



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

GAS RANGE

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

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
- **DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**

LRGN6325*

LRGN6323*



MFL33029638
(REV.00 241108)

www.lg.com

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 PRODUCT FEATURES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT OVERVIEW

- 12 Parts
- 12 Accessories

13 INSTALLATION

- 13 Before Installing the Range
- 14 Installing the Range
- 16 Providing Adequate Gas Supply
- 17 Connecting the Range to Gas
- 18 Electrical Connections
- 18 Sealing the Openings
- 19 Assembling the Surface Burners
- 19 Checking Ignition of the Surface Burners
- 20 Leveling the Range
- 20 Engaging the Anti-tip Device
- 21 Removing/Assembling OvenDoor Handle

22 OPERATION

- 22 Gas Surface Burners
 - 22 Burner Locations
 - 23 Using the Gas Surface Burners
 - 23 Setting the Flame Size
 - 23 In Case of Power Failure
 - 23 Range-Top Cookware
 - 24 Using a Wok
 - 24 Using Stove-Top Grills
 - 24 Using the Griddle
- 25 The Oven
- 26 Control Panel Overview
- 27 Changing Oven Settings
 - 27 Clock
 - 27 Minimum & Maximum Default Settings
 - 28 Oven Light
 - 28 Timer On/Off
 - Setting the Hour Mode
 - Setting the Convection Auto Conversion Function
 - Adjusting the Oven Thermostat
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius

- 30 Control Lock
- 30 Cook Time (Timed Cook)
- 31 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 32 InstaView™ (Only Model LRGN6325*)
- 32 Removing and Replacing the Oven Racks
- 33 Recommended Baking and Roasting Guide
- 33 Bake
- 33 Convection Mode
- 35 Broil
- 37 Sabbath Mode
- 37 Wi-Fi
- 37 Remote Start
- 37 Frozen Meal (Only Model LRGN6325*)
- 38 Slow Cook (Only Model LRGN6325*)
- 38 Warm / Keep Warm
- 38 Proof (Only Model LRGN6325*)
- 39 Air Fry
- 42 Air Sous-Vide

43 SMART FUNCTIONS

- 43 LG ThinQ Application
- 44 FCC Notice
- 44 FCC RF Radiation Exposure Statement
- 45 Smart Diagnosis™ Feature

46 MAINTENANCE

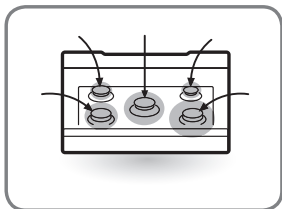
- 46 Gas Surface Burners
- 46 Cleaning the Cooktop Surface
- 47 Burner Grates
- 47 Oven Air Vents
- 48 Control Panel
- 48 Front Manifold Panel and Knobs
- 48 Cleaning the Exterior
- 49 Door Care Instructions
- 49 EasyClean®
- 51 Self Clean
- 55 Changing the Oven Light
- 55 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

56 TROUBLESHOOTING

- 56 FAQs
- 58 Before Calling for Service

60 LIMITED WARRANTY

PRODUCT FEATURES



Multiple Gas Burner Sizes

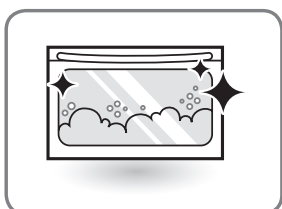
Choose a burner to fit the size of the cookware.

Cooking multiple items at once is possible by using different burners at the same time.



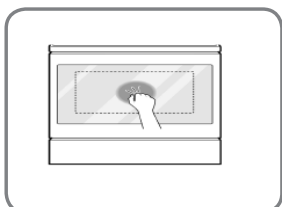
Safe and Convenient Gas Range

Provides safety and convenience for cooking.



Self Clean (For Some Models) & EasyClean®

Useful for easy cleaning.



InstaView™

Two quick knocks on the sleek, mirrored glass panel allow you to see inside the easy access compartment without opening the door.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:



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



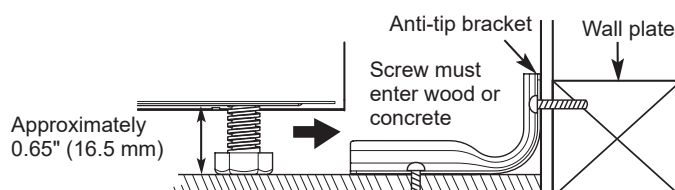
CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE



WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
 - INJURY TO PERSONS COULD RESULT
 - INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
 - SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS
 - 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 of the Anti tip bracket template.
 - Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of 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.
- To avoid tipping, do not step or sit on the door. Install the anti-tip bracket packed with this range.
 - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
 - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



- To reduce the risk of the range tipping over, the range must be secured by properly installing the anti-tip device.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Remove any items on the cooktop. Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip device is engaged.
- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation section of the manual for proper anti-tip bracket installation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

Gas appliances can cause minor exposure to four potentially harmful substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

WARNING

- Never use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- Do not allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
Flame in the oven or the drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- Never block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Never obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

 WARNING

- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL-approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure fingers.

 CAUTION

- Items of interest to children should not be placed in cabinets above the range or on the backsplash of the range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe personal injury.
- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.
- Do not use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- Do not stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

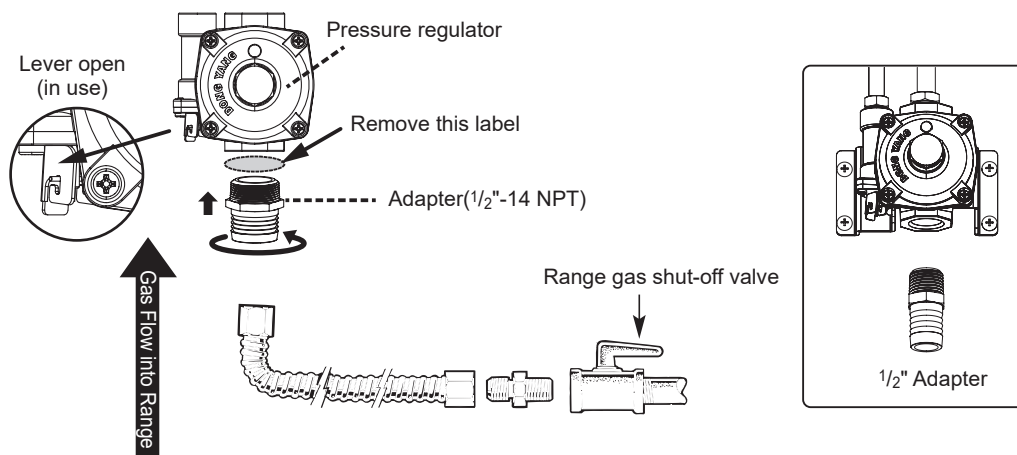
Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

WARNING

- 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 gas range installers or service technicians.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. The range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.

WARNING

- To shut off the gas supply to the range, close the range gas shutoff valve by turning it clockwise.



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

- After using the range for an extended period of time, high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use.
- Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

SURFACE BURNERS

WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **Off** position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners on unattended.
- **Use proper pan size.** Do not use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

 CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the **Off** position prior to supplying gas to the range.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
- Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat from heating 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.
- Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. It may also cause the burner to work improperly. This may cause carbon monoxide levels which are higher than what is allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop- they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **Off** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the **Off** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.

BROILER

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

WARNING

When using the broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take caution to avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling (refer to Broil section of the manual)
- Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly—ground beef to at least an INTERNAL temperature of 160 °F, poultry to at least an INTERNAL temperature of 165 °F and beef, pork, veal & lamb steaks & chops to at least an INTERNAL temperature of 145 °F.

SELF CLEANING OVEN

Make sure to wipe off excess spillage before operating the self clean function.

CAUTION

- Do not leave food, cooking utensils, racks, etc. in the oven during the self clean cycle.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self clean cycle is used.
- Remove oven racks and other items from the oven before starting the self clean cycle.
- Only clean the parts listed in this manual.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is necessary for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Have the range serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a self clean cycle.
- Avoid touching the door, window or oven vent area during a clean cycle.

OVEN

When opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

WARNING

- Never block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.
- Do not heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and cause the container to burst, resulting in injury.

 WARNING

- Do not line oven walls or bottom with aluminum foil or allow them to contact exposed heating elements in the oven. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- Do not use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also protect you from getting burnt by touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you have a grease fire in the broiler pan, press the **Clear/Off** and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. Do not leave the oven door open during cooking or while the oven is cooling down.

ENERGY SAVING TIPS

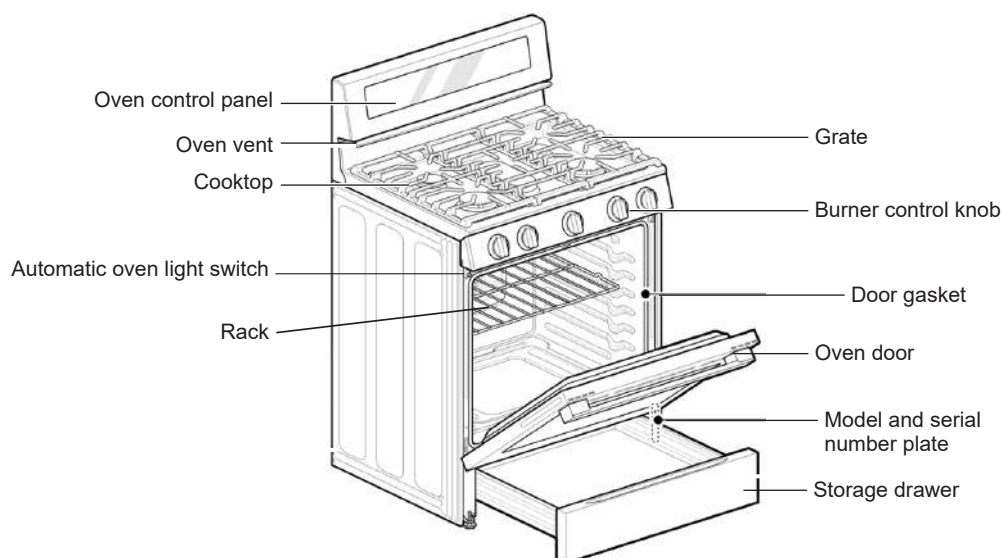
- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 32 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating ½ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or 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.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

Read all instructions before using the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

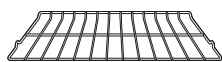
PRODUCT OVERVIEW

Parts

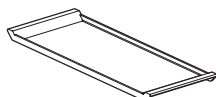


Accessories

Included Accessories



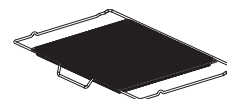
Standard rack (2ea)



Griddle (1ea)

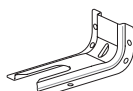


Owner's manual (1ea)



Air fry tray (1ea)

Anti-tip kit



Anti-tip (1ea)



Screws (4ea)



Anchors (4ea)



Template (1ea)

LP nozzle conversion kit



Cooktop Nozzles (5ea)



Oven Nozzles (2ea)

Optional Accessories



Grid



Broiler pan

NOTE

- Optional accessories are not included with the unit, these accessories are available for purchase at www.lg.com web page.
- Contact LG Customer Service at (LG U.S.) 1-800-243-0000 or (LG Canada) 1-888-542-2623, 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.

INSTALLATION

Before Installing the Range

Make sure the 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 gas range installers or service technicians.

In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they must be the T-handle type.
- When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet in length.

Preparing for Installation

Tools Needed



Phillips screwdriver



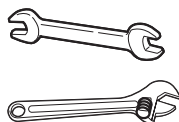
Flat-blade screwdriver



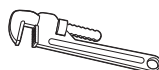
Flat-blade screwdriver
(simmer adjustment)
Diameter: 3/32" (2.4 mm)
L: 3" (76.2 mm)



Pencil and ruler



Open-end or adjustable
wrench



Pipe wrench (2)
(one for support)



Level

Materials You May Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or 1/2" O.D. sleeve anchor (for concrete floors only)

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

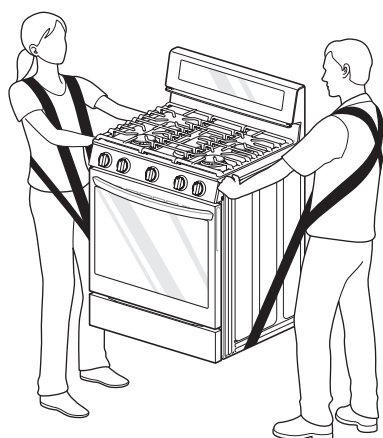
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.

Remove packing material, protective film, 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.

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.

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.



Choosing the Proper Location

Do not locate your range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household units, 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.

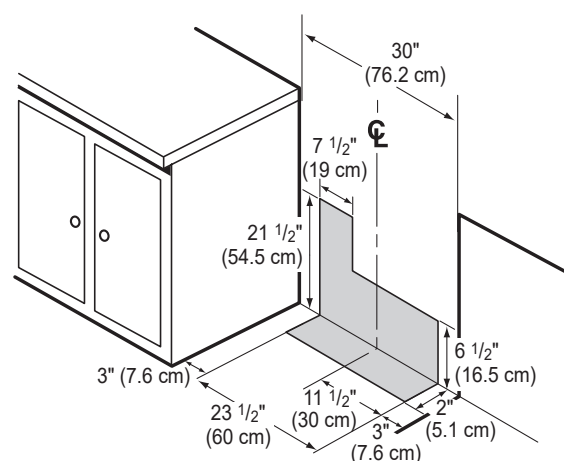
This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.

Also, make sure the floor covering can resist temperatures of at least 167 °F (75 °C). See the Installation Safety Precautions included in this manual.

Make sure the wall coverings around your range can resist the heat generated up to 194 °F (90 °C) by the range. See the Precautions Safety Precautions included in this manual.

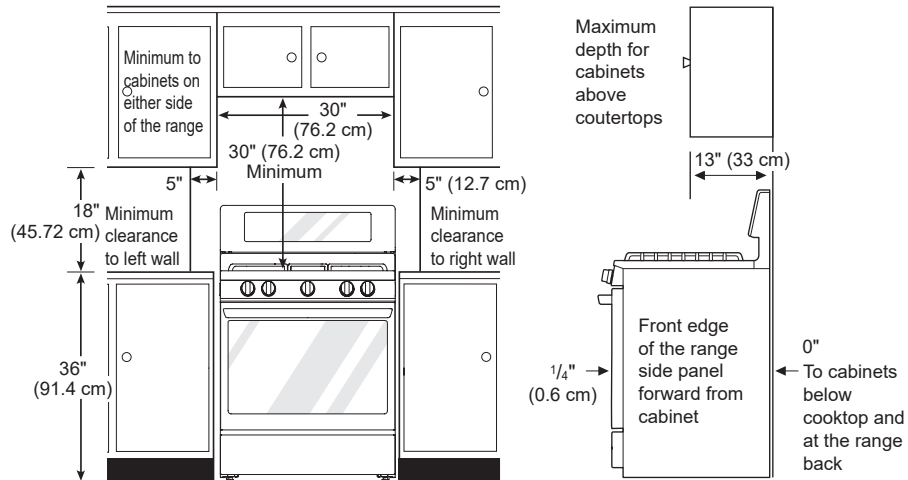
Gas Pipe and Electrical Outlet Locations



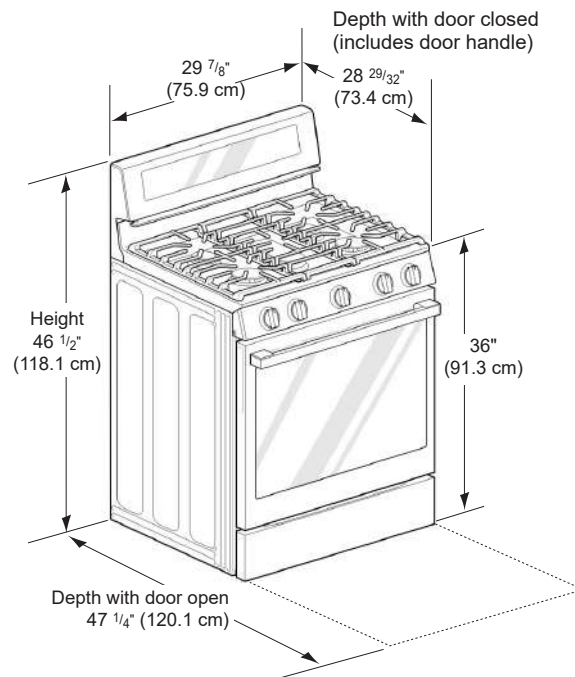
Dimensions and Clearances

Provide proper clearance between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas Pipe and Electrical Outlet Locations, page 14) may be adjusted to meet specific requirements. The range may be placed with 0" clearance (flush) at the back wall.

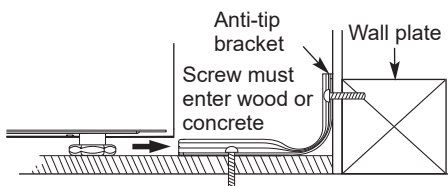
Installation Clearances



Dimensions



Installing the Anti-tip Device



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.

WARNING

- 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.
- 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.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- 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 of the Anti tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of 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.

Providing Adequate Gas Supply

The range is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or 10" of water column on LP.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is configured.

This range is convertible for use on natural or LP gas. When using this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5" and 13" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 10" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of which type of gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of $\frac{5}{8}$ " and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

Connecting the Range to Gas

Shut off the range gas supply valve before removing the old range and leave it off until the new hook-up has been completed.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector should be used unless local codes require a hard-piped connection.

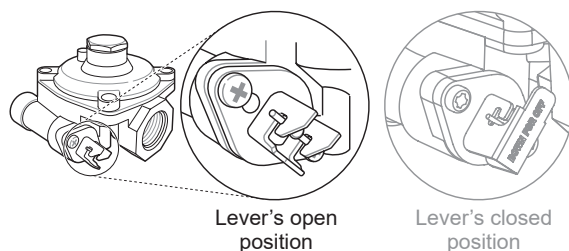
A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Never reuse an old connector when installing a new range.

To protect against gas leaks, use a qualified pipe joint sealant on all external threads.

- 1** Install a male $\frac{1}{2}$ " or $\frac{3}{4}$ " flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.
- 2** Install a male $\frac{1}{2}$ " flare union adapter to the $\frac{1}{2}$ " NPT internal thread at the inlet of the pressure regulator. Use a backup wrench on the pressure regulator fitting to prevent damage.

Check that the gas pressure regulator valve is in the open position.



NOTE

- The gas pressure regulator valve is open when shipped. If the range does not work properly after installation, make sure the regulator valve is still open.

- 3** Connect a flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position the range to permit connection at the shut-off valve.

- 4** When all connections have been made, be sure all range controls are in the OFF position and the pressure regulator valve is open before turning on the main gas supply valve. Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.

