour prévenir les rayures, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur ces pièces.

Motifs peints et garniture décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Pour la saleté plus difficile à nettoyer et les résidus de graisses accumulés, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le produit agir de 30 à 60 minutes. Rincez la surface avec un chiffon humide puis séchez-la. N'utilisez pas de produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

Pour éviter les rayures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

- 1 Placez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable sur un chiffon ou un essuie-tout humide.
- 2 Nettoyez une petite surface de la cuisinière, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable le cas échéant.

3 Séchez et polissez la surface à l'aide d'un essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.

4 Répétez l'opération si nécessaire.

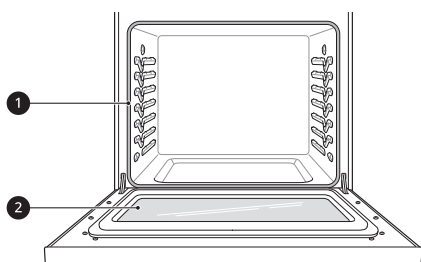
REMARQUE

- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

Porte du four

⚠ MISE EN GARDE

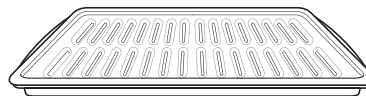
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. L'utilisation de tels produits pourrait causer des dommages.
- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer la porte du four. Rincez-la bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou de nettoyant pour vitres directement sur les événements de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyants à four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs et agressifs sur la surface extérieure de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut s'assurer de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



1 Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.

2 Vous pouvez nettoyer la porte du four à la main.

Lèchefrite et gril



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un gril souillé dans la cuisinière.
- Ne nettoyez pas la lèchefrite ou le gril en mode d'autonettoyage (sur certains modèles).
- Enlevez le gril de la lèchefrite. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Lavez et rincez la lèchefrite et le gril à l'eau chaude à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon ou en plastique.
- Si des aliments ont brûlé, saupoudrez le gril de nettoyant alors qu'il est chaud et couvrez-le avec des essuie-tout en papier humides ou un torchon. Faire tremper la lèchefrite permet d'enlever les aliments brûlés.
- La lèchefrite et le gril peuvent être nettoyés avec un nettoyant à four commercial ou dans le lave-vaisselle.

Grilles du four

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage (sur certains modèles) et la fonction EasyClean.

- 1** Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.
- Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient les coincer.

2 Rincez à l'eau claire et faites sécher.

REMARQUE

- Pour les modèles dotés de la fonction d'autonettoyage :

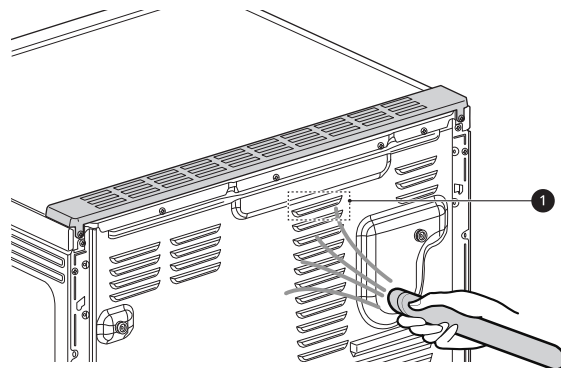
36 ENTRETIEN

REMARQUE

- Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et la finition deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement dans les glissières.

Utilisez un aspirateur muni d'un embout plat court ou d'une brosse pour nettoyer les fentes d'aération

1. Ne retirez pas le panneau qui couvre la cuisinière.



Fentes d'aération

- L'aspect de la cuisinière peut différer d'un modèle à l'autre.

Surface de cuisson

Surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ MISE EN GARDE

- Si du sucre ou un aliment contenant du sucre se renverse, ou si du plastique ou du papier d'aluminium se met à fondre sur la surface de cuisson, nettoyez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir en métal pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Un grattoir, s'il est correctement utilisé, n'endommagera pas la surface de cuisson. Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée si vous grattez la surface de cuisson alors qu'elle est encore chaude.
- Si de l'eau ou un aliment contenant de l'eau se renverse, nettoyez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un essuie-tout sec.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson.
- Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée si vous grattez la surface de cuisson avec un grattoir alors qu'elle est encore chaude.

Utilisez uniquement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur la surface de cuisson vitrée. Certains types de crème sont moins efficaces ou peuvent rayer, endommager ou tacher la surface de cuisson.

Pour entretenir et protéger la surface de cuisson vitrée, suivez ces étapes :

- 1** Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.
- 2** Pour conserver l'aspect neuf de la surface de cuisson, utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en céramique tous les jours.
- 3** Secouez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la surface de cuisson.
- 4** Utilisez un essuie-tout pour nettoyer toute la surface de cuisson.

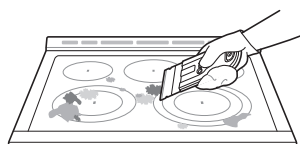
- 5** Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de nettoyage.

REMARQUE

- Les dommages ou les défaillances du produit attribuables aux situations décrites ci-dessous pourraient ne pas être couverts par la GARANTIE LIMITÉE.
 - Les déversements de sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fondant au chocolat, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou les objets en plastique fondus peuvent corroder la surface de cuisson.
 - Si un aliment ou de l'eau contenant du calcium (poudre à pâte, vin, lait, épinards, brocoli, etc.) se renverse sur la surface de cuisson, celle-ci pourrait être tachée ou décolorée de façon permanente.

Résidus d'aliments brûlés

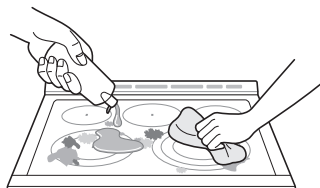
- 1** Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les résidus d'aliments brûlés ou renversés de la surface de cuisson en vitrocéramique avec un grattoir à lame de rasoir en métal approprié. Afin d'éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine ou une poignée pour manier le grattoir.



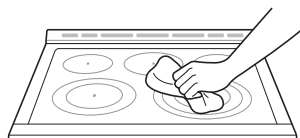
REMARQUE

- N'utilisez pas de lame émoussée ou craquelée.
- Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.
- Le grattoir à lame de rasoir n'endommagera pas les marquages sur la surface de cuisson.

- 2** Lorsque la surface de cuisson est complètement refroidie, appliquez quelques gouttes de la taille d'un dix sous d'un produit nettoyant approuvé pour les surfaces en vitrocéramique sur chaque zone du brûleur. Étalez la crème nettoyante sur la surface de cuisson à l'aide d'un essuie-tout humide. Laissez le nettoyant agir pendant 10 minutes avant de rincer.



- 3** Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et essuyez-la avec un essuie-tout propre et sec.



38 ENTRETIEN

Entretien de la surface de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de javellisant au chlore, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants non expressément recommandés pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique.
- Laissez la surface de cuisson en vitrocéramique refroidir avant de la nettoyer.

	Essuyez la surface de cuisson à l'aide d'un linge humide et d'un détergent doux.	Utilisez un grattoir en métal.	Appliquez une crème nettoyante spéciale sur la surface de cuisson. Frottez la surface de cuisson avec un chiffon.	Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.
Régulier (recommandé après chaque utilisation)				
Occasionnel (recommandé chaque semaine)				
En profondeur (recommandé pour les taches tenaces et les résidus d'aliments brûlés)				

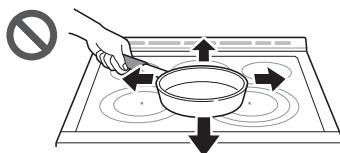
REMARQUE

- Pour en savoir plus sur le produit, visitez notre site Web au www.lg.com.

Traces métalliques et rayures

⚠ MISE EN GARDE

- Les accessoires de cuisson dont le dessous est rugueux ou bossé peuvent laisser des traces ou des rayures sur la surface de cuisson.



- Ne faites pas glisser d'articles en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utilisez des accessoires de cuisson dont le dessous est propre et dépourvu de saletés accumulées.
- N'utilisez pas d'accessoires de cuisson s'il y a des corps étrangers sur la surface de cuisson. Nettoyez toujours la surface de cuisson avant de cuisiner.

REMARQUE

- Les dommages ou les défaillances du produit attribuables aux situations décrites ci-dessous pourraient ne pas être couverts par la GARANTIE LIMITÉE.
 - Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et poêlons sur la surface de cuisson. Cela laissera des traces métalliques sur la surface de cuisson. Pour faciliter le nettoyage de ces traces métalliques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique.
 - Le mince revêtement en aluminium ou en cuivre d'un chaudron dans lequel le contenu s'est évaporé à sec peut laisser des marques de décoloration noires sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de faire de nouveau fonctionner la surface de cuisson, sans quoi elle pourrait demeurer permanente.

Fonction EasyClean

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

La technologie de finition en émail EasyClean de LG propose deux options de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction EasyClean tire parti de la nouvelle finition en émail de LG pour aider à enlever la saleté sans produits chimiques agressifs, et elle utilise SEULEMENT DE L'EAU pendant 10 minutes à des températures basses pour aider à déloger la saleté LÉGÈRE avant le nettoyage à la main.

Alors que la fonction EasyClean est rapide et efficace pour la saleté LÉGÈRE, la fonction d'autonettoyage peut être utilisée pour les saletés TENACES et incrustées. De la fumée peut se dégager en raison de l'intensité et de la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage. Assurez-vous d'ouvrir les fenêtres pour bien aérer la pièce. Par rapport au procédé d'autonettoyage plus intense, votre four LG peut être nettoyé en utilisant MOINS DE CHALEUR, en prenant MOINS DE TEMPS et en ne dégageant pratiquement AUCUNE FUMÉE. Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en nettoyant la saleté légère du four grâce à la fonction EasyClean plutôt que la fonction d'autonettoyage.

Pour les saletés tenaces et incrustées, vous disposez tout de même de l'option d'autonettoyage pour un nettoyage du four plus long et plus en profondeur (sur certains modèles).

- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès, comme l'arrière du four.

Avantages de la fonction EasyClean

- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- La fonction EasyClean n'utilise que de l'eau et pas de nettoyeurs chimiques.

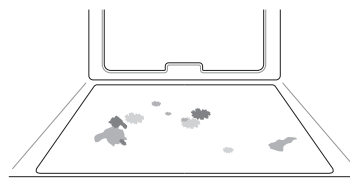
- Offre une meilleure expérience d'autonettoyage (sur certains modèles).
 - Retarde la nécessité d'utiliser le cycle d'autonettoyage.
 - Réduit la quantité de fumée dégagée et les odeurs.
 - Permet un cycle d'autonettoyage plus court.

REMARQUE

- Pour les modèles sans option d'autonettoyage
 - La fonction EasyClean pourrait ne pas suffire à nettoyer les saletés tenaces et incrustées. Puisque votre cuisinière n'est pas dotée d'une option d'autonettoyage, nettoyez-la régulièrement en utilisant la fonction EasyClean afin d'empêcher l'accumulation de saletés tenaces et incrustées sur les parois du four.

Quand utiliser la fonction EasyClean

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : petites gouttes ou taches
- Type de saleté : fromage ou autres ingrédients
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : pizza

40 ENTRETIEN

Cas 2

- Répartition de la saleté : légères éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : steak, poisson grillé, viande grillée ou rôtie à basse température

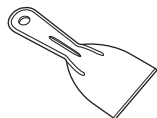
Guide d'instruction de la fonction EasyClean

REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle EasyClean, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le message Hot (chaud) s'affiche et le cycle EasyClean ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 150 °F (65 °C).
- La cuisinière doit être au niveau pour garantir que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle EasyClean.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux au fond du four.
- Le cycle EasyClean aura plus de difficulté à nettoyer la saleté recuite après plusieurs cycles de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle EasyClean est en marche, sans quoi l'eau ne deviendra pas assez chaude.

1 Enlevez les grilles et les accessoires du four.

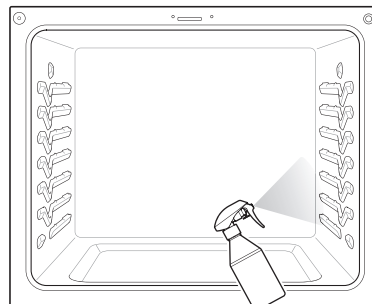
2 Nettoyez et jetez les débris brûlés en les grattant à l'aide d'un grattoir en plastique.



- Suggestions de grattoirs en plastique :
 - Spatule en plastique rigide
 - Racloir en plastique
 - Grattoir à peinture en plastique
 - Vieille carte de crédit

3 Remplissez d'eau un flacon pulvérisateur (10 oz ou 300 ml), puis 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 du four.



5 Vaporisez ou versez l'eau restante (8 oz or 240 ml) dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements de la partie inférieure du four doivent être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

- Si vous nettoyez plusieurs fours, utilisez une bouteille d'eau entière pour nettoyer chaque four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte, sans quoi de l'eau coulera sur le plancher.