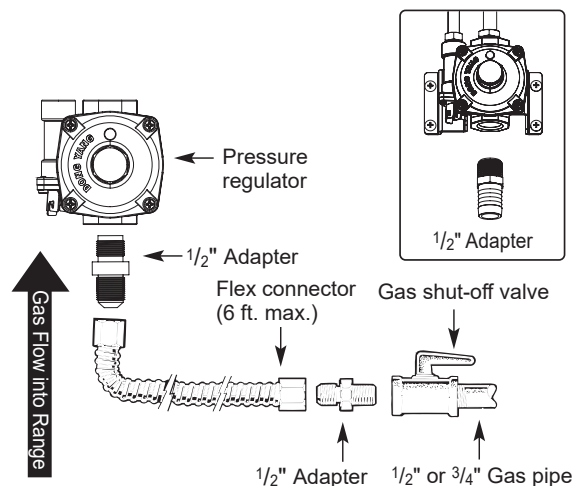
Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the installation instructions.

WARNING

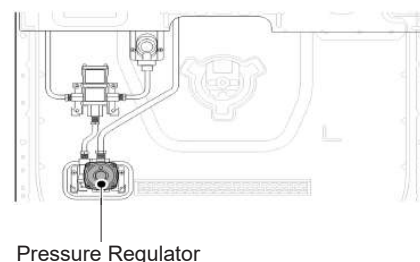
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Isolate the range from the gas supply system by closing its individual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than $\frac{1}{2}$ psi (3.5 kPa).
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of $\frac{1}{2}$ psi (3.5 kPa).

Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

Pressure Regulator Position



Electrical Connections

Electrical Requirements

120 Volt, 60 Hz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 or 20 Amp circuit breaker, or slow blow fuse.

If an external electrical source is utilized, a statement that the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

Grounding

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

Preferred Method



CAUTION

Have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Do not use an adapter plug. Disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal.

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Sealing the Openings

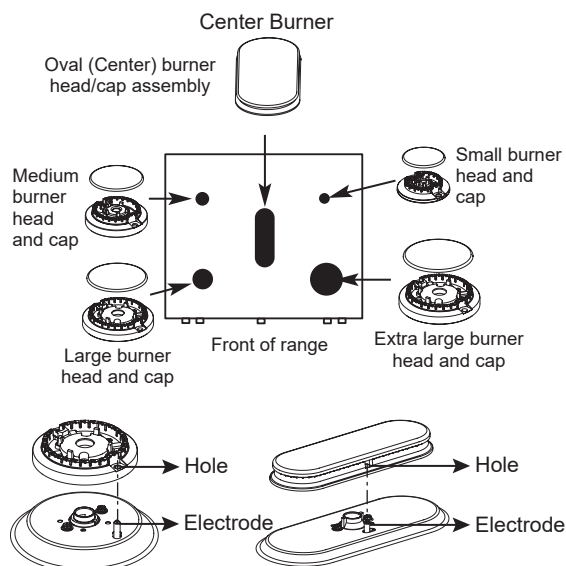
Seal any openings in the wall and floor after electrical and gas supplies are completed.

Assembling the Surface Burners

CAUTION

Do not operate the burners without all parts in place.

Place the burner caps and heads on the cooktop. Make sure that the caps and heads are placed in the correct locations. There is one small, one medium, one large, and one extra large burner head and cap.



Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

Select a surface burner knob and simultaneously push in and turn to the **Lite** position. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines the burner should ignite within 4 seconds. After the burner ignites, rotate the knob out of the **Lite** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

The combustion quality of the burner flames needs to be confirmed visually.



A Yellow flames - Call for service.



B Yellow tips on outer cones - This is normal for LP gas.



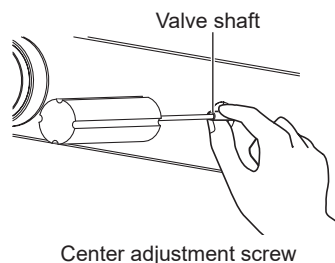
C Soft blue flames - This is normal for natural gas.

NOTE

- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

Adjusting the Surface Burner to the Low Flame (Simmer) Setting

- 1 Light all surface burners.
- 2 Turn the knob on the burner being adjusted to **Lo**.
- 3 Remove the knob.
- 4 Insert a small, flat-blade screwdriver with a minimum length of 3" (76.2 mm) and a diameter of $\frac{3}{32}$ " (2.4 mm) into the valve shaft.



NOTE

Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.

- 5 Replace the knob.
- 6 Test the flame stability.

Test 1: Turn the knob from **Hi** to **Lo** quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With the burner on a **Lo** setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again.
- 7 Repeat steps 1-6 for each surface burner.

Checking Operation of Bake / Broil Burners

To check ignition of the Bake burner, follow the steps below

- 1 Remove all packing materials from inside the oven cavity.
- 2 Press the **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 3 Press the **Start**.

It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

To check ignition of the Broil burner, follow the steps below

- 1 Press the **Broil**. **Hi** appears in the display.
- 2 Make sure the door is closed.
- 3 Press the **Start**.

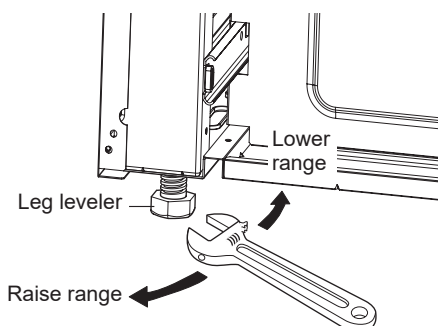
It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

NOTE

Do not try to light either the Bake or Broil burners during a power outage. The range has an electrical ignition system and cannot be used without power.

Leveling the Range

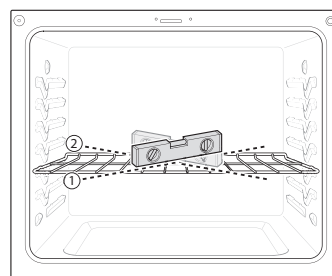
Level the range by adjusting the leveling legs. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

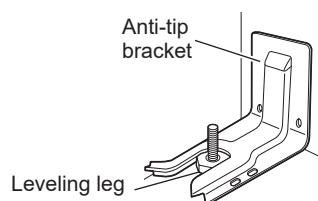
Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs.



Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

The range comes from the factory with the air shutters adjusted for proper air flow for natural gas. If converted to LP, follow the instructions provided in the conversion kit to properly adjust the air shutters. LP conversion must be performed by a qualified technician.

Engaging the Anti-tip Device



- 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.

Removing/Assembling Oven Door Handle

Before Removing/Assembling the Oven Door Handle

- Tools Needed
 - 3/32" Allen wrenches

CAUTION

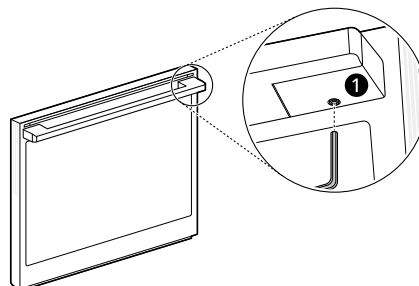
- When assembling or disassembling the handles, grasp the handle firmly to avoid dropping it.
- When assembling or disassembling the handles, wear gloves for your safety.
- We suggest you have another person hold the handle in place while you remove/insert the screws.
- Do not swing the handle into nearby people or animals.

CAUTION

- Make sure that the set screws are in place and the pockets at the ends of the handles are aligned correctly over the mounting fasteners on the doors. The set screws should be loose enough to allow the pockets to slide down into place over the mounting fasteners on the door.
- Make sure that there is not a gap between the door and handle after assembling the handle.
- After assembling the handle, pull the door open to make sure the screws are fully assembled.

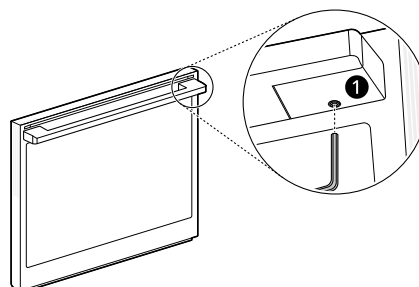
Removing Oven Door Handle

- 1 Loosen the set screws ❶ located on the lower side of the handle with a 3/32 in. Allen wrench and remove the handle.



Assembling Oven Door Handle

- 1 Place the handle on the door by fitting the handle footprints over the mounting fasteners and tightening the set screws ❶ with a 3/32 in Allen wrench.



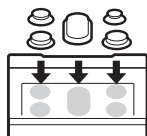
OPERATION

Gas Surface Burners

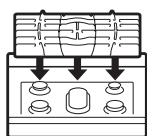
Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.



Make sure that all grates are properly placed before using the burner.



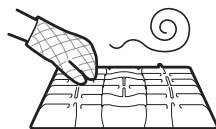
CAUTION

Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate.

The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Make sure the burners and grates are cool before touching them, or placing a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



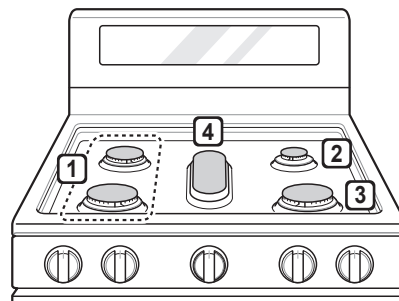
CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Burner Locations

Your gas range cooktop has four or five sealed gas burners, depending on the model. These can be assembled and separated. Follow the guide below.



1 Medium and Large Burners

The medium and large burners are the primary burners for most cooking. These general purpose burners can be turned down from **Hi** to **Lo** to suit a wide range of cooking needs.

2 Small Burner

The smallest burner is used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

3 Extra Large Burner

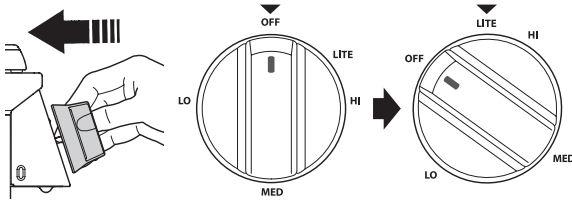
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **Hi** to **Lo** for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

4 Oval Burner

The center, oval burner is for use with a griddle or oval pots.

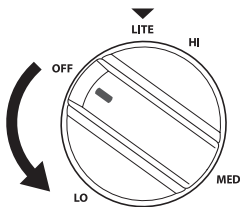
Using the Gas Surface Burners

- 1 Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.
- 2 Place cookware on the grate.
- 3 Push the control knob and turn to the **LITE** position.



The electric spark ignition system makes a clicking noise. Once the burner is lit, turn the knob counterclockwise to the **HI** position to stop hearing the clicking noise.

- 4 Turn the control knob to control the flame size.



CAUTION

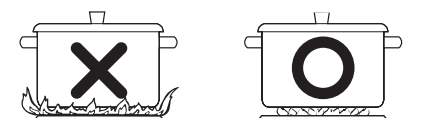
Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

NOTE

Electric spark igniters from the burners cause a clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.

Setting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. Match the flame size on a gas burner to the cookware being used for fastest heating.



CAUTION

Never let the flames extend up the sides of the cookware.

NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.

In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on the range with a match.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

- 1 Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.
- 2 Turn the control knob to the **Lo** position.



CAUTION

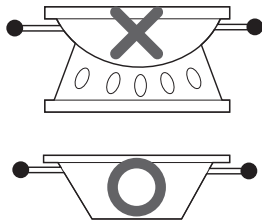
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burns and other damage.

Range-Top Cookware

Aluminum	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
Cast-Iron	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
Stainless Steel	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
Enamelware	Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware. Those for oven use only and those for top-of-range cooking.
Heatproof Glass Ceramic	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Using a Wok

If using a wok, use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure that the wok bottom sits flat on the grate.



Use flat-bottomed wok

CAUTION

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

Using Stove-Top Grills

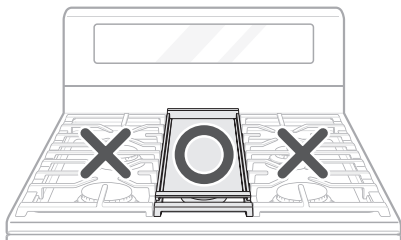
Do not place stove-top grills on the burner.



CAUTION

Do not use stove top grills on the surface burners. Using a stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be a health hazard.

Using the Griddle

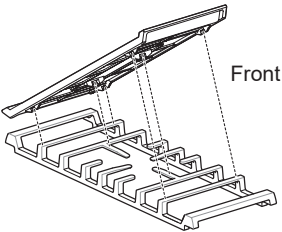


The non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE

It is normal for the griddle to become discolored over time.

How to Place the Griddle: The griddle can only be used with the center burner. The griddle must be properly placed on the center grate, as shown below.



CAUTION

- Do not remove the center grate when using the griddle.
- Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate have completely cooled.
- The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

Preheat the griddle according to the guide below and adjust for the desired setting.

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	-	HI
Pancakes	HI 10 min.	HI
Hamburgers	HI 10 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 10 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 10 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 10 min.	HI

NOTE

After cooking on the griddle for an extended period, adjust the griddle temperature settings as the griddle retains heat.

IMPORTANT NOTES

- Avoid cooking extremely greasy foods as grease spillover can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not overheat the griddle. This can damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle as a cutting board.
- Do not place or store items on the griddle.

The Oven

Before Use

Read all instructions before using.

Make sure the electrical power cord and the gas valve are properly connected.

Confirm the correct use of the range for the type of food you will cook.

Make sure you know how to use the oven (temperature setting, time setting and recipe) for best results.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

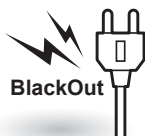
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

If using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature with all modes.

In case of power failure, do not use the oven.

The oven and broiler cannot be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be relit until power is restored. Once power is restored, you will need to reset the oven (or Broil function).



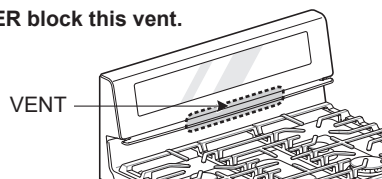
CAUTION

Do not attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

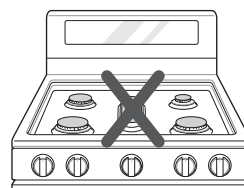
Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.

Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during any cooking operation.

– NEVER block this vent.



Do not cover the cooktop surface with aluminum foil. Blocking the oven vent can damage the control panel.



CAUTION

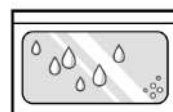
- Do not place plastic or flammable items on the cooktop. They may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- **The edges of the range vent and vent trim are sharp and may become hot during operation.** Wear gloves when cleaning the range to avoid burns or other injury.

Do not cover racks or oven bottom with aluminum foil.



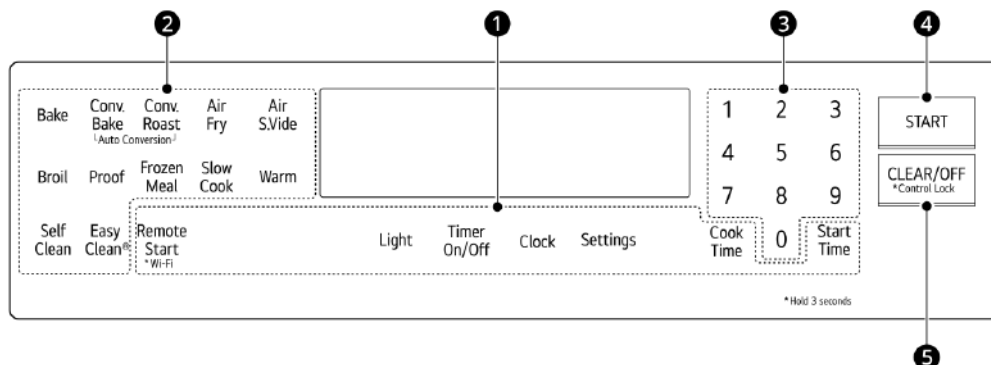
You may see condensation on the oven door glass.

As the oven heats up, the heated air in the oven may cause condensation to appear on the oven door glass. These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

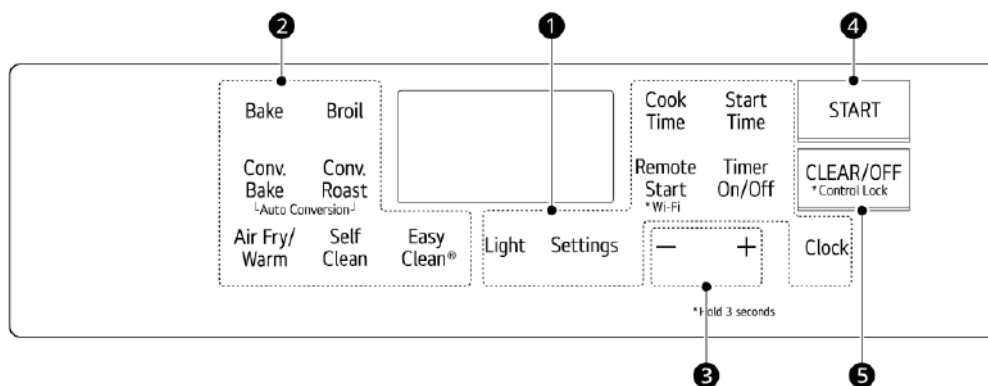


Control Panel Overview

Model LRGN6325*



Model LRGN6323*



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.



1 Features

2 Oven Controls

3 Number Buttons or +/- Buttons

4 Start Button

5 Clear Off / Control Lock

Flashing Time

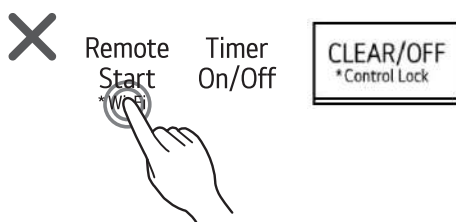
If your oven displays a flashing clock, press **Clock** or press any key to stop the flashing.

Secondary Function Input Guide (Settings, Wi-Fi)

- To activate a button's secondary function, press and hold the center of the button for 3 seconds, not over the name of the secondary function.



- The buttons may not work properly if pressed too far from the center.



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 LRGN6325*

- Press **Clock**.
- Press **numbers** to enter the time.
- Press **Start**.

Model LRGN6323*

- Press **Clock**.
- Press the **+/-** buttons to set the time.
- Press **Start**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle (available on some models).
- To check the time of day when the display is showing other information, press **Clock**.
- 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, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Minimum & Maximum Default Settings

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

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

Feature		min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer (LRGN6325*)		0:01 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Timer (LRGN6323*)		0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time		0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
*Conv. Bake		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (• 325 °F) / 12 Hr.
*Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (• 325 °F) / 12 Hr.
Broil		Lo	Hi	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Air Sous-Vide		100 °F / 38 °C	205 °F / 96 °C	130 °F / 54 °C
Frozen Meal		300 °F	550 °F	400 °F / 12 Hr.
Air Fry		300 °F	550 °F	400 °F / 12 Hr.
Slow Cook		Lo	Hi	Hi / 12 Hr.
Proof				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on/off when the door is opened and closed. Press **Light** or knock on the door glass twice to manually turn the oven light on/off.