6 Fermez la porte du four.

- Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option **EasyClean** ou appuyez sur **EasyClean**. Appuyez sur **START**.

⚠ MISE EN GARDE

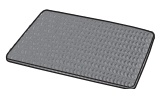
- Certaines surfaces peuvent être chaudes une fois le cycle EasyClean terminé. Lors du nettoyage, portez des gants de caoutchouc pour éviter les brûlures.
- Pendant le cycle EasyClean, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez que le cycle soit terminé avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte vitrée du four durant le nettoyage de la cavité du four.

7 Un signal sonore retentira à la fin du cycle de 10 minutes.

- Pour effacer l'affichage et mettre fin à la tonalité, tournez le bouton de mode du four en position **OFF** ou appuyez sur **CLEAR/OFF**.

8 Après le cycle de nettoyage et pendant le nettoyage à la main, il doit rester suffisamment d'eau au fond du four pour que toutes les saletés soient complètement immergées. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le sol devant le four pour éponger l'eau qui pourrait s'écouler lors du nettoyage à la main.

9 Nettoyez la cavité du four immédiatement après la fin du cycle EasyClean en frottant avec une éponge ou un tampon à récurer humide et anti-rayures (le côté récurant ne raye pas la finition). Une partie de l'eau peut se déverser dans les événements du fond pendant le nettoyage, mais elle s'écoulera dans une casserole sous la cavité du four et n'endommagera pas le brûleur.



REMARQUE

- N'utilisez pas de tampons à récurer en acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.

10 Une fois la cavité du four nettoyée, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Remettez en place les grilles et tout autre accessoire.

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

- Pour les modèles avec fonction d'autonettoyage
 - S'il reste de la saleté tenace après plusieurs cycles EasyClean, lancez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous qu'il n'y a aucune grille ni aucun autre accessoire dans la cavité du four, et que la surface de la cavité du four est sèche avant de lancer

le cycle d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de votre manuel d'utilisation. Si l'option d'autonettoyage n'est pas disponible, grattez et nettoyez les saletés tenaces à l'aide d'un grattoir.

REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle EasyClean, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF** ou appuyez sur **CLEAR/OFF** afin d'arrêter le cycle. Attendez que la cuisinière revienne à la température ambiante, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, puis démarrez un autre cycle EasyClean.
- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction EasyClean est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants pour four commerciaux ou de l'eau de javel. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux dont le pH est inférieur à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Autonettoyage

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale. Durant le cycle d'autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée pour minimiser les odeurs.

Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le manuel. Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les accessoires de cuisson, le papier d'aluminium ou tout autre accessoire du four.
- Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.

42 ENTRETIEN

- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs liées au nettoyage. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche un ventilateur ou une hotte avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Essayez tout déversement important qu'il y aurait dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.

AVERTISSEMENT

- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyeurs à four. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyant commercial à four, un protège-four ou tout autre produit de ce type lorsque vous nettoyez le four.
- Le four affiche un code d'erreur F et émet trois longs bips pendant le processus d'autonettoyage en cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage. Coupez l'alimentation électrique du fusible ou du disjoncteur principal et faites réparer le four par un technicien qualifié.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez la cuisinière et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le inspecter par un technicien qualifié.
- Il est normal que certaines parties du four deviennent chaudes pendant le cycle d'autonettoyage. Évitez de toucher la surface de cuisson, la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle d'autonettoyage.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Durant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La

santé de certains oiseaux peut être affectée par les émanations émises pendant l'autonettoyage d'une cuisinière.

- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci perturbera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra dans le four).
- N'essayez pas d'ouvrir la porte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

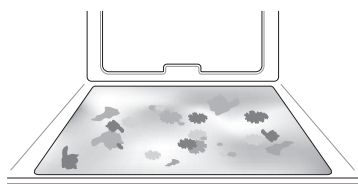
REMARQUE

- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage. La lampe du four ne doit pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après le cycle d'autonettoyage.
- Durant le cycle d'autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson et les tiroirs chauffe-plats ne peuvent pas être utilisés.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle d'autonettoyage.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.

- Après un cycle d'autonettoyage, des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.
- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage des commandes est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage réglée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux du cadenas  arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), l'autonettoyage différé ne peut pas être réglé pour démarrer plus de 12 heures en avance.
- Une fois le four éteint, le ventilateur à convection continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

Quand utiliser le cycle d'autonettoyage

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : éclaboussures moyennes ou grosses éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : viande rôtie à haute température

Cas 2

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : saleté causée par des aliments sucrés ou de la garniture
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : tartes

Cas 3

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : crème ou sauce tomate
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : plats mijotés

REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage peut être utilisé pour nettoyer la saleté qui s'accumule depuis longtemps.

Réglage de la fonction d'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage offre des temps de cycle de trois, quatre ou cinq heures.

Guide de l'autonettoyage de la saleté

Degré de saleté	Réglage du cycle
Cavité de four légèrement souillée	Cycle d'autonettoyage de trois heures
Cavité de four modérément souillée	Cycle d'autonettoyage de quatre heures
Cavité de four très souillée	Cycle d'autonettoyage de cinq heures

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Self Clean** ou appuyez sur **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, qui est recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur les boutons **plus (+)** ou **moins (-)** afin de sélectionner une durée d'autonettoyage de trois à cinq heures.
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Une fois le cycle d'autonettoyage réglé, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de cadenas  s'affiche. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.

44 ENTRETIEN

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

Réglage du cycle d'autonettoyage avec la mise en marche différée

- Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Self Clean** ou appuyez sur **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, qui est recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur les boutons **plus (+)** ou **moins (-)** afin de sélectionner une durée d'autonettoyage de trois à cinq heures.
- Appuyez sur **Start Time**.
- Définissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle d'autonettoyage commence en appuyant sur les touches **plus (+)** ou **moins (-)**.
- Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se déclare dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF** ou appuyez sur **CLEAR/OFF**.

Retrait et assemblage des portes amovibles du four

REMARQUE

- Les pièces peuvent être modifiées en raison de l'amélioration du produit et peuvent être différentes des images.

Directives d'entretien de la porte

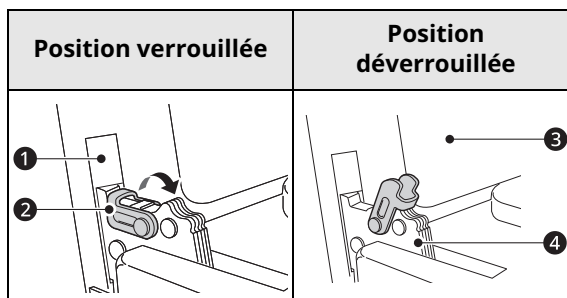
La plupart des portes de four contiennent du verre qui peut se briser.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne fermez pas la porte du four avant que toutes les grilles du four soient bien en place.
- Évitez de cogner des casseroles, des poêles ou tout autre objet sur le verre.
- Gratter, cogner, secouer ou presser le verre peut l'affaiblir, ce qui augmente le risque qu'il se brise ultérieurement.