The lamp of the oven will turn off after 1 minutes and 30 seconds to save power.

NOTE

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

Timer On/Off

The Timer On/Off feature 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.

- 1 Press **Timer On/Off** button once to set the time in hours and minutes, or press the button twice to set the time in minutes and seconds. **TIMER** flashes in the display.
- 2 Set the time.
Model LRGN6325*
Use the number buttons.
Model LRGN6323* / LRGL5821* Use the +/- buttons.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

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

- 4 When the timer reaches 0:00, End shows in the display. The clock beeps every 15 seconds until the Timer On/Off button is pressed.

NOTE

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

Cancelling the Timer

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

Settings

Model LRGN6323*

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

Model LRGN6325*

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

The oven settings allow you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- Set the Convection Auto Conversion Function
- adjust the oven temperature
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting the Hour Mode

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

Model LRGN6325*

- 1 Press **Settings** button.
- 2 Press **1** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LRGN6323*

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

Setting the Convection Auto Conversion Function

When using convection bake and convection roast, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. When this feature is enabled, the display will show the actual converted temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **START** button, the display will show the converted temperature of **325°F**.

Model LRGN6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 2 Press **1** to switch Auto Conversion on or off.
- 3 Press **Start** to accept the change.

29 OPERATION

Model LRGN6323*

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press **Clock** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 3 Press **+/-** button to switch Auto Conversion on/off.
- 4 Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Thermostat

This oven may cook differently from the one it replaced. Use the oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. After becoming more familiar with the oven, if you notice a pattern of over- or underheating, follow these steps to adjust the thermostat.

NOTE

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 LRGN6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 2 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
Press **Settings** again to add a minus sign if decreasing the temperature.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LRGN6323*

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds. 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.

Press **Setting** or Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds again to add a minus sign if decreasing the temperature.

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

NOTE

- This adjustment does not affect the broiling. The adjustment is retained in memory after a power failure. The oven thermostat can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the thermostat 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 LRGN6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2 Press **1** to turn the light on/off.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LRGN6323*

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds. 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 LRGN6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.
- 2 Press **1** repeatedly to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LRGN6323*

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds. Press **Clock** repeatedly until **Beep** appears in the display.
- 2 Press **+/-** to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
- 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 LRGN6325*

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

Model LRGN6323*

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds. 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.

Control Lock

The **Control Lock** feature locks the control panel and oven mode knob, but does not lock the oven door.

- When the **Control Lock** feature is activated, the cooktop still functions, but the oven mode knob does not.

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

NOTE

- Turning on **Control Lock** does not prevent the knob lighting or cooktop elements from turning on when a cooktop knob is turned.

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 the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Frozen Meal**, **Slow Cook** and **Air Sous-Vide** modes.

Setting the Cook Time Function

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

Model LRGN6325*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 300 °F and 0:00 appear in the display.
- 4 Set the baking time:
Press **3** and **0**.
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.

Model LRGN6323*

- 1** Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2** Set the temperature. Press **+/-** button.
- 3** Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 appear in the display.
- 4** Set the baking time:
Press **+/-** button to set the baking time.
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5** Press **START**.

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator **tone sounds every 60 seconds until Clear/Off** is pressed.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

Model LRGN6325*

- 1** Press **Cook Time**.
- 2** Change the baking time: Press **1**, **3** and **0**.
- 3** Press **START** to accept the change.

Model LRGN6323*

- 1** Press **Cook Time**.
- 2** Change the baking time: Press **+/-** button.
- 3** Press **START** to accept the change.

Start Time (Delayed Timed Cook)

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

Setting a Delayed Timed Cook

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

Model LRGN6325*

- 1** Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2** Set the temperature: press **3**, **0** and **0**.
- 3** Press **Cook Time** and press the number keys to set the baking time: press **3** and **0**.
- 4** Press **Start Time**.
- 5** Set the start time: press **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 6** Press **Start**. A short beep sounds, **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

Model LRGN6323*

- 1** Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2** Set the temperature:
Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired temperature appears in the display.
- 3** Press **Cook Time** and press **+/-** keys to set the baking time.
- 4** Press **Start Time**.
- 5** Set the start time:
Use the **+/-** buttons to adjust the time displayed to match your desired start time.
- 6** Press **Start**. A short beep sounds, **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, press **Clear/Off** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **Start**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

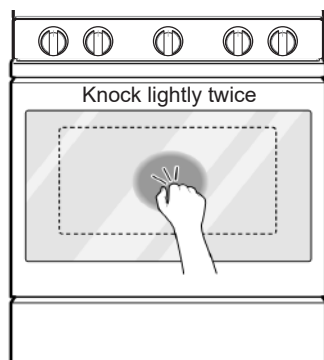
CAUTION

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

InstaView™ (Only Model LRGN6325*)

This feature is not available in model LRGN6323*

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



Model	InstaView™
LRGN6325	Available
LRGN6323	Not available

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The light turns off automatically after 90 seconds.
- The InstaView™ function is disabled when the oven door is opened and for one seconds after closing the door.
- The InstaView™ function is disabled during Self Clean, Lockout, and initial power input.

WARNING

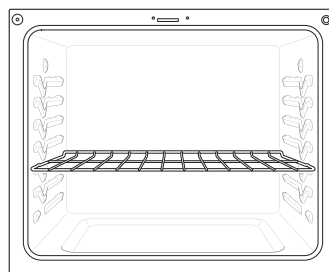
Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The glass could break, resulting in a risk of personal injury or product damage.

NOTE

- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView™ function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView™ function.

Removing and Replacing the Oven Racks**CAUTION**

- Replace the 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 performance and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

**Removing Racks**

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

* When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

Replacing Racks

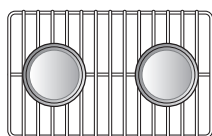
- 1 While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support*.
- 2 Tilt the front end of the rack up.
- 3 Push the rack in.
- 4 Check that the rack is properly in place.

*When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

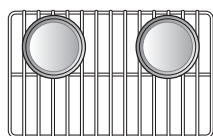
Recommended Baking and Roasting Guide

- Center pans on racks for best baking results. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1½" of air space around it. Do not allow pans to touch the walls of the oven.
- If cooking on a single rack, place the standard rack in the position suggested in the charts on the following pages. Center the cookware as shown in the single rack baking image.
- If cooking on multiple racks in the oven, place standard racks in positions 2 and 5. For best results, place the cookware as shown.

Multiple Rack Baking

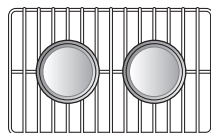


Standard rack
(Position 2)

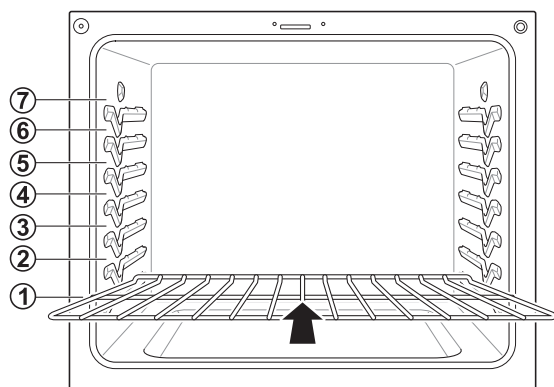


Standard rack
(Position 5)

Single Rack Baking



Standard rack



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).

- 1 Press **Bake**. 350° appears in the display and BAKE flashes.
- 2 **Model LRGN6325***
Press the **number** buttons to enter the desired oven temperature.

Model LRGN6323*

Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired temperature appears in the display.

- 3 Press **Start** to accept the temperature change. As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.
- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.
- 5 Remove food from the oven.

Changing the Temperature while Cooking

- 1 Press **Bake**.
- 2 **Model LRGN6325***
Press the **number** buttons to enter the new temperature.

Model LRGN6323*

Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired temperature appears in the display.

- 3 Press **Start**.

NOTE

If the door is opened during baking, the bake burner turns off after 30 seconds. The burner turns back on automatically once the door is closed.

Convection Mode

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

Setting the Convection Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.

2 Set the oven temperature:

Model LRGN6325* Press **3**, **7** and **5**.

Model LRGN6323*

Using the **+/-** key set the temperature.

3 Press **START**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

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.

4 When cooking has finished or to cancel, press **Clear/Off**.

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.
- It's normal that convection fan is not turning on directly. The fan will turn on later.

Tips for Convection Baking

- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the oven rack in position 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2(or 3) and 5 for two racks.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- You will have better results when baking cakes, cookies and muffins using multiple racks.

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

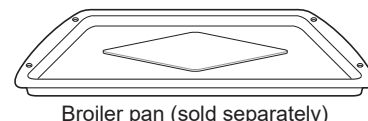
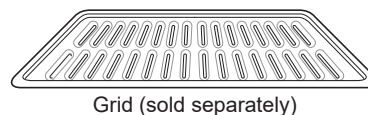
Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for convection roasting. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

1 Place the oven rack on the bottom.

2 Place the grid in the broiler pan.

3 Place the broiler pan on the oven rack.



CAUTION

- 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.

Baking Chart

This chart is only for reference. Adjust the cook time according to the recipe.

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	2 or 3
Angel food cake, bundt or pound cakes	3
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	4
Casseroles	4
Roasting	1 or 2
Fresh/frozen pizza	3

Roasting rack guide

Food			Rack position
Beef	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
Pork	Beef tenderloin	Rare	2
		Medium	2
	Rib		2
Poultry	Bone-in, sirloin		2
	Ham, cooked		2
	Whole chicken		2
Poultry	Chicken pieces		2
	Turkey		2

Broil

The oven is designed for closed-door broiling. Broil uses the intense radiant heat from the upper gas burner.

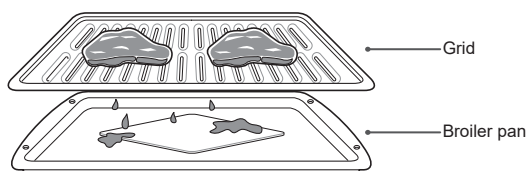
The Broil function works best when broiling thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry or fish.

CAUTION

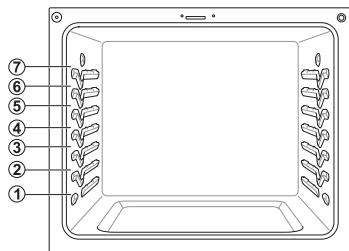
- Do not use a broiler pan without a grid. The oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Never use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature. If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, consider replacing it to reduce the amount of smoke experienced during broiling.

NOTE

- Use Lo broil to broil foods such as poultry and thick cuts of meat.
- Remove the pan from the oven to cool down for easy cleaning.
- For best results, use a pan designed for broiling, as shown below. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.



When broiling refer to the broiling guide for placing the rack.



Setting the Oven to Broil

- 1 Press **Broil** once for Hi and twice for Lo.
- 2 Press **Start**.
- 3 Allow the broiler to preheat for five minutes.
- 4 Place food in the oven.
- 5 Close the oven door. The oven door must be closed during broiling.

WARNING

When using the broiler, the temperature inside the oven is extremely hot. Use caution and avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling
- Always wearing oven mitts when inserting/removing food items

Improper use of the broiler may result in excessive smoke or a grease fire. Improper use conditions include, but are not limited to:

- Setting the broiler to a higher power level than recommended.
- Using dirty/greasy broiler pans.
- Broiling beyond recommended cooking times.

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 5 seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

- 6 When broiling is finished, press **Clear/Off**.

NOTE

During any Broil function, it is normal for the broiler to cycle on and off. The igniter for the broil burner on the ceiling of the oven glows orange periodically during normal broil operation.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and 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.

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	6	4-6	3-5	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					
Rare	1" thick 1 to 1 1/2 lbs.	6	7	5	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Medium		6	12	5-6	
Well Done		6	13	8-9	
Rare	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	4	10	6-7	
Medium		4	12-15	10-12	
Well Done		4	25	16-18	
Toast	1 to 9 pieces	5	1-2	1-2	
Chicken	1 whole 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 4 bone-in breasts	2 2	35-40 25-30	25 10-15	Brush each side with melted butter. Broil skin-side down.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	5	7-8	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1" thick 1/2" thick	3 4	10 7	5 4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork chops	2 (1/2" thick)	4	10	8	Slash fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1lb.	4	13	8-9	
Lamb Chops					Slash fat.
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	5	6	4-7	
Well Done		5	10	10	
Medium	2 (1/2" thick) about 1lb.	5	10	4-6	
Well done		5	17	12-14	
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)	4	8	3	Arrange in single layer.
Lobster Tails	2-4 6 to 8 oz. each	3	13-16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.

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

NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase the risk of food-borne illness.

The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground meat : 160 °F (71.1 °C)
- Poultry: 165 °F (73.9 °C)
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
- Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Sabbath Mode

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function buttons, except for the CLEAR/OFF are inactive. Sb will appear in both the cooktop and oven displays.

NOTE

- If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will turn OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used in Bake mode.

Setting the Sabbath mode

- 1 Press the **Bake** button.
- 2 Set the Bake temperature
Model LRGN6325* Use the number buttons.
Model LRGN6323* Use the +/- buttons.
- 3 Press the **START** button.
- 4 **Model LRGN6325***
Press and hold the **Settings** button for three seconds.
Model LRGN6323*
Press and hold the **Clock** button for three seconds.

NOTE

Sb and  will appear in the display when the Sabbath mode is activated(Model LRGN6325*).
Sb will appear in the display when the Sabbath mode is activated(Model LRGN6323*)

- 5 To cancel the Sabbath mode, press and hold the **Settings** or **Clock** button for three seconds. To cancel the Bake function, press the **CLEAR/OFF** button at any time.

Changing the temperature while in Sabbath mode

- 1 Press the **Bake** button. (No tones will sound and the display will not change.)
- 2 Set the Bake temperature
Model LRGN6325* Use the number buttons.
Model LRGN6323* Use the +/- buttons.
- 3 Press the **START** button.

NOTE

- There is a 15 second delay before the oven will recognize the temperature change.

Wi-Fi

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

Setting Up Wi-Fi

- 1 Press and hold **Remote Start** until the icon blinks.
- 2 Follow the instructions in the LG ThinQ app to connect the appliance.

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

- 1 Open the oven door and make sure that the oven is empty.
- 2 Press the **Remote Start** button to enable the function.
- 3 Start the preheat function on the oven from the LG ThinQ app.

Frozen Meal (Only Model LRGN6325*)

This feature is not available in model **LRGN6323***

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 on a single rack in position 5 at 400 °F.

Setting the Frozen Meal Function

- 1 Press **Frozen Meal**. Frozen appears in the display.
- 2 Enter the cook temperature using the **number buttons**.
- 3 Press **Start**. The Frozen Meal function starts operation.
- 4 Press **Clear/Off** to cancel Frozen Meal at any time.

Slow Cook (Only Model LRGN6325*)

This feature is not available in model **LRGN6323***

The Slow Cook function is specially designed for cooking grilled beef, pork, and poultry dishes.

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.

Setting the Slow Cook Function

- 1** Press **Slow Cook** once. Hi appears in the display. Press **Slow Cook** repeatedly to toggle between Hi and Lo. Select the desired option.
- 2** Press **Start**. The Slow Cook function starts operation.
- 3** Press **Clear/Off** to cancel Slow Cook at any time.

NOTE

- For best results, use a single rack in position 1 or 2.
- Hi: 312 °F (156 °C), Lo: 260 °F (127 °C)
(Temperatures measured in empty oven. Actual temperatures depend on type and amount of food in oven.)

Warm / Keep Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Warm function will keep cooked food warm for serving up to three hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations.

The Warm function can be used after cooking has finished using a Timed Cook or a Delayed Timed Cook. (Model LRGN6325*)

Setting the Warm Function

- 1 Model LRGN6325***
Press **Keep Warm** or **Warm** once.
- Model LRGN6323***
Press **AirFry/Warm** twice.
- 2** Press **Start**.
- 3** Press **Clear/Off** at any time to cancel.

Using Warm Function with Timed Cook (Model LRGN6325*)

- 1** Select the cooking function.
- 2** Enter the oven temperature using the number keys.
- 3** Press **Cook Time** and enter the cook time using the number keys.
- 4** Press **Warm** or **Keep Warm**.
- 5** Press **Start**.
- 6** When cooking is finished, press **Clear/Off** to cancel the Warm function.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.

Proof (Only Model LRGN6325*)

This feature is not available in model **LRGN6323***

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

For best proof performance, cover the food with foil.

Setting the Proof Function

- 1** Use rack position 2 or 3 for proofing.
- 2** Press **Proof** until **Proof** appears in the display.
- 3** Press **Start**.
- 4** Press **Clear/Off** when proofing is finished.

NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. **Hot** shows in the display.

Air Fry

This Feature automatically increases the entered temperature by 60 °F for optimal performance when using Air Fry. The function is specially designed for oil-free frying.

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- For best results, cook food on a single rack placed in position 3 or 4.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the optional Air Fry Tray available from LG or a dark broiler pan with no sides or short sides that does not cover the entire oven rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the broiler pan or Air Fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined broiler pan on a rack in position 2 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- Wet batters and coating will not crisp or set when using the Air Fry mode.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds.

Air Frying High-Fat Foods

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



CAUTION

Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Easy Clean™ or Self Clean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

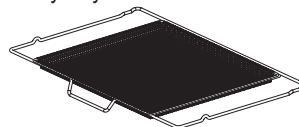
Setting the Air Fry Function

- 1 Press **Air Fry**. 400 °F appears in the display.
- 2 Set the oven temperature (Range:300°F~550°F)
Model LRGN6325*
Press the number buttons to enter the desired temperature.
Model LRGN6323*
Use the +/- buttons to set the desired temperature.
- 3 Press **START**.
- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.

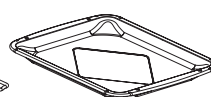
NOTE

- The Air Fry function can be used with a wire rack inside a foil-lined broiler pan.
- For best results, use the air fry tray sold separately at www.lg.com and use a foil-lined broiler pan below it as a drip pan.
- Do not clean the air fry Tray in the dishwasher.