Retrait des portes

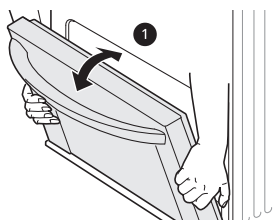
- Ouvrez entièrement la porte.
- Soulevez le verrou de charnière ② et faites-le basculer complètement vers le bras de charnière ④. Répétez l'opération de l'autre côté.



- ① Fente
- ② Verrou de charnière
- ③ Cadre du four
- ④ Bras de charnière

- Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

- 4** Fermez partiellement la porte à environ 5 degrés **1**. Si la position est correcte, les bras de charnière bougeront librement.

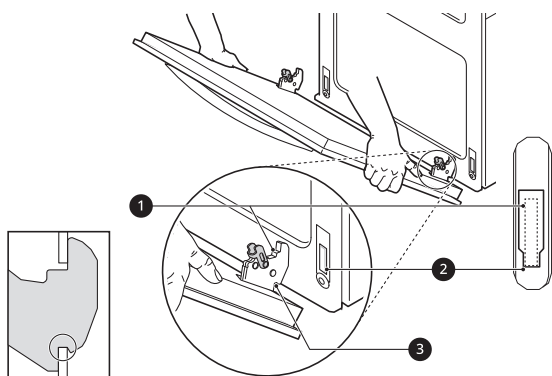


1 Environ 5°

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

Assemblage des portes

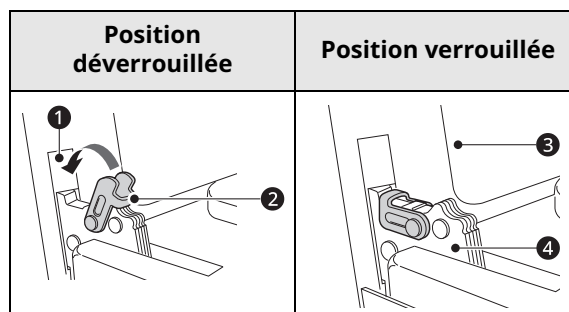
- 1** Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2** Insérez complètement les bras de charnière **1** dans les fentes **2** jusqu'à ce que les encoches **3** des bras de charnière reposent sur les bords inférieurs des fentes.



- 1** Bras de charnière
2 Bord inférieur de la fente
3 Encoche

- 3** Ouvrez lentement et complètement la porte. Assurez-vous que les bras de charnière sont correctement engagés dans les fentes.

- 4** Soulevez le verrou de charnière **2** et faites-le basculer vers le four **3** jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position. Répétez l'opération de l'autre côté.



- 1** Fente
2 Verrou de charnière
3 Cadre du four
4 Bras de charnière

- 5** Fermez la porte du four.

Retrait et assemblage des tiroirs

Retrait des tiroirs

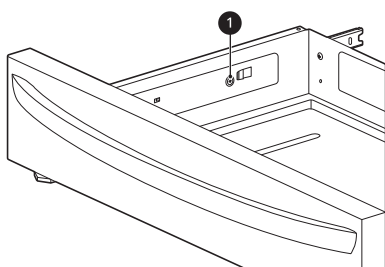
⚠ MISE EN GARDE

- Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.

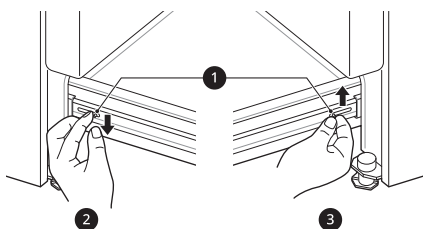
En général, vous pouvez nettoyer le four alors que le tiroir est en place; toutefois, il vous faudra peut-être enlever le tiroir si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Servez-vous d'eau chaude pour nettoyer le four à fond.

- 1** Ouvrez entièrement le tiroir.
- 2** Dévissez la vis **1** qui se trouve à l'arrière du tiroir.

46 ENTRETIEN



- 3** Repérez les leviers de glissement de chaque côté du tiroir. Appuyez sur celui de gauche et soulevez celui de droite.



- 1** Levier
- 2** Poussez le levier avec un doigt
- 3** Tirez le levier vers le haut avec un doigt

- 4** Glissez le tiroir hors de la cuisinière.

Assemblage des tiroirs

- 1** Tirez les glissières à roulement vers l'avant de la glissière du cadre.
- 2** Alignez les glissières situées de chaque côté du tiroir avec les fentes de glissement de la cuisinière.
- 3** Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers s'enclenchent (environ deux pouces).
- 4** Vissez les vis qui se trouvent à l'arrière du tiroir.
- 5** Tirez à nouveau sur le tiroir pour mettre les glissières de roulement en place.

Entretien périodique

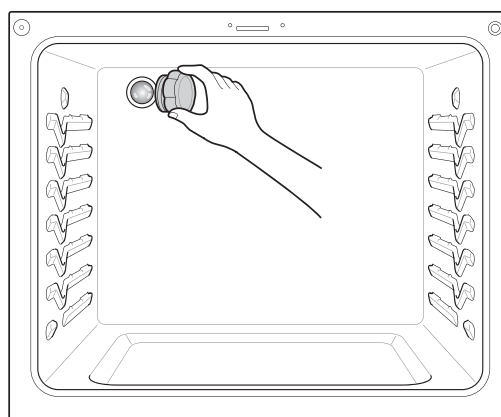
Remplacement de la lampe du four

La lampe du four est une ampoule de 40 watts standard halogène pour appareils électroménagers. Elle s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour allumer ou éteindre la lumière lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur la touche **Light**.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.

- 1** Débranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique.
- 2** Pour enlever le couvercle de la lampe situé à l'arrière du four, tournez-le dans le sens antihoraire.
- 3** Enlevez la lampe halogène de la douille.
- 4** Insérez la nouvelle lampe halogène.
- 5** Insérez le couvercle de la lampe et tournez-le dans le sens horaire.
- 6** Rebranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique.



DÉPANNAGE

FAQ

Foire aux questions

Q : Quels sont les types d'accessoires de cuisson que vous recommandez d'utiliser pour la surface de cuisson?