Air fry tray



Broiler Pan



Air Fry Cook Guide

- Air Fry Tray

- Arrange food evenly in a single layer.
- Put a foil-lined broiler pan on a rack in position 2 to catch drips. If needed, add parchment paper to absorb oil and reduce smoking.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

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

Recommended Items	Approx. Quantity (oz)	Temp (°F)	Rack Position	Time (min)	Guide
POTATOES - Frozen					
French Fries	20	400	4	15-25	
Crinkle Cut Fries 3/8" (10 mm)	35	400	4	20-30	
Sweet Potato Fries	25	400	4	15-30	
Tater Tots	50	450	4	15-25	
Hash Browns	40	450	4	23-33	
POTATOES - Fresh/Homemade					
French Fries 3/8" (10 mm)	25	450	4	30-40	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Potato Wedges	60	450	4	30-40	
CHICKEN - Frozen					
Crispy Chicken Nuggets	30	450	4	13-24	
Chicken Strips	35	450	4	22-32	
Hot Wings, Bone-in	50	450	4	25-35	
CHICKEN - Fresh, Skin on*					
Wings	40	450	4	20-30	Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. *High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Drumsticks	70	450	4	35-45	
Thighs	40	450	4	30-35	
Breasts	40	450	4	30-35	
OTHER					
Onion Rings - Frozen, Breaded	20	425	4	12-23	
Spring Rolls (0.7 oz/20 g each) - Frozen	50	425	4	18-28	
Thin Sausage* - 2.5 oz each, 3/4" diam. (70 g each, 2 cm diam.)	90	425	4	20-30	
Coconut Shrimp - Frozen	25	400	4	20-30	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Scallops on Half Shell - Fresh	35	425	4	20-30	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Shrimp - Fresh	50	425	4	20-30	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.
Mixed Vegetables	35	425	4	15-25	

41 OPERATION

Air Fry Cook Guide

- Dark Nonstick Baking Pan

- Arrange food evenly in a single layer.
- Use a dark, nonstick baking pan on a rack in position 4.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

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

Recommended Items	Approx. Quantity (oz)	Temp (°F)	Rack Position	Time (min)		Guide
				1 st Side	2 nd Side	
POTATOES - Frozen						
French Fries	20	400	4	19-26	–	
Crinkle Cut Fries 3/8" (10 mm)	35	400	4	19-25	5–11	
Sweet Potato Fries	25	400	4	19-26	5–11	
Tater Tots	50	450	4	13-19	5–11	
Hash Browns	40	450	4	14-20	4–10	
POTATOES - Fresh/Homemade						
French Fries 3/8" (10 mm)	25	450	4	16-22	8–14	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Potato Wedges	60	450	4	16-22	8–14	
CHICKEN - Frozen						
Crispy Chicken Nuggets	30	450	4	12–18	2–8	
Chicken Strips	35	450	4	13-19	2–9	
Hot Wings, Bone-in	50	450	4	14-20	5–11	
CHICKEN - Fresh, Skin on*						
Wings	40	450	4	18-25	5–12	Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Drumsticks	70	450	4	35-45	–	
Thighs	40	450	4	30-35	5–12	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Breasts	40	450	4	30-35	5–12	
OTHER						
Onion Rings - Frozen, Breaded	20	425	4	10–16	2–8	
Spring Rolls (0.7 oz/20 g each) - Frozen	50	425	4	12–18	3–9	
Thin Sausage* - 2.5 oz each, 3/4" diam. (70 g each, 2 cm diam.)	90	425	4	11–18	1–7	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Coconut Shrimp - Frozen	25	400	4	10–16	10–16	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Scallops on Half Shell - Fresh	35	425	3	20-30	–	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Shrimp - Fresh	50	425	4	20-30	–	

Air Sous-Vide

(Only Model LRGN6325*)

This feature is not available in model LRGN6323*

Air Sous-Vide cooking uses air to cook foods “low and slow.” Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches before cooking.

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous-Vide.
- Refer to the cooking guide for recommended Air Sous-Vide settings.

Benefits of Air Sous-Vide

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

- Healthier
 - Compared to other cooking methods, Air Sous-Vide retains most of the original nutrients in food.
- Safe and Convenient
 - The long cooking times used in Air Sous-Vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled in an ice bath and stored in the freezer or refrigerator after cooking.

- Crisp and Moist Results
 - The fine temperature control of Air Sous-Vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

Setting Air Sous-Vide Mode

- 1 Place the heavy duty rack in position 3 and place the sealed food bag on it.
- 2 Turn the oven mode knob to select **Air Sous-Vide** mode.
- 3 Set the desired oven temperature. (Range: 100 °F ~ 205 °F)
- 4 Press **START**.
- 5 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely.

Recommended Air Sous-Vide Guide

Food		Quantity	Rack Position	Temp. (°F)	Time		
					Min.	Target	Max.
Beef Steaks		1" thick 14 - 17 oz.	1	135	-	2.5 hr.	3 hr.
Chicken	Breasts	4 - 6 oz.	1	150	-	2 hr.	3 hr.
	Thighs (bone-in)	6 - 8 oz.	-	155	-	4 hr.	6 hr.
Salmon		1" thick 5 - 7 oz.	1	130	-	2 hr.	2.5 hr.
Vegetables	Asparagus	2.8 oz. / 6 ea 5.6 oz. / 12 ea	1	185	20 min.	30 min.	45 min.
	Potatoes	1/2" diced up to 36 oz.	1	200	-	2 hr.	-
	Carrots	1/2" diced up to 18 oz.	1	200	1.5 hr.	2 hr.	3 hr.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the  or .

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 shows the current status, remaining cook time, and cook settings on one screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

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

Timer

You can set the timer from the app.

Firmware Update

Keep the appliance updated.

Remote Start

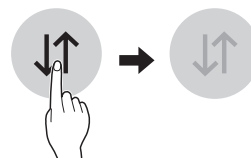
Control the appliance remotely or check the remaining cook time from the LG ThinQ application.

NOTE

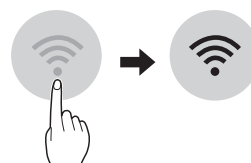
- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without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

Before Using LG ThinQ Application

- 1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
 - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It takes long time to register or fails to install the application.
- 2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



- 3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

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

NOTE

- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

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.

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.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL and other open source licenses, that is contained in this product, please visit <http://opensource.lge.com>. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

LG Electronics will also provide open source code 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 for three (3) years from the date on which you purchased the product.

RF Module Specifications

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

IC Radiation Exposure Statement

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

NOTE

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

Smart Diagnosis™ Feature

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

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

NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

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

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

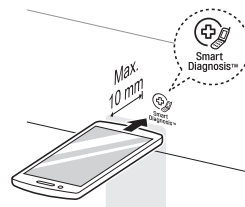
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

- 1 Open the LG ThinQ application on the smart phone.
- 2 In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then press the dots at the upper right of the screen.
- 3 Select **Smart Diagnosis**, then press the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

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

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



NOTE

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

MAINTENANCE

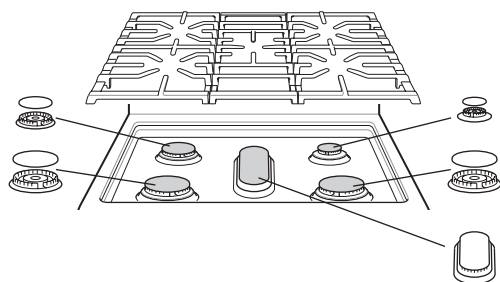
Gas Surface Burners

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.

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

Grates and burner heads/caps can be removed for care and cleaning.



	General burner
Burner cap is properly set.	
Burner cap is NOT properly set.	

CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

Cleaning Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads and caps (and the oval burner head and cap assembly) can be lifted off. Do not attempt to remove the oval burner middle cap.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury. Hitting an electrode with a hard object may damage it.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush or wire brush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after excessive spillover.
- Burners will not light if the cap is removed.

CAUTION

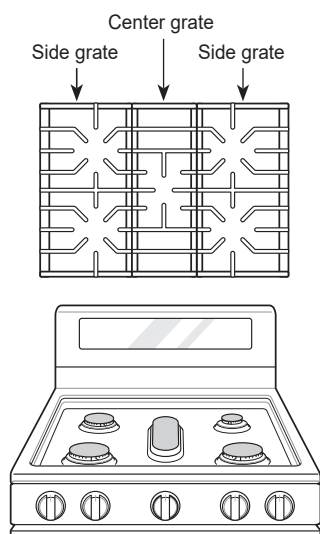
- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the oval burner upside down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Burner Grates

The range consists of three separate professional-style grates. For maximum stability, these grates should only be used when in their proper position. The two side grates can be interchanged from left to right and front to back. The center grate can be interchanged from front to back.



NOTE

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.

- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

Cleaning the Cooktop Surface

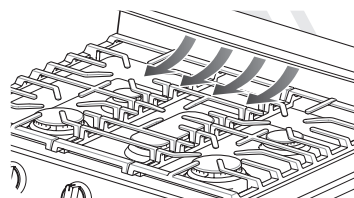
CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

- Carefully remove all items from the top of the range, including grates and knobs.
- Spray the cleared range top surface with a grease remover. (**DO NOT** use chlorine bleach, ammonia or other cleaners.)
- Use a soft, dry cloth to remove all food and grease residue. **DO NOT** use abrasive cloths, sponges, or cleaners which may dull or scratch the surface.
- Rinse off the cloth in hot water and continue to wipe the surface until all of the soap residue is removed.

Oven Air Vents

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



CAUTION

- The edges of the range vent are sharp.** Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

NOTE

Do not block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. 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.



CAUTION

Do not use the cooktop at high temperatures for an excessive period as the control panel could be damaged.

NOTE

When spraying on the glass surface, intermittent touch operation is possible.

Front Manifold Panel and Knobs

Clean the knobs and manifold panel after each use. For best results, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse using clean water and immediately dry and polish with a soft cloth.



CAUTION

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

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

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

- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- 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.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number:
1-800-243-0000 (USA),
1-888-542-2623(CANADA)
or visit our website at: www.lg.com

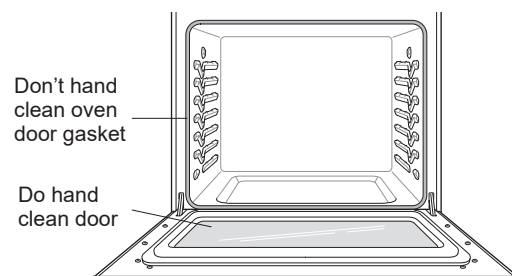
Oven Door

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



CAUTION

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.



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.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

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.

Benefits of EasyClean®

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

NOTE

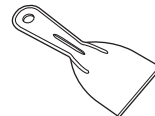
Some models do not include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. If the range does not include a self-clean option, clean the oven regularly using the EasyClean® feature to prevent heavy, burnt-on soil from building up in the oven.

EasyClean®

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.

EasyClean® Instruction Guide

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



Suggested plastic scrapers:

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

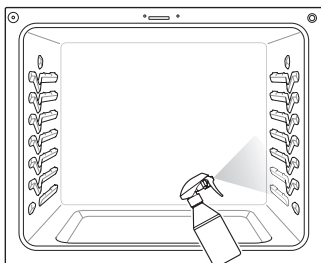
When to Use EasyClean®

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

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

50 MAINTENANCE

- 3 Fill a spray bottle with water (10 oz or 300 ml) and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- 4 Use at least $\frac{1}{5}$ (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



- 5 Spray or pour the remaining water (8 oz or 250 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

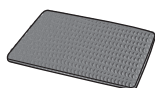
If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water (10 oz or 300 ml) dripping to the floor.

- 6 Close the oven door.
Press **EasyClean®**.
Press **Start**.

CAUTION

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

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



NOTE

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

- 10 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
- 11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. Wait for the 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.
- 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.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **Hot** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- 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 store, can also help improve cleaning.
- 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.

Self Clean

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

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



CAUTION

- 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. Some birds are 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.

During the Self Clean cycle, the cooktop elements cannot be used.

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- If the cooktop is used during Self Clean operation, a buzzer will sound for 1 minute and then Self Clean will turn off.
- If the cooktop is in use when a Self Clean is activated, a buzzer will sound and Self Clean will not start.

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **Self Clean** to select a self clean time of 3, 4, or 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 Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
Press **Self Clean** button to set the time.
- 3 Press **Start Time**.
- 4 **Model LRGN6325***
Use the **number** buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.

Model LRGN6323*

Press the **+/-** buttons until the display shows the time of day you would like the Self Clean to start.

- 5 Press **Start**.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press the **CLEAR/OFF** button.

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled 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.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout 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.

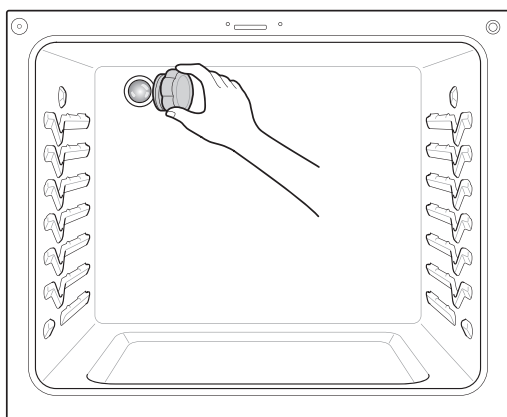
Changing the Oven Light

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

WARNING

- Make sure that the oven and bulb 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 electric shock.

- 1 Unplug the range or disconnect power.
- 2 Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- 3 Pull the bulb out of the socket.
- 4 Insert a new bulb into the socket.
- 5 Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
- 6 Plug in the range or reconnect the power.



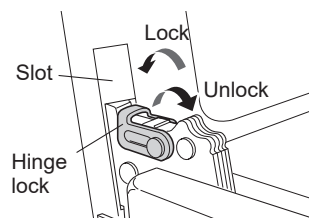
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

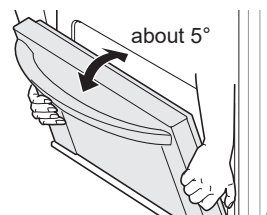
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

Removing the Door

- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

NOTE

- Parts may be changed due to product improvements and may look different than show in images.

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

- 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.

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

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

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

Your new 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.

Why is the time flashing?

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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



CAUTION

Foil may be used to wrap food in the oven 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.

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

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

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

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.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. **LOCKED** will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold **Clear/Off** for three seconds.

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

The EasyClean® cycle only helps to loosen light soils in your oven 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.

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

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

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

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the $\frac{1}{5}$ of spray bottle recommended.

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

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

Do I need to use the full contents of the spray bottle for EasyClean®?

Yes. It is highly recommended that $\frac{4}{5}$ of the water be sprayed or poured on the bottom and an additional $\frac{1}{5}$ of the water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean®. Is this normal?

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

How often should I use EasyClean®?

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

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with water, a scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

Is it safe for water to spill into the oven bottom vents during cleaning?

Some water spillage into the oven bottom vents (gas range) is okay. However, it is recommended to try avoid spilling too much water into the vents.

Before Calling for Service

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

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Top burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section.
Buttons not working	• If the Lockout feature is on, most controls will be disabled. To turn off the Lockout feature, press and hold the Clear/Off button for 3 seconds. • The sensitivity of buttons is highest at the center. Press buttons in the center, even when activating a button's secondary function. The buttons will not work properly if they are pressed too far from the center.
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not.	Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly.	• Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. • Incorrect rack position. See Removing and Replacing the Oven Racks in the OPERATION section. • Incorrect cookware is being used. See Convection Bake in the OPERATION section. • Oven thermostat needs adjustment. • See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section. • The Clock is not set correctly. See Changing Oven Settings in the OPERATION section. • Aluminum foil used improperly in the oven. See Removing and Replacing the Oven Racks.
Food does not broil properly in the oven.	• Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. • The oven door is not closed. See Broil in the OPERATION section. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid is not fitted properly.
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section.
Clock and timer does not work.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Improper oven control settings. See Changing Oven Settings in the OPERATION section.
Oven light does not work.	• The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb. • The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Self Clean is not working.	• The oven temperature is too high to set a self clean operation. Allow the range to cool down to room temperature and reset the controls. • Improper oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section.

Symptoms	Possible Cause / Solutions							
“Crackling” or “popping” sound.	This is the sound of the metal heating up and cooling down during both the cooking and cleaning functions. This is normal.							
Too much smoke during the Self Clean cycle.	Too much soil in the oven. Open the windows to get rid of the smoke from the room. Press the CLEAR/OFF button to cancel Self Clean. Wait until the light goes off before trying to open the oven door. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.							
The oven door does not open after a Self Clean cycle.	The oven temperature is too high. Wait up to one hour for it to cool down.							
The oven door is not clean after a Self Clean cycle.	- Incorrect oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section. - The oven was heavily soiled. Clean up heavy spills before beginning the Self Clean cycle. Heavily soiled ovens may need either a longer Self Clean or two Self Clean cycles.							
Clean and door flash in the display	- The self clean cycle has been selected, but the door is not closed. - Close the oven door.							
Oven control beeps and displays an F error code.	- Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service. - Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service.	<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Key short error</td></tr><tr><td>F-9</td><td>Oven not heating</td></tr></table>	CODE	CAUSE	F-3	Key short error	F-9	Oven not heating
CODE	CAUSE							
F-3	Key short error							
F-9	Oven not heating							
The oven racks were cleaned in a Self Clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks. Do not use lubricant sprays.							
Clock is flashing.	Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the CLEAR/OFF button. Reset the clock and any cooking function.							
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear with use. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of three hours. See Self Clean in the MAINTENANCE section.							
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.							
Fan noise	- A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal.							
Fan operation	It is normal for the fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.							
Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.	Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.							
When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.	This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.							
Light can be seen through the oven air vents.	While the Broil function is running, it is normal to see a light between the oven air vents.							

LIMITED WARRANTY (USA)

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 YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

Should your LG Gas 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 ("LG") will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only when purchased and used within the United States including U.S. Territories.

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

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

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

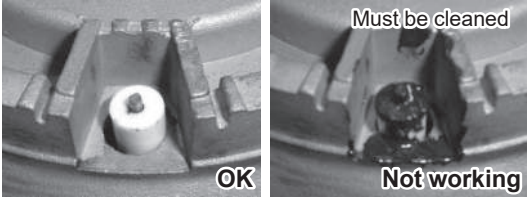
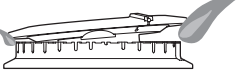
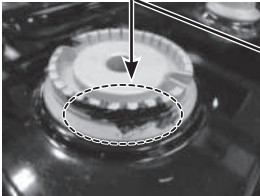
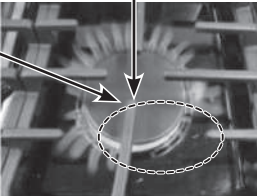
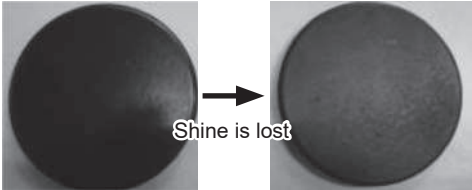
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions or limitations may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.