- R :
- Les casseroles et les poêles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
 - N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond épais.
 - La taille de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la quantité de nourriture à préparer et à la taille de l'élément de surface.
 - Utilisez des couvercles bien ajustés.
 - N'utilisez que des woks à fond plat.

Q : Pourquoi les éléments chauffants semblent-ils s'allumer et s'éteindre pendant que j'utilise la surface de cuisson ou le four?

- R : Selon le réglage des éléments de votre surface de cuisson ou la température sélectionnée dans votre four, il est NORMAL que les éléments de cuisson s'allument et s'éteignent successivement.

Q : Mon nouveau four ne cuit pas comme mon ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de la température?

- R : Non. Votre four a été testé et calibré en usine. Pour les premières utilisations, respectez les temps de cuisson et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température du four vous-même pour répondre à vos besoins de cuisson. Reportez-vous à la section « Modification des réglages du four » de ce manuel pour obtenir des instructions simples sur la manière de régler votre thermostat.

Q : Est-il normal d'entendre un cliquetis venant de l'arrière du four lorsque je l'utilise?

- R : Votre nouvelle cuisinière est conçue pour maintenir un contrôle plus strict de la température de votre four. Vous entendrez peut-être les éléments chauffants de votre four cliqueter plus fréquemment sur votre nouveau four. Ceci est NORMAL.

Q : Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

- R : Cela signifie que le produit vient d'être branché, ou qu'il y a eu une panne de courant. Pour que l'heure ne clignote plus, appuyez sur n'importe quel bouton et réinitialisez l'horloge si nécessaire.

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

- R : Oui, ceci est normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrête jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Q : Puis-je utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four?

- R : N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour tapisser le fond ou les parois du four ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). La feuille d'aluminium fondra et collera à la surface inférieure du four et ne pourra pas être enlevée. Utilisez plutôt une plaque placée sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si le papier d'aluminium a déjà fondu sur la partie inférieure du four, il n'aura pas d'incidence sur son fonctionnement.)

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

48 DÉPANNAGE

- R : Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Le fait de recouvrir entièrement les grilles de papier d'aluminium restreint la circulation de l'air, ce qui entraîne une mauvaise cuisson. Utilisez une plaque recouverte de papier d'aluminium pour les tartes aux fruits ou autres aliments acides ou sucrés pour éviter que les déversements n'endommagent la finition du four.

MISE EN GARDE

- Le papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four ou le tiroir chauffant, mais il ne doit pas entrer directement en contact avec les éléments chauffants ou de grillage dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, ce qui pourrait générer de la fumée ou causer un incendie ou des blessures.

Q : Puis-je laisser mes grilles dans le four lorsque je lance un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles)?

R : Non. Bien que cela n'endommagera pas les grilles, cela les décolorera et pourrait les rendre difficiles à enlever et à replacer pendant l'utilisation. Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage.

Q : Que dois-je faire si mes grilles sont collantes et qu'il est devenu difficile de les enlever et de les replacer dans le four?

R : Au fil du temps, les grilles peuvent devenir difficiles à enlever et à replacer dans le four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les côtés des grilles. Cela les lubrifiera et vous permettra de les enlever et de les replacer plus facilement dans le four.

Q : Que dois-je faire s'il y a des taches difficiles à nettoyer sur ma surface de cuisson?

R : La surface de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation pour éviter qu'elle soit tachée de façon permanente. Lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en sucre comme de la sauce tomate, nettoyez la tache avec un grattoir pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un gant de cuisine lorsque vous grattez la tache pour éviter les brûlures. Pour d'autres directives, consultez la section « ENTRETIEN » de ce manuel d'utilisation.

Q : Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

R : Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de verrouillage des commandes / verrouillage. L'icône de cadenas  s'affiche à l'écran si le verrouillage des commandes / verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage des commandes / verrouillage, consultez la section « Verrouillage des commandes / Verrouillage ». La mélodie de déverrouillage se fait entendre et **Loc** s'affiche à l'écran jusqu'à ce que les commandes soient déverrouillées.

Q : Ma cuisinière est toujours sale après avoir fait un cycle EasyClean. Que puis-je faire?

R : Le cycle EasyClean permet uniquement de déloger la saleté légère de votre cuisinière pour faciliter le nettoyage à la main de votre four. Toute la saleté n'est pas automatiquement nettoyée après le cycle. À la fin du cycle EasyClean, vous devez frotter votre cuisinière.

Q : J'ai essayé de frotter mon four après avoir fait fonctionner le cycle EasyClean, mais il reste encore de la saleté. Que puis-je faire?

R : La fonction EasyClean fonctionne mieux lorsque la saleté est entièrement imbibée et submergée dans l'eau avant de lancer le cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment imbibée d'eau, cela peut nuire à la performance de nettoyage. Relancez le cycle EasyClean en utilisant suffisamment d'eau.

- Pour les modèles dotés de la fonction d'autonettoyage :
La saleté causée par des aliments sucrés ou gras est particulièrement difficile à nettoyer. Pour enlever la saleté tenace, utilisez la fonction d'autonettoyage pour nettoyer votre four à fond.

Q : Je n'arrive pas à nettoyer la saleté qui se trouve sur les parois de mon four. Comment puis-je rendre les parois de mon four propres?

R : La saleté se trouvant sur les parois latérales et arrière de votre four peut être plus difficile à imbiber complètement d'eau. Essayez de relancer le cycle EasyClean en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.

Q : **La fonction EasyClean pourra-t-elle entièrement nettoyer la saleté et les taches?**

R : Cela dépend du type de saleté. Les taches causées par des aliments sucrés et certaines taches de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imbibées d'eau, cela peut nuire aux performances de nettoyage.

- Pour les modèles dotés de la fonction d'autonettoyage :
Pour déloger les taches tenaces ou la saleté accumulée, utilisez la fonction d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de votre manuel d'utilisation.

Q : **Avez-vous des conseils pour nettoyer la saleté tenace?**

R : Il est recommandé de gratter la saleté avec un grattoir en plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Il est également recommandé d'imbiber complètement la saleté avec de l'eau.

- Pour les modèles dotés de la fonction d'autonettoyage :
Cependant, certains types de saleté sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour déloger la saleté tenace, nous vous recommandons d'utiliser le cycle d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de votre manuel d'utilisation.

Q : **Est-ce correct si mon ventilateur de convection ou mon élément chauffant est mouillé pendant le nettoyage?**

R : Oui. Le ventilateur de convection ou l'élément chauffant peut être un peu mouillé pendant le nettoyage. Toutefois, il n'est pas nécessaire de vaporiser de l'eau directement sur le brûleur de gril et les éléments chauffants, car ils se nettoient automatiquement pendant l'utilisation régulière.

Q : **Dois-je utiliser 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau avec la fonction EasyClean?**

R : Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser 1 tasse (8 oz ou 240 ml) d'eau dans le fond du four et de vaporiser ¼ tasse (2 oz ou 60 ml) d'eau supplémentaire sur les parois et autres surfaces sales afin d'imbiber la saleté d'eau pour assurer le meilleur nettoyage possible.

Q : **Je vois de la fumée sortir des événements de la surface de cuisson de mon four pendant que le cycle EasyClean est en marche. Est-ce normal?**

R : Ceci est normal. Il ne s'agit pas de fumée. Il s'agit en fait de vapeur d'eau provenant de l'eau contenue dans la cavité du four. Lorsque le four chauffe brièvement pendant le cycle EasyClean, l'eau contenue dans la cavité s'évapore et s'échappe par les événements du four.

Q : **À quelle fréquence dois-je utiliser la fonction EasyClean?**

R : La fonction EasyClean peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction EasyClean fonctionne mieux lorsque votre four est LÉGÈREMENT souillé par de PETITES éclaboussures de graisse et gouttes de fromage. Pour plus d'informations, consultez la section « Fonction EasyClean » de votre manuel d'utilisation.

Q : **De quel matériel ai-je besoin pendant le cycle EasyClean?**

R : Un vaporisateur rempli de 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau, un grattoir en plastique, un tampon à récurer anti-rayures et une serviette. Vous ne devez pas utiliser de brosses abrasives telles que des tampons à récurer robustes ou une laine d'acier. À l'exception de la serviette, tout le matériel dont vous avez besoin est inclus dans une trousse de nettoyage spéciale fournie avec votre nouvelle cuisinière.

Q : **Comment puis-je assurer la sécurité de mes enfants près de la cuisinière?**

50 DÉPANNAGE

R : Les enfants doivent être surveillés lorsque la cuisinière est en fonction et après son utilisation, jusqu'à ce que les surfaces aient refroidi. Vous pouvez aussi utiliser la fonction de verrouillage des commandes / verrouillage pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la surface de cuisson ou le four. La fonction de verrouillage des commandes / verrouillage désactive la plupart des touches du panneau de commande ainsi que les boutons de commande de la surface de cuisson. Sur certains modèles, la fonction verrouille également la porte du four. Pour obtenir plus de détails, consultez la section « Verrouillage des commandes / Verrouillage » de votre manuel d'utilisation. (Pour les modèles sans option d'autonettoyage, la fonction de verrouillage des commandes / verrouillage désactive les commandes, mais ne verrouille pas la porte du four.)

Q : **Pourquoi la fonction InstaView ne marche-t-elle pas? (Sur certains modèles seulement.)**

R : Mettez à niveau la cuisinière en ajustant les pieds de nivellement avec une clé.

Avant d'appeler le réparateur

Consultez cette section du manuel avant de demander un service d'entretien; ce faisant, vous économiserez temps et argent.

Si vous souhaitez obtenir des informations détaillées et des vidéos, vous pouvez consulter la page de dépannage sur le site www.lg.com.

Autres renseignements de dépannage

Le manuel d'utilisation complet est disponible sur le site Web LG à l'adresse: <http://gscs-manual.lge.com/CVZ/MFL57206020/en-us/main.html> ou en scannant le code QR.

Pour plus de renseignements, balayez le code QR et suivez le chemin suivant : Dépannage > Avant de demander un service d'entretien.



Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	Le mot de passe du réseau Wi-Fi n'a pas été saisi correctement. Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
	La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. 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.

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. • 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.
	Pendant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones). • Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez lge12345. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez XXXX deux fois à titre de mot de passe. Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir 8b928b92 à titre de mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.

52 GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET LG DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE NE LE PERMETTENT PAS OU, DANS LE CAS D'AUTRES JURIDICTIONS, SI VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION D'ARBITRAGE N'EST PAS APPLICABLE AUX CLIENTS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO. EN ARBITRAGE, LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS. VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION INTITULÉE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS » CI-DESSOUS.

Si cuisinière 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» ou un offrira un remboursement au prorata 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, cacheté d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «LGECI».

PÉRIODE DE GARANTIE: (Remarque : Dans le cas où la date d'achat initial ne peut pas être vérifiée, la garantie commence soixante (60) jours après la date de fabrication.)

Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)	Unités de surface radiant de la surface de cuisson en verre
Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.	Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.

- Les produits et les pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie d'origine ou durant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et les pièces de remplacement peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou réusinés, à la seule discrétion de LGECI.
- Une preuve de l'achat original indiquant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS, À MOINS QU'UNE TELLE LIMITATION SOIT INTERDITE PAR LES LOIS DE VOTRE PROVINCE DE RÉSIDENCE. SAUF SELON LES MODALITÉS EXPRESSÉMENT PRÉVUES CI-DESSUS, OU SI LA LOI DE LA PROVINCE DE RÉSIDENCE L'INTERDIT, LGECI NE DONNE AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, ET PAR LA PRÉSENTE EXCLUT TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE DÉCLARATION NE POURRA LIER LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE GARANTIE, OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ EN RAPPORT AVEC LE PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE PRÉVUE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS LGECI, LE FABRICANT OU LE DÉTAILLANT DU PRODUIT NE SONT RESPONSABLES DES DOMMAGES ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, DIRECTS OU INDIRECTS, PUNITIFS OU EXEMPLAIRES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE CLIENTÈLE, LA PERTE DE PROFITS, LA PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, LA PERTE DE REVENUS, LA PERTE D'UTILISATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE DÉCOULANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, LE CAS ÉCHÉANT, NE POURRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LA SOMME QUE VOUS AVEZ PAYÉE POUR ACQUÉRIR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez peut-être jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de la province et des lois qui y sont appliquées. Toute clause de cette

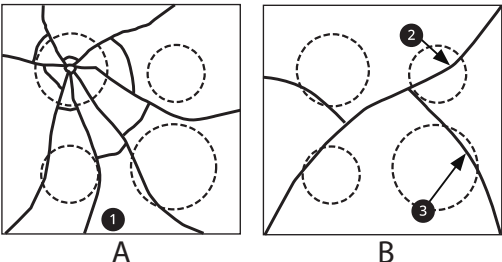
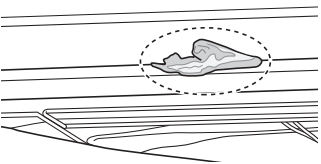
garantie limitée qui annule ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, sans toutefois affecter le reste des conditions de cette garantie.