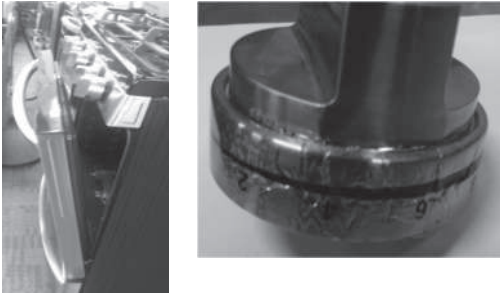
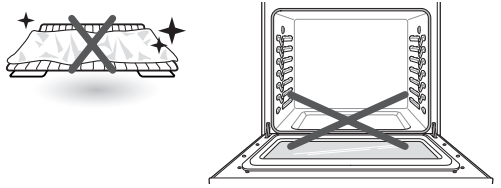
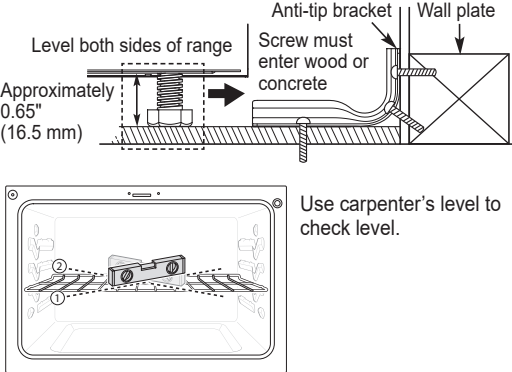
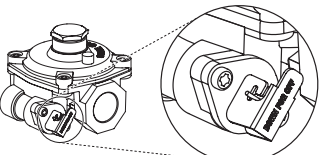
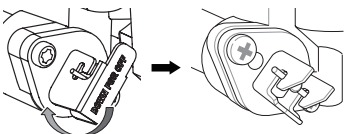
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product 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 LG.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if used for other than the intended purpose.
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or ventilation/plumbing codes.
- 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 is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, or discounted Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not authorized by LG.
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts.
- When Product is used for other than normal and proper household use (e.g. commercial or industrial use, offices, and recreational facilities or vehicles) or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of your Product for repairs.
- Cost of conversion of the Product from natural gas to LP gas or vice versa.
- Shelves, drawers and accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

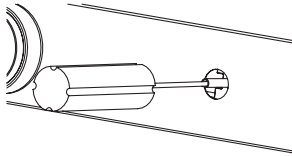
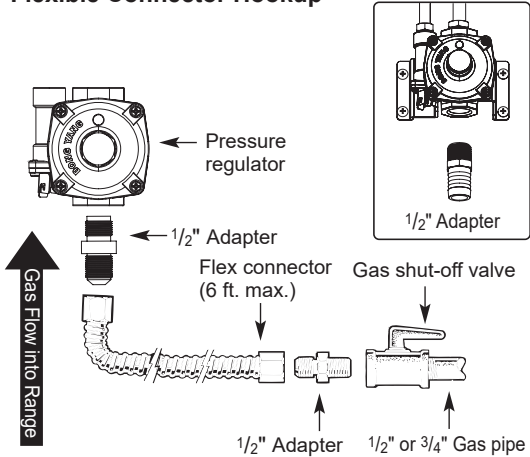
61 LIMITED WARRANTY

Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Cause	Prevention
Cooktop enamel chipping off	Improper usage 	Do not hit enamel cooktop
Burners do not light	Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly 	Check and clean the gas electrode.
Uneven flame	1. Improper burner cap installation Burner cap is properly seated.  Burner cap is NOT properly seated.  2. Burner ports clogged by food residue Ports blocked by dirt  Flames uneven 	- Check installation of burner head and cap - Hardened residue should be removed using a toothbrush.
Burner cap color changes and becomes dull	1. Scratching 2. Use of detergent or abrasive cleansers 	- Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. - To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)

Problem	Cause	Prevention
Knobs melt	Improper usage 	Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.
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.
Flame or power is weak	Gas pressure may be weak	Check with gas supplier first
- Surface is not level - Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly 	Check with installer first
Oven shows error code (F9, F19) but cooktop burners are working.	The gas pressure regulator valve is closed.  Lever's closed position  Lever's closed position Lever's open position	- Check that the regulator valve is in the open position. - If the regulator valve is closed, rotate the lever to open the valve.

63 LIMITED WARRANTY

Problem	Cause	Prevention
Flames too big on converted cooktop (NP → LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 3 parts: regulator, cooktop nozzles, broil/bake nozzles.)  regulator cooktop nozzles broil/bake nozzles	- Check with installer first - Refer to installation manual
Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  Center adjustment screw	Check with installer first
Gas smell	Improper connection Flexible Connector Hookup  Pressure regulator 1/2" Adapter Flex connector (6 ft. max.) Gas shut-off valve 1/2" Adapter 1/2" or 3/4" Gas pipe Gas Flow Into Range	Check with installer first

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

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

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

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

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

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

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

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

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

65 LIMITED WARRANTY

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

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

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.



MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA DE GAS

Lea detenidamente el manual del usuario antes de poner el aparato en funcionamiento y consérvelo a mano en todo momento para su referencia.



ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser causados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina ni ningún otro tipo de vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
 - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador, una agencia de mantenimiento o una compañía de gas calificados.



ADVERTENCIA

Nunca deje el sector de la placa de cocción superior de este aparato en funcionamiento sin supervisión

- El incumplimiento de esta advertencia podría provocar un incendio, una explosión o posibles quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se producen incendios, aléjese del aparato y llame de inmediato al departamento de bomberos.
- **NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA INCENDIOS DE ACEITE O GRASA.**

LRGN6325*

LRGN6323*



MFL33029638

www.lg.com

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 12 Piezas
- 12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

- 13 Antes de instalar la estufa
- 14 Instalación de la estufa
- 16 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
- 17 Conexión de la estufa al gas
- 18 Conexiones eléctricas
- 18 Sellado de aberturas
- 19 Ensamblaje de los quemadores de superficie
- 19 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
- 20 Nivelación de la estufa
- 20 Colocación del dispositivo antivuelco
- 21 Extracción/Colocación de la manija de la puerta del horno

22 FUNCIONAMIENTO

- 22 Quemadores de superficie a gas
 - 22 Ubicaciones de los quemadores
 - 23 Uso de los quemadores de gas de superficie
 - 23 Ajuste del tamaño de llama
 - 23 En caso de apagón
 - 23 Batería de cocina para la superficie de la estufa
 - 24 Uso de un wok
 - 24 Uso de las rejillas en superficie
 - 24 Uso del comal
- 25 El horno
- 26 Descripción general del panel de control
- 27 Cambio de las configuraciones del horno
 - 27 Clock (Reloj)
 - 27 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
 - 28 Oven Light (Luz del horno)
 - 28 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
 - 28 Settings (Ajustes)
 - Configuración del modo de hora
 - Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno
 - Ajuste del termostato del horno
 - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
 - Ajuste del volumen del indicador sonoro
 - Selección de grados Fahrenheit o Celsius

- 30 Control Lock (Bloqueo de control)
- 30 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción) [Cocción temporizada]
- 31 Start Time (Delayed Timed Cook) (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
- 32 InstaView™ (Solo Modelo LRGN6325*)
- 32 Extracción y colocación de los estantes del horno
- 33 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 33 Bake (Hornear)
- 33 Modo de convección
- 35 Broil (Asar)
- 37 Modo Sabbath
- 37 Wi-Fi
- 37 Inicio Remoto
- 37 Frozen Meal (Comida congelada) (Solo Modelo LRGN6325*)
- 38 Slow Cook (Cocción lenta) (Solo Modelo LRGN6325*)
- 38 Warm (Calentar) / Keep Warm (Mantener Caliente)
- 38 Proof (Leudar) (Solo Modelo LRGN6325*)
- 39 Air Fry (Freír con aire)
- 42 Air Sous-Vide (Cocción al vacío por flujo de aire)

43 FUNCIONES INTELIGENTES

- 43 Aplicación LG ThinQ
- 44 Aviso de la FCC
- 44 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
- 45 Función Smart Diagnosis™

46 MANTENIMIENTO

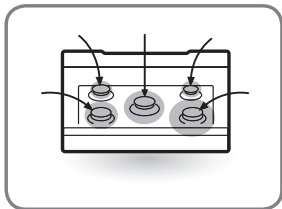
- 46 Hornallas de Gas
- 47 Parrilla de los quemadores
- 47 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 47 Ventilación de aire del horno
- 48 Panel de control
- 48 Perillas y panel del múltiple delantero
- 48 Limpieza del exterior
- 49 Instrucciones para el cuidado de la puerta
- 49 EasyClean®
- 51 Self Clean (Autolimpieza)
- 53 Cambio de la luz del horno
- 53 Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

55 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 55 PREGUNTAS FRECUENTES
- 57 Antes de llamar al servicio técnico

59 GARANTÍA LIMITADA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Varios tamaños de quemadores de gas

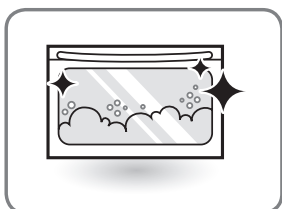
Elija un quemador que coincida con el tamaño de su batería de cocina.

Es posible cocinar varias cosas a la vez si utiliza más de un quemador.



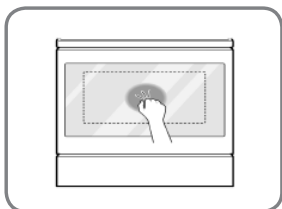
Estufa de gas segura y confiable

Brinda seguridad y confiabilidad para cocinar.



Sistema de auto limpieza (Self Clean) (Solo algunos modelos) & EasyClean®

Útil para una limpieza sencilla.



InstaView™

Dos golpes rápidos en el elegante panel de cristal espejado le permiten ver el interior del compartimiento de fácil acceso sin abrir la puerta.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la estufa para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que podrían ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Descargue este manual del propietario en: <http://www.lg.com>



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.

El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones graves o la muerte.



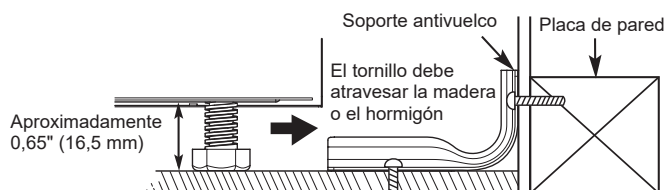
PRECAUCIÓN - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO



ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN INCLINARSE Y CAER
 - LO QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES PERSONALES
 - INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO QUE INCLUYE ESTA ESTUFA
 - CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
 - Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
 - Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
 - Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
 - Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
 - Vea las instrucciones de instalación para detalles.
 - De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- Para evitar vuelcos, no se pare ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que incluye esta estufa.
 - La estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones por líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.
 - Si separa la estufa de la pared para tareas de limpieza, mantenimiento o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar el dispositivo antivuelco cuando empuje la estufa para acercarla a la pared.



- Para reducir el riesgo de vuelco, debe asegurar la estufa de manera adecuada mediante la instalación de los dispositivos antivuelco.
- Para verificar que el dispositivo antivuelco esté instalado correctamente: Quite todos los objetos que estén sobre la placa de cocción. Sujete la protección del borde superior trasero de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que los dispositivos antivuelco estén colocados.
- Retire los cajones calentadores o de almacenamiento e inspeccione visualmente que la pata de nivelación trasera esté insertada por completo en el soporte antivuelco.
- Consulte el manual de instalación para ver la instalación adecuada del soporte antivuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.



ADVERTENCIA

- Nunca use su estufa para calentar el ambiente como un calentador. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la estufa. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la placa de cocción.
- No deje grasa de estufa u otros materiales inflamables dentro de la estufa o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Coloque un sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente el sartén con una tapa que quede ajustada, una placa para hornear o una bandeja plana. Use un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma. La grasa en llamas fuera de un sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, mediante un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma. Las llamas en el horno o cajón de almacenamiento se pueden apagar por completo si se cierra la puerta del horno o cajón de almacenamiento y se apaga el horno o si se usa un extintor multiuso de sustancia química seca o de tipo espuma.
- No utilice el horno ni el cajón para almacenar objetos.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la estufa funcione adecuadamente con una combustión correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la estufa.

 ADVERTENCIA

- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Al hacerlo, se restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Nunca cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.
- Las raspaduras o los impactos grandes en las puertas de vidrio pueden causar que los vidrios se rompan.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta estufa podría causar lesiones personales graves y daños a la estufa. No permita que los niños trepen a la estufa o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la estufa se incline, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeará por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

 PRECAUCIÓN

- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la estufa o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos donde haya una estufa caliente o en operación. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, se pare ni se cuelgue de la puerta del horno, del cajón calentador ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la estufa e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- Use guantes al limpiar la estufa para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la estufa, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o comida de mar.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la estufa y cómo apagarla si fuera necesario.

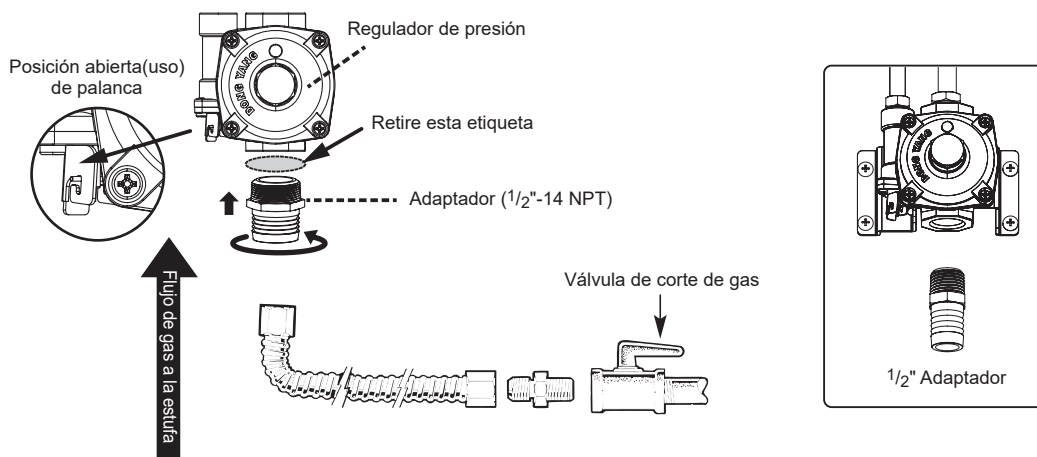


ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su estufa sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su estufa se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la estufa como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la estufa y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo. Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Enchufe su estufa a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional). No use un cable de extensión ni un adaptador con esta estufa.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la estufa fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su estufa, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la estufa antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.

⚠ ADVERTENCIA

- Si desea cerrar el paso del gas a la estufa, cierre la válvula de la tubería principal de gas girándola hacia la derecha.



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

- Después del uso prolongado de la estufa, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la estufa sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

QUEMADORES DE SUPERFICIE**⚠ ADVERTENCIA**

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición **Off**. Si huele a gas, abra la ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- **Use el tamaño adecuado de sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione ollas con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la estufa pueden encenderse. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

 PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la estufa.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la estufa pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la estufa.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la estufa sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para fritura profunda. Llenar el sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use ollas metálicas (tipo "wok") en los quemadores de superficie si la olla metálica tiene un anillo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostener el wok. Este anillo actúa como trampa de calor, el cual puede dañar la rejilla del quemador y el cabezal del quemador. También podría hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover un sartén de grasa caliente, en especial una freidora profunda. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie, se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la estufa.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

ASADOR

Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.



ADVERTENCIA

Al usar el asador, la temperatura interior del horno será muy elevada. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada mientras está asando alimentos (consulte la sección Asador de este manual)
- Usar siempre guantes para horno al colocar o retirar alimentos

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y las aves. La carne molida a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F, las aves a una temperatura INTERNA mínima de 165 °F y la carne de vaca, cerdo, ternera y cordero a una temperatura INTERNA mínima de 145 °F.

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

Asegúrese de quitar los derrames en exceso antes de iniciar la función de auto limpieza.



PRECAUCIÓN

- No deje comida, utensilios de cocina, estantes, etcétera, dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.
- No utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial de horno ni revestimiento de protección de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos producidos por los limpiadores de horno dañan la parte interior del horno cuando se está utilizando el ciclo de auto limpieza.
- Extraiga los estantes del horno y cualquier otro elemento de los hornos superior e inferior antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Sólo limpie las piezas enumeradas en este manual.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta resulta necesaria para lograr un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el modo de auto limpieza funciona mal, apague la estufa y desconecte el suministro de energía. Haga revisar el aparato por un técnico de servicio autorizado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de auto limpieza.
- Evite tocar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

HORNO

Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la estufa. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.



ADVERTENCIA

- Nunca cubra ranuras, aberturas, conductos del fondo del horno ni una bandeja completa con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico puede concentrar calor, generando peligro de incendio.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.

ADVERTENCIA

- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la estufa.
- No utilice el horno para guardar objetos. Los objetos almacenados podrían incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes del horno en la posición deseada solo cuando el horno esté frío.
- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabé, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar un comal, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Siempre quite la bandeja del asador del horno apenas termine de asar. La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.
- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador, Presione el **Clear/Off** y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada. Hornear o asar con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas. No deje la puerta abierta durante la cocción o mientras el horno se esté enfriando.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

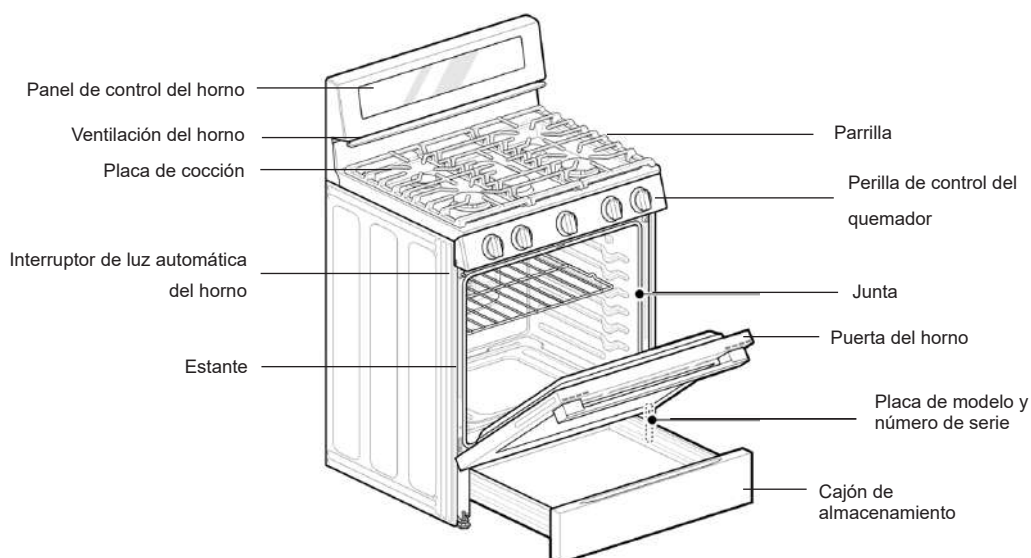
- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 32 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar $\frac{1}{2}$ litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para un sartén pequeño desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

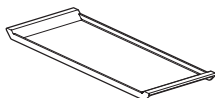


Accesorios

Accesorios incluidos



Estante estándar(2 c/u)



Comal (1 c/u)

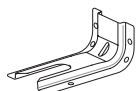


Manual del usuario (1 c/u)



Rejilla Air fry (1 c/u)

Kit antivuelco



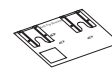
Soporte antivuelco (1 c/u)



Tornillos (4 c/u)



Anclajes (4 c/u)



Plantilla (1 c/u)

Kit de conversión para boquilla de LP



Boquilla de placa de cocción (5 c/u)

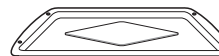


Boquillas de horno (2 c/u)

Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera

NOTA

- Los accesorios opcionales no están incluidos en la unidad, estos accesorios están disponibles para su compra en la página web www.lg.com.
- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al (LG U.S.) 1-800-243-0000 o (LG Canadá) 1-888-542-2623 si falta algún accesorio.
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

INSTALACIÓN

Antes de instalar la estufa

Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.