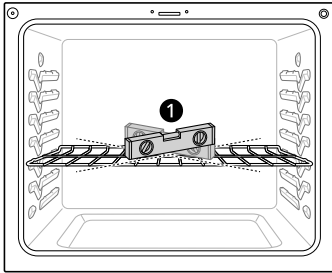
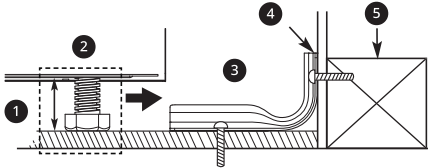
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Les déplacements de service pour i) livrer, ramasser ou installer le produit, ou en expliquer le fonctionnement; ii) corriger le câblage; ou iii) corriger des réparations ou une installation non autorisées du produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LGECI dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, des filtres, des fusibles ou de tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Tablettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes ou fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- 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.

Non couvert par la présente garantie limitée

54 GARANTIE LIMITÉE

Problème	Causes possibles et prévention
Fissure dans la surface de cuisson	Fissure dans la surface de cuisson provoquée par l'impact d'un objet  A B • A : Non couvert par la garantie - ❶ Bris mécanique • A : Couvert par la garantie - ❷ Fissure primaire ❸ Fissure secondaire • Ne rangez PAS d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager. • Ne rayez PAS la surface de cuisson afin d'éviter qu'elle se fissure. • Nettoyez la surface de cuisson avant et après son utilisation. REMARQUE • Dommages causés après la livraison (non couverts par la garantie)
L'émail de la surface de cuisson s'écaille	Utilisation abusive  • Évitez de cogner la surface de cuisson en émail.
Corrosion de la vitre de la surface de cuisson	Si on ne les nettoie pas immédiatement, les déversements de sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fondant au chocolat, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou les objets en plastique et les feuilles d'aluminium fondus peuvent corroder la surface de cuisson. (Non couvert par la garantie.) • Nettoyez IMMÉDIATEMENT le matériau fondu au moyen d'un grattoir à lame de rasoir en métal. • Pour des raisons de sécurité, veuillez utiliser un gant de cuisine ou un sous-plat lorsque vous grattez la surface de cuisson chaude.
Le four ou les grilles sont tachés après avoir utilisé du papier d'aluminium.	Le papier d'aluminium a fondu dans le four.  • Ne recouvrez jamais le fond du four et ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux. • Si le papier d'aluminium a déjà fondu dans le four, cela n'aura pas d'incidence sur son fonctionnement.

Problème	Causes possibles et prévention
La surface n'est pas à niveau. Le four bascule.	La cuisinière n'est pas à niveau.  • Vérifiez d'abord auprès de l'installateur. • Utilisez un niveau de menuisier ❶ pour vérifier si l'appareil est à niveau. Le dispositif antibasculement n'est pas adéquatement installé.  ❶ Environ 0,65 po (16,5 mm) ❷ Mettez les deux côtés de la cuisinière à niveau ❸ La vis doit entrer dans le bois ou le béton. ❹ Support antibasculement ❺ Plaque murale ❶ Utilisez un niveau de menuisier pour vérifier si l'appareil est à niveau. • Vérifiez d'abord auprès de l'installateur.

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances d'exclusion ci-dessus, énumérés sous la rubrique « La présente garantie limitée ne couvre pas ce qui suit », sont à la charge du consommateur.

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

Appelez le **1 888 542-2623** (7 h à minuit, pendant toute l'année) et sélectionnez l'option appropriée à partir du menu, ou visitez le site web au <http://www.lg.com>.

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS :

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUS LES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG DÉCOULANT OU SE RAPPORTANT DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT À CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AU PRODUIT SERONT RÉSOLUS EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE, ET NON DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT, VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION NE S'APPLIQUE PAS AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada inc., ses sociétés mères, filiales et sociétés affiliées, et leurs dirigeants, employés, administrateurs, agents, bénéficiaires, prédécesseurs titulaires des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » ou « réclamation » désignent tout différend ou litige ou toute réclamation de quelque nature que ce soit (qu'elle soit fondée sur un contrat, délit, statut, règlement, ordonnance, fraude, fausse déclaration ou toute autre théorie juridique ou équitable) liés de quelque manière que ce soit à la vente, à l'état ou au rendement du produit ou à la présente garantie limitée, ou découlant de ceux-ci.

56 GARANTIE LIMITÉE

Avis de différend. Dans l'éventualité où vous avez l'intention d'engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord aviser LG par écrit au moins 30 jours avant le début de l'arbitrage en envoyant une lettre à l'attention de l'équipe juridique de LGEI au 20, Norelco Drive, North York (Ontario), Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG acceptez de discuter en toute bonne foi dans le but de régler votre réclamation à l'amiable. L'avis doit indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone, identifier le produit faisant l'objet de la réclamation et décrire la nature de la réclamation ainsi que le redressement demandé. Si vous et LG ne parvenez pas à résoudre le différend dans les 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, le différend sera résolu par un arbitrage exécutoire conformément à la procédure décrite dans les présentes. Vous et LG convenez tous deux que, pendant la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement faite par vous ou LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que l'arbitre tranche le différend.

Accord sur l'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. À défaut de résoudre le différend au cours de la période de 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, vous et LG acceptez de résoudre toute réclamation entre vous et LG uniquement par arbitrage exécutoire sur une base individuelle, à moins que vous choisissiez de vous retirer, comme il est indiqué ci-dessous, ou que vous résidiez dans une province ou un territoire qui empêche la pleine application de cette clause dans les circonstances des réclamations en question (dans ce cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure permise par la loi applicable, tout différend entre vous et LG ne doit pas être combiné ou consolidé avec un différend impliquant le produit ou la réclamation de toute autre personne ou entité. Plus précisément, sans limitation de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas permise par la loi, tout différend entre vous et LG ne pourra en aucun cas se poursuivre sous forme de recours collectif ou d'action dérivée. Au lieu de l'arbitrage, l'une ou l'autre des parties peut tenter une demande en justice auprès de la Cour des petites créances, mais cette demande auprès de la Cour des petites créances ne peut être intentée sous forme de recours collectif ou d'action dérivée, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée par la loi dans votre province ou territoire de compétence pour une réclamation en cause entre vous et LG. Cette disposition ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le litige en utilisant toute procédure disponible, y compris l'amorce d'une action devant la Cour supérieure de justice.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour engager l'arbitrage d'une réclamation, une demande écrite d'arbitrage doit être soumise par vous ou LG. L'arbitrage sera privé et confidentiel, et se déroulera sur une base simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties en vertu de la loi et des règles provinciales ou territoriales sur l'arbitrage commercial de la province ou du territoire où vous résidez. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG à l'adresse LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20, Norelco Drive, North York (Ontario), M9L 2X6. Cette disposition relative à l'arbitrage est régie par la législation provinciale ou territoriale applicable en matière d'arbitrage commercial. Pour les consommateurs de l'Ontario, la législation applicable en matière d'arbitrage ne s'applique que si les consommateurs acceptent de soumettre le litige à l'arbitrage. Un jugement peut être rendu sur décision de l'arbitre devant tout tribunal compétent. Toute question doit être tranchée par l'arbitre, à l'exception des questions relatives à la portée et à l'applicabilité de la disposition relative à l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui doivent être tranchées par la cour. L'arbitre est lié par les modalités de cette disposition.