En el Commonwealth de Massachusetts

- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

Preparación para instalación

Herramientas necesarias



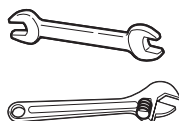
Destornillador phillips



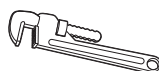
Destornillador plano


Destornillador plano
(Ajuste de simmer)
Diámetro: 3/32" (2.4 mm)
L: 3" (76.2 mm)


Lápiz y regla



Llave de boca o ajustable


Llave de tubos (2)
(uno para soporte)


Nivel

Materiales que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la estufa (1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de 1/2" D. E. (solo para pisos de concreto)

Instalación de la estufa

Desembalaje y traslado de la estufa



PRECAUCIÓN

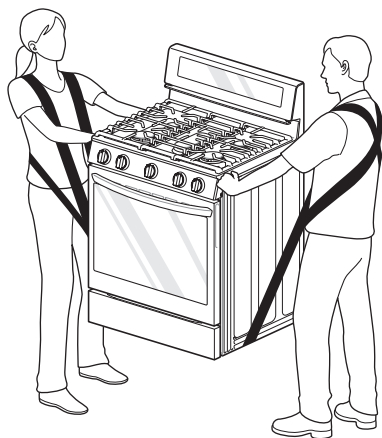
- **Se necesitan dos o más personas para mover e instalar la estufa (peligro de peso excesivo).** Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para tareas de limpieza o reparaciones.** Hacerlo podría causar daños graves a la puerta de la estufa.

Retire el material de embalaje, protector, la cinta y cualquier etiqueta temporal de la estufa, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, la etiqueta de modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte posterior de la estufa.

Para quitar la cinta o el pegamento restantes, frote el área con fuerza utilizando el dedo pulgar. También es sencillo retirar el residuo de cinta o pegamento frotando una pequeña cantidad de detergente para vajilla sobre el adhesivo con los dedos. Enjuague con agua tibia y seque.

No utilice instrumentos filosos, alcohol para frotar, líquidos inflamables ni limpiadores abrasivos para quitar cinta o pegamento. Estos productos pueden dañar la superficie de la estufa.

La estufa es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufa sobre este tipo de pisos. Utilice una correa al mover la estufa, para evitar dañar el piso. O deslice la estufa sobre un cartón o madera contrachapada para evitar dañar el revestimiento del piso.



Elección de la ubicación adecuada

No instale la estufa donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.

La estufa, como otras unidades del hogar, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufas sobre este tipo de pisos.

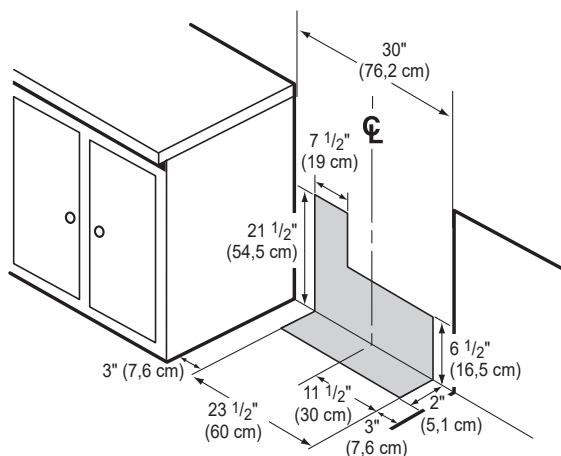
Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la estufa. Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

Cuando el revestimiento del piso termine frente a la estufa, el área donde se instalará la estufa se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la estufa para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

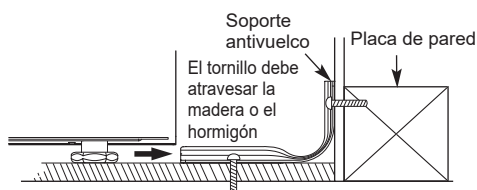
Además, asegúrese de que el revestimiento del piso resista temperaturas mínimas de 167 °F (75 °C). Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodeen su estufa puedan resistir el calor de hasta 194 °F (90 °C) generado por la estufa. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Ubicaciones de la tubería de gas y el tomacorriente eléctrico



Instalación del dispositivo antivuelco



Se incluye un soporte antivuelco con una plantilla de instalación. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la estufa.



ADVERTENCIA

- Se debe asegurar la estufa con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La estufa puede inclinarse si una persona se para, se sienta o se apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la estufa hacia adelante para verificar que el dispositivo esté bien instalado.
- Esta estufa está diseñada para cumplir todos los estándares de vuelco reconocidos por la industria para todas las condiciones normales.
- La instalación del dispositivo antivuelco debe cumplir con todos los códigos legales para asegurar el aparato.
- El uso de este dispositivo no impide que la estufa se caiga cuando no está bien instalado.
- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

Su estufa está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

Asegúrese de suministrar a su estufa el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta estufa es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la estufa con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la estufa.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

El regulador de presión ubicado en la entrada de la estufa debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

Un conector metálico flexible utilizado para unir la estufa al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $\frac{5}{8}$ " y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

Conexión de la estufa al gas

Corte el suministro de gas a la estufa con la válvula antes de retirar la estufa antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la estufa, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

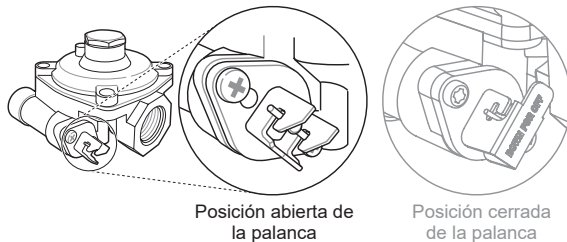
Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la estufa con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una estufa nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

- 1 Instale un adaptador de unión abocardada macho de $\frac{1}{2}$ " o $\frac{3}{4}$ " a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.
- 2 Instale un adaptador de unión abocardada macho de $\frac{1}{2}$ " a la rosca interna de $\frac{1}{2}$ " NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.

Cheque que el regulador de la válvula de gas este en posición de abierta.



NOTA

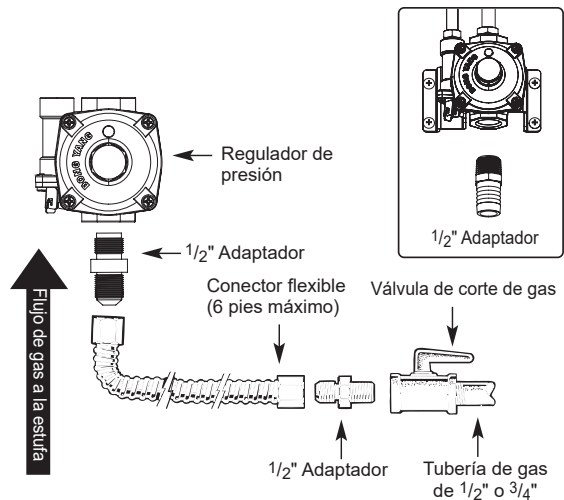
- El regulador está en posición abierta desde fábrica. Si la estufa no funciona, asegúrese que el regulador de la válvula este en posición abierta.

- 3 Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la estufa. Posicione la estufa para permitir la conexión en la válvula de corte.
- 4 Cuando todas las conexiones hayan sido realizadas, asegúrese que todas las perillas estén en posición de apagado (OFF) y el regulador de presión este en posición abierta antes de abrir el paso principal de gas. Las fugas de gas podrían ocurrir y crear una situación peligrosa. Las fugas de gas no pueden ser determinadas sólo por el olor. Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA

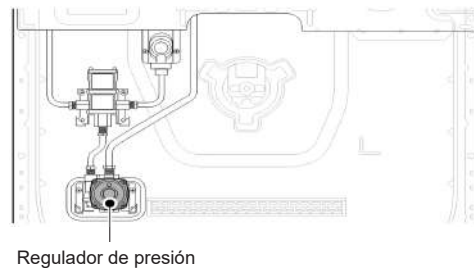
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- Aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa).
- El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, por medio del cierre de su válvula de corte manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa).

Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Posición del regulador de presión.



Conexiones eléctricas

Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 V CA y 60 Hz protegido por interruptor de circuito de 15 o 20 A o fusibles de fusión lenta.

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el artefacto, una vez instalado, debe contar con una conexión a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70 o el Código Eléctrico canadiense, CSA C22.1-02.

Conexión a tierra

IMPORTANTE: POR RAZONES DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBE CONTAR CON UNA CONEXIÓN A TIERRA ADECUADA.

El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas redondas (de conexión a tierra) que coincide con un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.

Si encontrara un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo por uno con tres puntas con conexión a tierra adecuada.

EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NI RETIRE LA TERCERA PUNTA (DE CONEXIÓN A TIERRA) DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.

Método preferido



PRECAUCIÓN

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el circuito para asegurarse de que el receptáculo tenga la conexión a tierra adecuada.

No utilice un enchufe adaptador. Desconectar el cable de alimentación genera tensión indebida en el adaptador y genera una falla eventual en la terminal a tierra del adaptador.

Este artefacto debe instalarse según los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, conforme al Código de Instalación de Gas y Propano, CSA B149.1.

La instalación de aparatos para casas móviles debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse al Estándar de instalaciones para casas prefabricadas de edición más reciente (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, o a los códigos locales. En Canadá, la instalación en casas móviles debe cumplir el Código de Instalación para Casas Móviles CAN/CSA Z240/MH.

Sellado de aberturas

Selle todas las aberturas en la pared y el piso después de completar los suministros eléctrico y de gas.

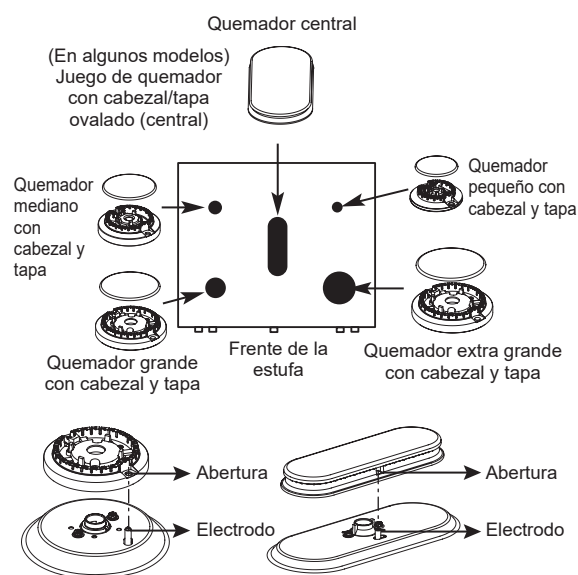
Ensamblaje de los quemadores de superficie



PRECAUCIÓN

No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción. Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas. Hay una tapa y un cabezal de quemador de tamaño pequeño, uno mediano, uno grande y uno extra grande.



Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición **Lite**. Oirá un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Quando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición **Lite**. Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

Calidad de las llamas

Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.



A **Llamas amarillas**- Solicite mantenimiento.



B **Puntas amarillas en conos externos**- Esto es normal para el gas LP.



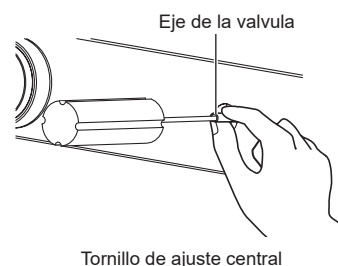
C **Llamas azul claro**- Esto es normal para gas natural.

NOTA

- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento)

- Encienda todos los quemadores de superficie.
- Gire la perilla del quemador que está ajustando hasta la posición **Lo**.
- Retire la perilla.
- Inserte un destornillador de punta plana con un largo mínimo de 3" (76.2 mm) y un diámetro de 3/32" (2.4 mm) en el eje de la válvula.



NOTA

Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.

- Vuelva a colocar la perilla.
- Pruebe la estabilidad de la llama.

Prueba 1: Gire la perilla de **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.

Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo**, abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada por el movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
- Repita los pasos del 1 al 6 para cada quemador de superficie.

Verificación de funcionamiento de los quemadores para hornear / asar

Para verificar el encendido del quemador para hornear, siga los pasos a continuación:

- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2 Presione el **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 3 Presione el **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

Para verificar el encendido del quemador para asar, siga los pasos a continuación:

- 1 Presione el **Broil**. **Hi** aparece en pantalla.
- 2 Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
- 3 Presione el **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

NOTA

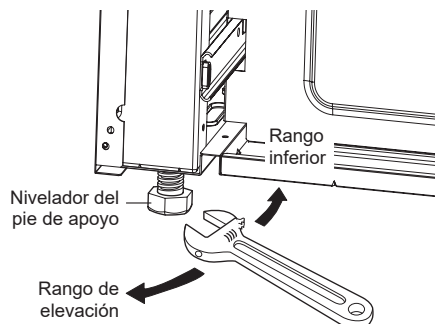
No intente encender los quemadores de Hornear o Asar durante un apagón. La estufa tiene un sistema de encendido eléctrico y no se puede utilizar sin energía eléctrica.

Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas propano)

La estufa viene de fábrica con los obturadores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas natural. Si la estufa se convierte a gas LP, siga las instrucciones del kit de conversión para ajustar los obturadores de aire adecuadamente. Un técnico calificado debe realizar la conversión a gas LP.

Nivelación de la estufa

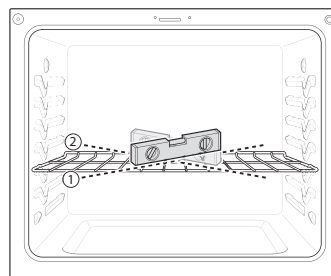
Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



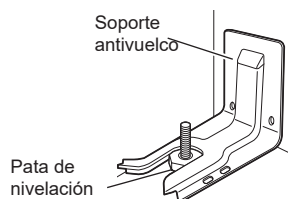
Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante del horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

Primero verifique la dirección ①.

Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación.



Colocación del dispositivo antivuelco



- 1 Deslice la estufa contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y enganche en el soporte antivuelco.
- 2 Verifique la instalación adecuada al sujetar el borde frontal de la placa de cocción e intente inclinar la estufa hacia adelante.

Extracción/Colocación de la manija de la puerta del horno

Antes de extraer/colocar la manija de la puerta del horno

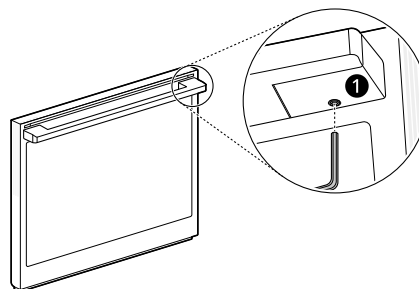
- Herramientas necesarias
 - Llaves Allen de 3/32"

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de sujetar firmemente la manija al colocarla o extraerla para evitar que se caiga.
- Póngase guantes para su protección al colocar o extraer manijas.
- Le sugerimos que otra persona sostenga la manija en su lugar mientras usted extrae/inserta los tornillos.
- No balancee la manija para evitar golpear a personas o animales cercanos.
- Verifique que los tornillos de fijación están en su lugar y que las cavidades de las manijas en sus extremos están colocadas correctamente por encima de las fijaciones de montaje de las puertas. Las cavidades deben poder deslizarse hacia abajo sobre las fijaciones de montaje de la puerta gracias a que los tornillos de fijación están suficientemente aflojados.
- Asegúrese de que no quede ningún espacio entre la puerta y la manija, luego de instalar la manija.
- Luego de colocar la manija, abra la puerta para verificar que todos los tornillos están totalmente montados.

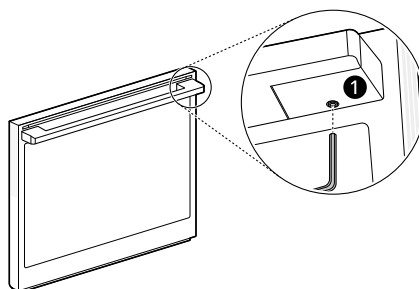
Extracción de la manija de la puerta del horno

- Afloje los tornillos de fijación ❶ situados en la parte inferior de la manija con una llave Allen de 3/32 pulg. y retire la manija.



Colocación de la manija de la puerta del horno

- Coloque la manija de la puerta ajustando las huellas de la manija por encima de las fijaciones de montaje y apriete los tornillos de fijación ❶ con una llave Allen de 3/32 pulg.



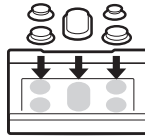
FUNCIONAMIENTO

Quemadores de superficie a gas

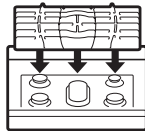
Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.



Asegúrese de que todas las parrillas estén bien colocadas antes de usar el quemador.



PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la parrilla.

El acabado de la parrilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Tocar las parrillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.



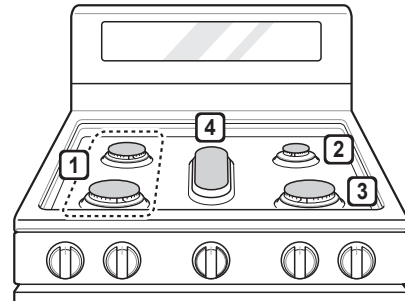
PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su estufa de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



1 Quemadores mediano y grande

Los quemadores mediano y grande son los principales para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores para fines generales se pueden regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia variedad de necesidades culinarias.

2 Quemador pequeño

El quemador más pequeño se utiliza para alimentos delicados como salsas o los que requieren calor bajo durante un período prolongado de tiempo de cocción.

3 Quemador extra grande

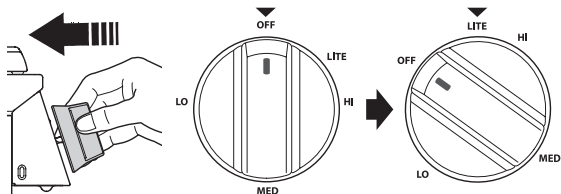
El quemador extra grande es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido en poco tiempo. No se debe usar con ollas de 10 pulgadas o más de diámetro.

4 Quemador ovalado

El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con comal u ollas ovaladas.

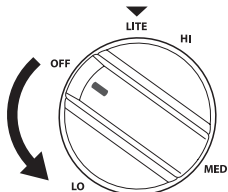
Uso de los quemadores de gas de superficie

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las parrillas estén colocados en las posiciones adecuadas.
- 2 Coloque la batería de cocina sobre la parrilla.
- 3 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **LITE**.



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic. Una vez encendido el quemador, gire el mando en sentido anti horario hasta la posición **HI** para dejar de oír el ruido del clic.

- 4 Gire la perilla de control para regular el tamaño de llama.



PRECAUCIÓN

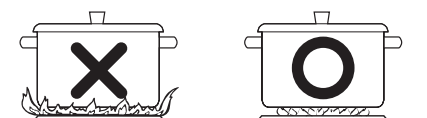
No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición **Lite**. Una descarga eléctrica podría hacer que usted pueda entrar en contacto repentinamente con un utensilio caliente.

NOTA

Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores causan un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

Ajuste del tamaño de llama

Mire la llama, no la perilla mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.



PRECAUCIÓN

Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.

NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

En caso de apagón

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de superficie de su estufa con una cerilla.

Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

- 1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.
- 2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **Lo**.



PRECAUCIÓN

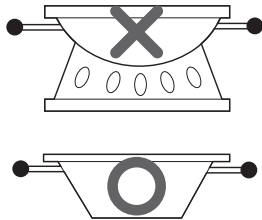
Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la estufa

Aluminio	Se recomienda el uso de batería de cocina de peso medio porque se calienta más rápido y de manera pareja. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en un sartén de aluminio. Use sartenes con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
Hierro fundido	Si se calienta lentamente, la mayoría de los sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Los sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
Batería de cocina esmaltada	En ciertas condiciones, el esmalte de la batería de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
Vidrio	Hay dos tipos de batería de cocina de vidrio. Para uso en horno y para usar en la superficie de la estufa.
Vitrocerámica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las estufas de gas.

Uso de un wok

Si utiliza un wok, use uno de 14 pulgadas o menos con fondo plano. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la parrilla.



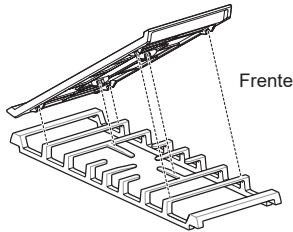
Use ollas con fondo plano



PRECAUCIÓN

No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la parrilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Cómo colocar el comal: El comal solo puede usarse con el quemador central. El comal se debe ubicar correctamente en la parrilla central, como se indica a continuación.



PRECAUCIÓN

- No retire la parrilla central cuando este use el comal.
- No retire el comal hasta que las rejillas, las superficies y el comal estén completamente fríos.
- El comal puede llegar a calentarse mucho cuando usa los quemadores superiores, el horno o el sistema para asar. Use siempre guantes para hornear al colocar o retirar el comal.

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.



PRECAUCIÓN

No use rejillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una rejilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

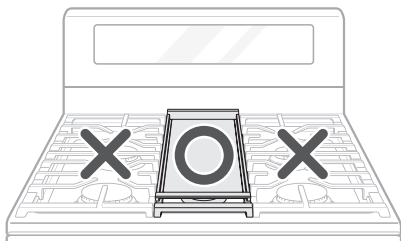
Precaliente el comal según la guía a continuación y ajuste para lograr la configuración deseada.

Tipo de alimentos	Condiciones de precalentamiento	Ajuste de cocción
Calentar tortillas	-	ALTO
Panqueques	ALTO 10 min	ALTO
Hamburguesas	ALTO 10 min	ALTO
Huevos fritos	ALTO 5 min	ALTO
Tocino	ALTO 10 min	ALTO
Salchichas para el desayuno	ALTO 10 min	ALTO
Sándwiches calientes	ALTO 10 min	ALTO

NOTA

Después de utilizar el comal durante mucho tiempo, ajuste la configuración de la temperatura del comal como, lo necesario para mantener el calor previamente retenido.

Uso del comal



El comal con cubierta anti-adherente brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

NOTA

Es normal que el comal se decolore con el tiempo.

NOTAS IMPORTANTES

- Evite cocinar alimentos demasiado grasosos, ya que podría producirse un derrame de grasa.
- El comal puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No sobrecaliente el comal, Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios metálicos que puedan dañar la superficie. No utilice el comal como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos en el comal.

El horno

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén bien conectados.

Confirme el uso correcto de la estufa para el tipo de alimento que desee cocinar.

Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

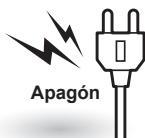
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

Si usa un termómetro en la cavidad del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.

En caso de apagón, no utilice el horno.

El horno y el asador no se pueden usar durante un apagón. Si el horno está en uso cuando se produce un apagón, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando se haya restaurado la energía, deberá restablecer el horno (o la función Asar).



PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un apagón.

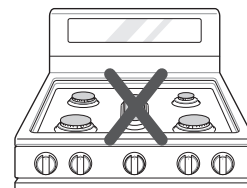
No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.

Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de la estufa.

– **NUNCA** bloquee esta ventila.



No cubra la superficie de la placa de cocción con papel de aluminio. Bloquear la ventila del horno puede dañar el panel de control.



PRECAUCIÓN

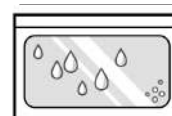
- No coloque objetos plásticos ni inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. La presión en los recipientes cerrados podría aumentar, lo que podría hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán mucho si los deja sobre la estufa y podrían causar quemaduras.
- Los mangos de las ollas y los sartenes podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.
- **Los bordes de la ventilación del aparato y la moldura son afilados y pueden calentarse durante el funcionamiento.** Use guantes cuando limpie el aparato para evitar quemaduras u otras lesiones.

No cubra los estantes del horno ni el fondo del horno con papel de aluminio.



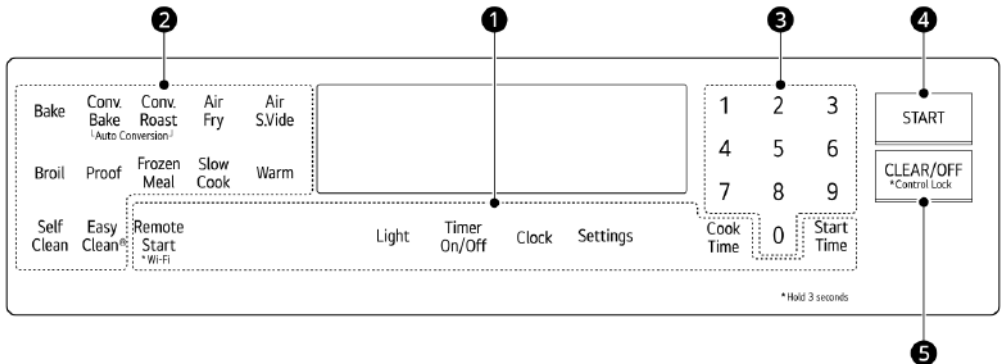
Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.

A medida que el horno se calienta, el aire caliente del horno puede hacer que aparezca condensación en el vidrio de la puerta del horno. Estas gotas de agua son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.

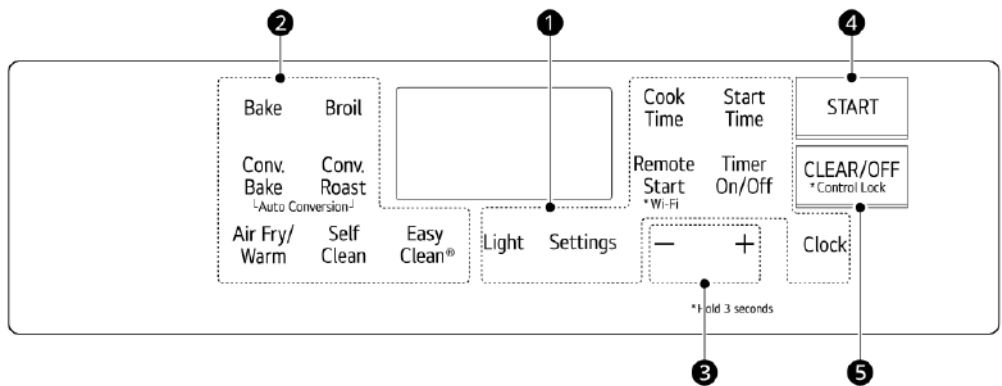


Descripción general del panel de control

Modelo LRGN6325*



Modelo LRGN6323*



NOTA

Para obtener mejores resultados, pulse los botones en el centro, incluso al activar la función secundaria de un botón.

Es posible que los botones no funcionen correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.



1 Características

2 Controles del horno

3 Botones numéricos o botón +/-

4 Start botón

5 Clear Off / Lockout botón

Temporizador intermitente

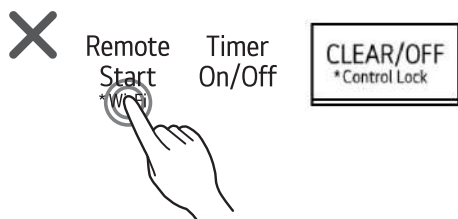
Si el horno muestra un reloj intermitente, toque **Clock** y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el indicador intermitente.

Guía de Función Secundaria (Setting, Wi-Fi)

- Para activar la función secundaria de un botón, presione y mantenga presionado el centro del botón durante 3 segundos, no sobre el nombre de la función.



- Es posible que los botones no funcionen correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.



Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

El reloj se debe configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de manera adecuada.

Modelo LRGN6325*

- Presione **Clock**.
- Presione los **Number** para ingresar la hora.
- Presione **Start**.

Modelo LRGN6323*

- Presione **Clock**.
- Presione el botón **+/-** para seleccionar la hora.
- Presione **Start**.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza (en algunos modelos).
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, presione **Clock**.
- Si no se presiona ninguna otra tecla en el lapso de 25 segundos después de haber presionado **Clock**, la pantalla volverá a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber un fallo en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

Si la entrada de temperatura o tiempo está por debajo de la configuración mínima o por encima de la máxima para esa función, suenan dos tonos cortos.

Función		Temp. / tiempo mín.	Temp. / tiempo máx.	Valor predeterminado
Reloj	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Temporizador (LRGN6325*)		0:01 min / seg.	11:59 h / min	
Temporizador (LRGN6323*)		0:10 min / seg.	11:59 h / min	
Tiempo de cocción		0:01 min	11:59 h / min	
Hornear por conv.		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 h
Rostizar por conv.		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 h
Asar		Bajo	Alto	Hi / 3 h
Hornear		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Cocción al vacío por flujo de aire		100 °F / 38 °C	205 °F / 96 °C	130 °F / 54 °C
Comida congelada		300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Freír con aire		300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Cocción lenta		Bajo	Alto	Alto / 12 h
Leudar				12 h
Calentador				3 h
Autolimpieza (en algunos modelos)		3 h	5 h	4 h
EasyClean®				10 min

* Uso de Auto Conversion (Conversión automática)

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se activan sin configurar el tiempo de cocción.

Oven Light (Luz del horno)

La luz interna del horno automáticamente se encenderá o se apagará cuando la puerta se encuentre abierta o cerrada. Presione la tecla **Light** o golpee dos veces sobre el vidrio de la puerta para encender o apagar manualmente la luz del horno.

La lámpara del horno se apagará después de 1 minutos y 30 segundos para ahorrar energía.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender si la función Self Clean (Autolimpieza)

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la estufa y emite un tono cuando el tiempo configurado se ha agotado. No inicia ni detiene la cocción.

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

- Presione el botón **Timer On/Off** una vez para establecer el tiempo en horas y minutos, o presione el botón dos veces para establecer el tiempo en minutos y segundos. **TIMER** empezará a parpadear en la pantalla.

- Establecer la hora.

Modelo LRGN6325*

Use los botones Number.

Modelo LRGN6323*

Use los botones +/-.

- Presione **Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

Si no presiona **Timer On/Off**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

- Al agotarse el tiempo ajustado, la pantalla mostrará el mensaje **END**. El reloj emitirá avisos cada 15 segundos hasta que presione el botón **Timer On/Off**.

NOTA

Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **Timer On/Off**.

Cancelación del Temporizador

- Presione el **Timer On/Off** una vez. La pantalla regresa a la hora del día.

Settings (Ajustes)

Modelo LRGN6325**

Mantenga presionado **Clock** durante tres segundos. Luego, presione la tecla **Clock** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

Modelo LRGN6323*

Presione la tecla **Settings** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

La tecla **Settings** permite:

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno
- ajustar la temperatura del horno
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

Configuración del modo de hora

El control está configurado para usar un reloj de 12 horas.

Para restablecer el reloj al modo de 24 horas, siga los pasos a continuación.

Modelo LRGN6325*

- Presione el botón **Settings**.
- Presione el **1** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
- Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Modelo LRGN6323*

- Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos.
- Presione el **+/-** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
- Presione el botón **Start** para aceptar el cambio deseado.

Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno

Cuando use el horneado por convección y Rostizar por convección, la característica de funcionamiento de auto conversión, convertirá automáticamente las temperaturas regulares a temperaturas de convección. Esta característica de funcionamiento es activada para que la pantalla muestre la temperatura actual auto convertida. Por ejemplo, si se introduce una temperatura regular de alguna receta de 350°F, la pantalla mostrará la temperatura convertida de **325°F**.

Modelo LRGN6325*

- Presione el **Settings** varias veces hasta que **Auto** aparezca en pantalla.
- Presione el botón **1** para seleccionar la auto conversión **HABILITAR** o **DESHABILITAR**.
- Presione el **Start** para aceptar el cambio.

29 FUNCIONAMIENTO

Modelo LRGN6323*

- 1 Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos.
- 2 Presione el **Clock** varias veces hasta que **Auto** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **+/-** para seleccionar la auto conversión HABILITAR o DESHABILITAR.
- 4 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del termostato del horno

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

NOTA

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

Modelo LRGN6325*

- 1 Presione el **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.
- 2 Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno. Presione **Settings** nuevamente para agregar un signo de menos si la temperatura baja.
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGN6323*

- 1 Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione el **Clock** varias veces hasta que **AdJU** aparezca en la pantalla.

- 2 Configure la temperatura:

Presione o mantenga presionados los botones **+/-** hasta que aparezca en pantalla la temperatura deseada.

Presione **Settings** o mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos nuevamente para agregar un signo de menos si la temperatura baja.

- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible subir (+) o bajar (-) el termostato del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado el termostato, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que la misma se vuelva a ajustar.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

Modelo LRGN6325*

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **1** para encender/apagar la luz.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGN6323*

- 1 Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione **Clock** varias veces hasta que **PrE** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **+/-** para encender/apagar la luz.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

Modelo LRGN6325*

- 1 Presione el **Settings** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione el **1** para seleccionar **Hi, Lo u Off**.
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGN6323*

- 1 Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione el **Clock** varias veces hasta que **Beep** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione el **+/-** para seleccionar **Hi, Lo u Off**.
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

Modelo LRGN6325*

- 1 Presione el **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **1** para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Modelo LRGN6323*

- 1 Mantenga presionado el botón **Clock** durante 3 segundos. Presione el **Clock** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.
Presione el **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en pantalla.
- 2 Presione el **+/-** para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).
- 3 Presione el **Start** para aceptar el cambio.

Bloqueo de control

La función **Control Lock** (Bloqueo de Control) bloquea el panel de control y la perilla de modo del horno, pero no bloquea la puerta del horno.

- Cuando la función **Control Lock** está activada, la placa de cocción sigue funcionando pero la perilla del modo de horno no funciona.

- 1 Mantenga presionado el botón **Control Lock** por tres segundos.
- 2 Suena la melodía de bloqueo. El ícono **Loc** y de candado  aparecen en la pantalla.
- 3 Para desactivar la función **Control Lock**, mantenga presionado el botón **Control Lock** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y se destraban los controles.

NOTA

- La activación de **Control Lock** no impide que la luz de la perilla o los elementos de la placa de cocción se enciendan al girar una perilla de la placa de cocción.

Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])

Configure el horno para que realice la cocción durante un periodo específico de tiempo mediante la función Cocción temporizada. Esta función solo puede usarse con los modos **Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Frozen Meal, Slow Cook y Favorite Cook**.

Configuración de la función Cook Time

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

Modelo LRGN6325*

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura. Presione **3, 0 y 0**.
- 3 Presione **Cook Time. Timed** parpadea en la pantalla. Aparecen **Bake, 300 °F y 0:00** en la pantalla.
- 4 Configure el tiempo de horneado:
Presione **3 y 0**.
El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Presione **START**.

31 FUNCIONAMIENTO

Modelo LRGN6323*

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura. Presione el botón **+/-**.
- 3 Presione **Cook Time**. Timed parpadea en la pantalla. Aparecen **Bake**, 0:00 en la pantalla.
- 4 Configure el tiempo de horneado:
Presione el botón **+/-** para ajustar el tiempo de horneado.
El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Presione **START**.

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

- Aparecen **End** y la hora del día en pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción **suen**a cada **60 segundos hasta** presionar la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagado).

Cambio del tiempo de cocción durante la cocción

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

Modelo LRGN6325*

- 1 Presione **Cook Time**.
- 2 Cambie el tiempo de horneado: Presione **1, 3 y 0**.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Modelo LRGN6323*

- 1 Presione **Cook Time**.
- 2 Cambie el tiempo de horneado: Presione el botón **+/-**.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Start Time (Delayed Timed Cook) (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])

El temporizador automático de la función Cocción temporizada retardada enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast** y **Self-Cleaning**.

Configuración de una cocción temporizada retardada

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

Modelo LRGN6325*

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura: presione **3, 0 y 0**.
- 3 Presione **Cook Time** y toque las teclas numéricas para ajustar el tiempo de horneado: presione **3 y 0**.
- 4 Presione **Start Time**.
- 5 Ajuste la hora de inicio: presione **4, 3 y 0** para 4:30.
- 6 Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve, en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

Modelo LRGN6323*

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura:
Presione o mantenga presionados los botones **+/-** hasta que aparezca en pantalla la temperatura deseada.
- 3 Presione **Cook Time** y presione las teclas **+/-** para ajustar el tiempo de horneado.
- 4 Presione **Start Time**.
- 5 Configure la hora de inicio:
Use los botones **+/-** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.
- 6 Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve, en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Delayed Timed Cook (Cocción temporizada retardada), presione **Clear/Off**.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **Start**.
- Si el reloj del horno está configurado en un formato de 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

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

- Aparecen **End** y la hora del día en pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta presionar la tecla **Clear/Off**.

- Cuando se configura **Warm**, se activa la función de calentamiento después de que termina el tiempo de cocción.

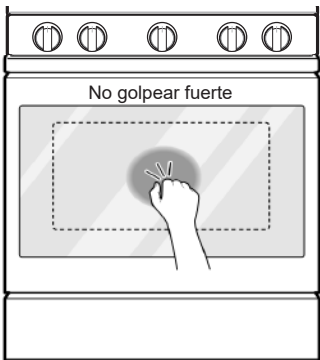
PRECAUCIÓN

- Utilice el temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas, y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.

InstaView™ (Solo Modelo LRGN6325*)

Característica no disponible en modelos **LRGN6323***

Golpee dos veces el centro del panel de cristal para revelar los contenidos del horno sin abrir la puerta.



Modelo	InstaView™
LRGN6325	Disponible
LRGN6323	No Disponible

- Al golpear dos veces el panel de cristal enciende y apaga la luz interior.
- La luz se apaga automáticamente después de 90 segundos.
- La función InstaView™ se desactiva cuando se abre la puerta del horno y permanece desactivada durante unos segundos después de que se cierra la puerta.
- La función InstaView™ se deshabilita durante el ciclo de Auto limpieza, Teclado bloqueado, y en el arranque inicial de energía.