Loi applicable. La loi de votre province ou territoire d'achat régira cette garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties s'en remettent à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Coûts/frais. Vous n'avez pas besoin de payer des frais pour engager l'arbitrage. Dès réception de votre demande écrite d'arbitrage, LG réglera rapidement tous les frais de dépôt à l'arbitrage, à moins que vous réclamiez plus de 25 000 \$ en dommages-intérêts, et dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt, d'administration et d'arbitrage pour tout arbitrage engagé conformément aux règles d'arbitrage applicables et de cette disposition relative à l'arbitrage. Si vous obtenez gain de cause dans l'arbitrage, LG paiera les frais et honoraires de vos avocats, dans la mesure où ils sont raisonnables, en tenant compte de certains facteurs, y compris, mais sans s'y limiter, le montant de l'achat et de la réclamation. Nonobstant ce qui précède, si la loi applicable permet d'accorder une indemnité raisonnable de frais et d'honoraires d'avocats, l'arbitre peut l'accorder dans la même mesure qu'un tribunal. Si l'arbitre estime que votre

réclamation ou que la mesure réparatoire demandée dans la réclamation est frivole ou qu'elle se base sur des motifs déplacés (déterminés par les normes énoncées dans les lois applicables), alors le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous convenez de rembourser LG pour toutes les sommes déjà versées par l'entreprise, sommes que vous seriez autrement dans l'obligation de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire, LG renonce à tous les droits qu'elle pourrait avoir relativement à la réclamation de frais et honoraires d'avocats si LG prévaut lors de l'arbitrage.

Audiences et emplacement. Si votre réclamation est de 25 000 \$ ou moins, vous pouvez choisir que l'arbitrage soit mené seulement (1) sur la base des documents soumis à l'arbitre, (2) par l'intermédiaire d'une audience téléphonique, ou (3) par l'intermédiaire d'une audience en personne, tel qu'il est établi par les règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation est supérieure à 25 000 \$, le droit à une audience sera déterminé par les règles d'arbitrage applicables. Toute audience d'arbitrage en personne se tiendra au lieu d'arbitrage le plus proche et le plus pratique pour les deux parties, dans la province ou le territoire où vous résidez, à moins que vous et LG conveniez d'un autre lieu ou d'un arbitrage téléphonique.

Divisibilité et renonciation. Si une partie de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) est inapplicable, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur dans la mesure maximale autorisée par la loi applicable. Si LG ne parvient pas à faire respecter strictement toute disposition de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage), cela ne signifie pas que LG a l'intention de renoncer ou a renoncé à toute disposition ou partie de la présente garantie limitée.

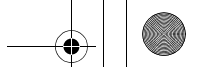
Option de retrait. La disposition d'arbitrage stipule que vous et LG devez résoudre tout différend par arbitrage exécutoire plutôt que devant un tribunal, à moins que les lois de votre province ou territoire ne le permettent pas, ou, dans le cas d'autres systèmes juridiques, si vous choisissez de vous retirer. Cette disposition d'arbitrage ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario.

Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous retirer, vous devez envoyer un avis à LG dans les 30 jours civils à compter de la date d'achat du produit par le premier acheteur (i) en envoyant un courriel à optout@lge.com avec pour objet : « Retrait de l'arbitrage » ou (ii) en composant le 1 800 980-2973. Vous devez indiquer dans le courriel de retrait ou fournir par téléphone : (a) votre nom et adresse; (b) la date à laquelle le produit a été acheté; (c) le nom de modèle du produit ou le numéro de modèle; et (d) le numéro de série (le numéro de série se trouve (i) sur le produit ou (ii) en ligne en vous rendant au https://www.lg.com/ca_fr/trouvermodele_serie/).

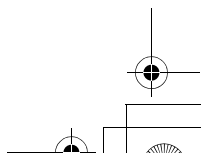
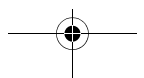
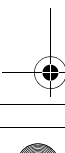
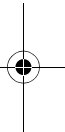
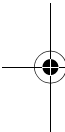
Si vous vous prévaliez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties acceptent de s'en remettre à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de résidence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

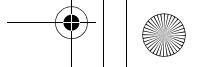
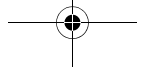
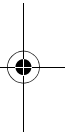
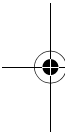
Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution des différends n'aura aucune incidence sur la couverture de la garantie limitée, et vous continuerez de profiter de tous les avantages de cette dernière. Si vous conservez ce produit et ne vous retirez pas de la procédure, vous acceptez toutes les conditions de la disposition relative à l'arbitrage décrites ci-dessus.

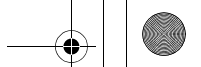
Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et du contrat de licence d'utilisateur final (« CLUF ») en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et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



58 AIDE-MÉMOIRE

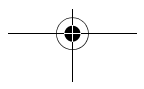
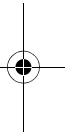
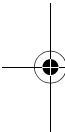






60 AIDE-MÉMOIRE







LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000 U.S.A.

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Centro de Información al Cliente LG

Para consultas o comentarios, visite
www.lg.com o llame por teléfono:

1-800-243-0000 EE.UU.

1-888-542-2623 CANADÁ

¡Registre su producto en línea!

www.lg.com

Centre de Service à la Clientèle de LG

Pour des questions ou des commentaires,
visitez **www.lg.com/ca_fr** ou appelez :

1-800-243-0000 ÉTATS-UNIS

1-888-542-2623 CANADA

Enregistrez votre produit en ligne!

www.lg.com/ca_fr