ADVERTENCIA

No golpee con mucha fuerza el panel de la puerta de cristal. No permita que objetos duros, como los utensilios de cocina o las botellas de vidrio, golpeen el panel de la puerta de cristal. El cristal se podría romper y provocar un riesgo de lesiones personales o dañar el producto.

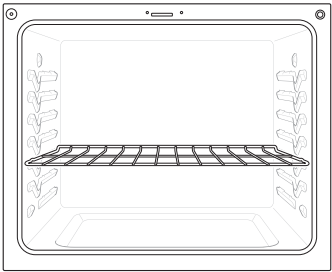
NOTA

- Es probable que si golpea suavemente sobre los bordes del panel de cristal no active la función InstaView™.
- Los golpes en el panel de cristal deben ser los suficientemente fuertes como para escucharse.
- Los altos ruidos cerca del horno podrían activar la función InstaView™.

Extracción y colocación de los estantes del horno

PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.



Extracción de los estantes

- 1 Con los guantes puestos, sujete el estante del horno*.
- 2 Tire del estante hacia afuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
- 3 Levante el frente del estante.
- 4 Tire del estante.

* Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

Colocación de los estantes

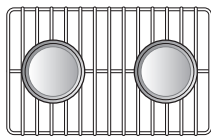
- 1 Con los guantes puestos, coloque el extremo del estante sobre el soporte*.
- 2 Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
- 3 Empuje el estante hacia adentro.
- 4 Verifique que el estante haya quedado bien colocado.

*Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

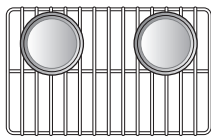
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

- Centre los recipientes para horno sobre los estantes para lograr mejores resultados de horneado. Si hornea en más de un recipiente, colóquelos de modo tal que cada uno tenga un espacio libre de 1" a 1½", como mínimo, a su alrededor. No permita que los recipientes toquen las paredes del horno.
- Si está cocinando en un solo estante, coloque el estante estándar en la posición recomendada en los cuadros que se muestran en las siguientes páginas. Centre el recipiente como se indica en la imagen del estante superior de uso multiple.
- Si está cocinando en varios estantes en el horno, coloque los estantes estándar en las posiciones 2 y 5. Para obtener el mejor resultado, coloque los recipientes como se muestra en la imagen con varios estantes.

Horneado en varios estantes

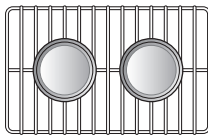


Estante estándar
(Posición 2)

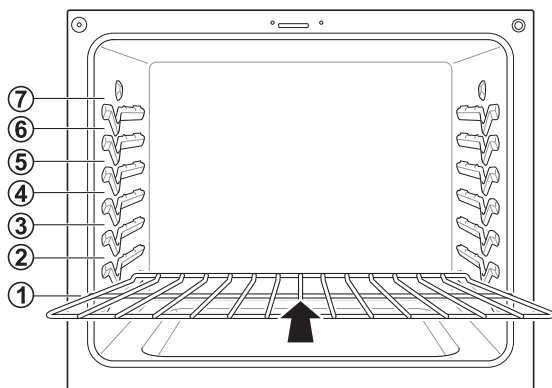


Estante estándar
(Posición 5)

Horneado en un solo estante



Estante estándar



Bake (Hornear)

La función Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados. Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 500 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

- 1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.
- 2 **Modelo LRGN6325***
Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada.
Modelo LRGN6323*
Utilice los botones **+/-** para configurar la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Start** para aceptar el cambio de temperatura.
A medida que el horno se precalienta, la temperatura aparece en pantalla y se eleva en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y se apaga.
- 4 Cuando la cocción esté completa, Presione el **Clear/Off**.
- 5 Retire los alimentos del horno.

Para Cambiar la Temperatura del Horneado durante la Cocción

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 **Modelo LRGN6325***
Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada.
Modelo LRGN6323*
Utilice los botones **+/-** para configurar la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Start**.

NOTA

Si la puerta está abierta durante la cocción, el quemador se apagará después de 30 segundos. El quemador se vuelve a encender automáticamente una vez que la puerta está cerrada.

Modo de convección

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. La distribución de calor mejorada permite una cocción uniforme y resultados excelentes mientras cocina con uno o más estantes.

Configuración de la función CONVECTION BAKE (por ejemplo, 375° F):

- 1 Presione el botón **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. Aparecerá en la pantalla 350° F.

- 2 Establecer la hora del día.
Modelo LRGN6325*
Presione **3**, **7** y **5**.
Modelo LRGN6323*
Utilice los botones **+/-** para configurar la temperatura deseada.
- 3 Presione **START**. La pantalla despliega el mensaje **Conv. Bake** o **Conv. Roast**, y la temperatura del horno comenzará en los 100°F.

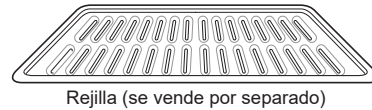
A medida que el horno se precalienta, la temperatura aumenta en incrementos de cinco grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el icono del ventilador.

- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **Clear/Off**.

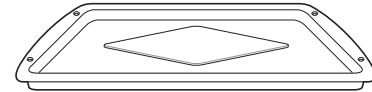
NOTA

- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.
- Es normal que el ventilador de convección no encienda directamente al iniciar el ciclo. El ventilador encenderá después de un lapso de tiempo.

- 1 Coloque el estante del horno en la parte inferior.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)



PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (el lado de la grasa hacia arriba) sobre la rejilla.

Cuadro de horneado

Este cuadro solo sirve como referencia y se puede usar para el horno. Ajuste el tiempo de cocción según su receta.

Tipo de Alimento	Posición de la Bandeja
Tortas congeladas (en bandeja)	2 o 3
Bizcocho, bundt o pasteles	3
Bisquet, mantecada, brownies, galletas, quequitos, tortas por capas, pays	4
Estofados	4
Asado	1 o 2
Pizza fresca / congelada	3

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento			Posición del estante
Filete	Costilla	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
	Costilla deshuesada, sirlon	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
Cerdo	Lomo de ternera	Poco cocidos	2
		Medias	2
	Costilla		2
	Con hueso, sirlon		2
Aves	Jamón, cocido		2
	Pollo entero		2
	Piezas de pollo		2
	Pavo		2

Sugerencias para hornear por convección

- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 4. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 2(o 3) y 5 para dos estantes.
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Obtendrá mejores resultados al hornear pasteles, galletas y magdalenas usando varios estantes.

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

Sugerencias para rostizar por convección

Use una asadera y una rejilla al preparar carnes para rostizar por convección. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

Broil (Asar)

Su horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Al asar, usa una radiación de calor intensa desde el quemador de gas superior.

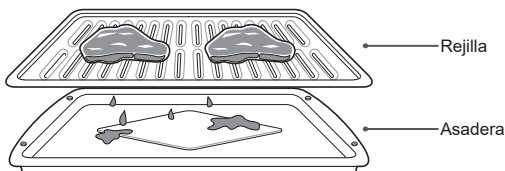
La función Broil funciona mejor cuando se asan cortes de carne tiernos y finos (1" o menos), aves o pescado.

PRECAUCIÓN

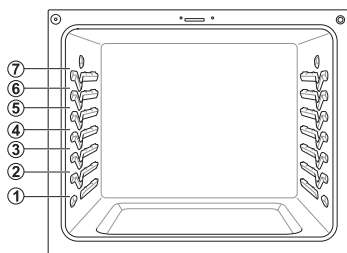
- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Nunca utilice una asadera que no esté bien limpia y a temperatura ambiente. Si la asadera está dañada, torcida o tiene suciedad muy adherida, considere reemplazarla para reducir la cantidad de humo que se produce durante el asado.

NOTA

- Use la función Asar en Lo para asar alimentos como aves y cortes gruesos de carne.
- Retire la asadera del horno para dejarla enfriar y limpiarla más fácilmente.
- Para obtener mejores resultados, utilice una asadera diseñada para asar, como se muestra a continuación. La asadera recoge los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.



Cuando asa en un estante, colóquelo en la posición según la guía de recomendaciones para asar.



Configuración del horno para asar

- 1 Presione el **Broil** una vez para Hi y dos veces para Lo.
- 2 Presione el **Start**.
- 3 Permita que el asador se precaliente durante cinco minutos.
- 4 Coloque los alimentos en el horno.
- 5 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe estar cerrada mientras está asando.

ADVERTENCIA

Al utilizar su asador, la temperatura dentro del horno es extremadamente alta. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada al asar.
- Utilizar siempre guantes para horno al colocar y retirar alimentos.

El uso incorrecto del asador puede provocar humo excesivo o un incendio causado por grasa. Las condiciones de uso incorrecto incluyen, entre otras:

- Colocar el asador en un nivel de potencia superior al recomendado.
- Usar asaderas sucias o grasosas.
- Asar durante un tiempo de cocción superior al recomendado.

NOTA

Esta área está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y la **door** se desplaza en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Abrir la puerta durante el proceso de asar, hace que se apague el quemador.

Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de 5 segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

- 6 Una vez que haya terminado de asar, Presione el **Clear/Off**.

NOTA

Durante cualquier función Asar, es normal que el quemador se encienda y se apague. El encendedor del quemador del asador en el techo del horno se enciende de color naranja periódicamente durante la operación de asado normal.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne de vaca molida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	6	4-6	3-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne de vaca	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb 1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	6	7	5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar un sartén. Corte la grasa.
Poco cocidos		6	12	5-6	
Medias		6	13	8-9	
Bien cocidos		4	10	6-7	
Poco cocidos		4	12-15	10-12	
Medias		4	25	16-18	
Bien cocidos					
Tostados	1 a 9 piezas	5	1-2	1-2	
Pollo	1 entero de hasta 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo 4 pechugas con hueso	2	35-40	25	Pincele ambos lados con mantequilla derretida. Ase con el lado de la piel hacia abajo.
		2	25-30	10-15	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	5	7-8	6	Mueva y volteo con mucho cuidado. Pincele con mantequilla y limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1" de grosor	3	10	5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un grosor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
	1/2" de grosor	4	7	4	
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (1/2" de espesor)	4	10	8	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb	4	13	8-9	
Chuletas de cordero Medias Bien cocidas Medias Bien cocidas	2 (1" de espesor) de 10 a 12 oz aprox.	5	6	4-7	Corte la grasa.
		5	10	10	
	2 (1/2" de espesor) alrededor de 1 lb	5	10	4-6	
		5	17	12-14	
Tocino	1/2 lb (8 fetas finas aprox.)	4	8	3	Acomode en una sola capa.
Colas de langosta	2-4 6 a 8 oz cada una	3	13-16	No volteo.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.

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

NOTA

La USDA explica que consumir carne, aves o pescado crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias.

La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida : 160 °F (71,1 °C)
- Aves: 165 °F (73,9 °C)
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Modo Sabbat

El modo Sabbat se usa generalmente en el Sabbat o las fiestas judías. Cuando se activa el modo SABBAT el horno no se apaga hasta que se desactiva el modo SABBAT. En el modo SABBAT, todos los botones de función se desactivan, excepto CLEAR/OFF. Aparecerá Sb tanto en las pantallas de la placa de cocción como en el horno.

NOTA

- Si la luz del horno está ENCENDIDA y el modo SABBATH está activo, la luz del horno se APAGARÁ. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de que lo esté antes de activar el modo SABBAT. El modo SABBATH solo se puede usar en el modo Bake.

Configuración del modo Sabbat

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Configure la temperatura para hornear.
Modelo LRGN6325*
Utilice los botones numéricos.
Modelo LRGN6323*
Utilice los botones +/-.
- 3 Presione el botón **START**.
- 4 **Modelo LRGN6325***
Mantenga presionado el botón **Settings** durante tres segundos.
Modelo LRGN6323*
Mantenga presionado **Clock** durante tres segundos.

NOTA

Sb y ☐ aparecerá en la pantalla cuando esté activado el modo Sabbat(Modelo LRGN6325*).

Sb aparecerá en la pantalla cuando esté activado el modo Sabbat(Modelo LRGN6323*)

- 5 Para cancelar el modo Sabbat, mantenga presionado el botón **Settings** o **Clock** durante tres segundos. Para cancelar la función Bake, presione el botón **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Cambiar la temperatura durante el modo Sabbat

- 1 Presione el botón **Bake**. (No se emitirán tonos ni cambiará la pantalla.)
- 2 Configure la temperatura para hornear.
Modelo LRGN6325*
Utilice los botones numéricos.
Modelo LRGN6323*
Utilice los botones +/-.
- 3 Presione el botón **START**.

NOTA

- Hay una demora de 15 segundos antes de que el horno reconozca el cambio de temperatura.

Wi-Fi

Conecte el dispositivo a la red Wi-Fi doméstica para usar la función Remote Start y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Smart Functions para obtener más detalles.

Configuración de Wi-Fi

- 1 Mantenga presionado la tecla **Remote Start** hasta que el icono parpadee.
- 2 Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ de LG para conectar el dispositivo.

Inicio Remoto

Inicia o detiene remotamente la función de precalentamiento del aparato. El dispositivo debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica para usar la función Remote Start.

Configuración de Remote Start

- 1 Abra la puerta del horno y asegúrese de que el horno esté vacío.
- 2 Presione la tecla **Remote Start** para habilitar la función.
- 3 Inicie la función de precalentamiento en el horno desde la aplicación LG ThinQ

Frozen Meal (Comida congelada) (Solo Modelo LRGN6325*)

Característica no disponible en modelos **LRGN6323***.

La función Frozen Meal (Comida congelada) está especialmente diseñada para cocinar comidas preparadas y congeladas. Calienta tanto desde arriba como desde abajo para dorar la comida de manera más pareja.

Este sistema está diseñado para ofrecer un desempeño óptimo de cocción, ya que selecciona automáticamente una combinación de los sistemas calentadores para hornear y asar. No es necesario precalentamiento al usar el modo Frozen Meal. Para obtener mejores resultados de pizza congeleada, cocine los alimentos en un solo rack colocado en la posición 5 a 400 °F.

Configuración de la función Frozen Meal

- 1 Presione **Frozen Meal**. Aparece Frozen en la pantalla.
- 2 Ingrese la temperatura de cocción utilizando los **botones numéricos**.
- 3 Presione **Start**. La función Frozen Meal comienza a funcionar.
- 4 Presione **Clear/Off** para cancelar la función Frozen Meal en cualquier momento.

Slow Cook (Cocción lenta) (Solo Modelo LRGN6325*)

Característica no disponible en modelos LRGN6323*

La función Slow Cook (Cocción lenta) está especialmente diseñada para cocinar platos con carne de vaca, cerdo y aves a la parrilla.

Es común que la superficie de la comida se oscurezca después de que finaliza la función Slow Cook. No es necesario precalentar al usar el modo **Slow Cook**.

Configuración de la función Slow Cook

- 1 Presione **Slow Cook** una vez. Hi aparece en la pantalla. Presione **Slow Cook** varias veces para cambiar entre Hi y Lo. Seleccione la opción deseada.
- 2 Presione **Start**. La función Slow Cook comienza a funcionar.
- 3 Presione **Clear/Off** para cancelar la función Slow Cook en cualquier momento.

NOTA

- Para obtener los mejores resultados, utilice un solo estante en la posición 1 o 2.
 - Temperatura máxima: 312 °F (156 °C), Temperatura mínima: 260 °F (127 °C)
- (Temperaturas medidas en horno vacío. Las temperaturas reales dependen del tipo y la cantidad de alimentos en el horno).

Warm (Calentar) / Keep Warm (Mantener Caliente)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 170 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción.

La función Warm puede ser usada después de cocinar usando las opciones Timed Cook o Delayed Timed Cook (Modelo LRGN6325*)

Configuración de la función Calentar

- 1 Modelos LRGN6325*
Presione **Keep Warm** o **Warm** una vez.
Modelo LRGN6323*
Presione **AirFry/Warm** dos veces.
- 2 Presione **Start**.
- 3 Presione **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

Uso de la función de calentar con una configuración de cocción temporizada (Modelo LRGN6325*)

- 1 Seleccione la función de cocción.
- 2 Introduzca la temperatura del horno con las teclas numéricas.
- 3 Presione **Cook Time** y toque las teclas numéricas para ajustar el tiempo de horneado.
- 4 Presione **Warm** o **Keep Warm**.
- 5 Presione **Start**.
- 6 Cuando la cocción haya finalizado, presione **Clear/Off** para cancelar la función Calentar.

NOTA

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Proof (Leudar) (Solo Modelo LRGN6325*)

Característica no disponible en modelos LRGN6323*

Esta característica mantiene el horno tibio para leudar productos con levadura antes de hornearlos. Para un mejor rendimiento, cubra los alimentos con papel de aluminio.

Configuración de la función Leudar

- 1 Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
- 2 Presione **Proof** hasta que aparezca **Proof** en la pantalla.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Presione **Clear/Off** cuando haya terminado de leudar.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener la comida caliente. El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F. Hot aparece en la pantalla.

Air Fry (Freír con aire)

Esta función incrementará automáticamente 60 °F a la temperatura de entrada para un desempeño óptimo durante el uso de la función Air Fry. La función está especialmente diseñada para freír sin aceite.

- No es necesario precalentar al usar el modo Air Fry.
- Para obtener mejores resultados, cocine en un solo rack posicionado en la posición 3 o 4.
- Extienda la comida de manera uniforme en una sola capa.
- Utilice la Bandeja para Freír con Aire opcional que LG tiene disponible o una bandeja para horno oscura, sin bordes o con bordes bajos, que no cubra toda la rejilla. Esto permite una mejor circulación.
- Si se desea, rocíe con aerosol para sartén la bandeja para horno o Bandeja para Freír con Aire. Utilice un aceite que se pueda calentar a alta temperatura antes de ahumar, como aguacate, uvas, aceite de cacahuete o de girasol.
- Coloque una bandeja para horno forrada con papel de aluminio en una rejilla en la posición 2, a fin de recoger el aceite que cae de los alimentos. Para alimentos ricos en grasas como alitas de pollo, agregue unas hojas de papel pergamino para absorber la grasa.
- Revise los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Los alimentos congelados preparados pueden cocinar más rápido con el modo Air Fry de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 por ciento, revise los alimentos temprano y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Si se cocinan varios lotes, el lote posterior puede tardar menos tiempo en cocinar.
- Utilice un termómetro de alimentos para asegurarse de que los alimentos han alcanzado una temperatura segura para el consumo. Comer carnes poco cocidas puede aumentar el riesgo de padecer enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La masa húmeda y recubrimiento no se crujen ni se ajustan al usar el modo Air Fry.
- Para obtener los resultados más crujientes, draga las alitas de pollo frescas o tiernas en harina sazónada. Use 1/3 de taza de harina para 2 libras.

Freír con Aire Alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos ricos en grasa se ahumaran cuando se usa el modo Air Fry. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al usar el modo Air Fry los alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, perritos calientes, patas de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomos de cerdo, pechugas de pato, o algunas proteínas a base de plantas.



PRECAUCIÓN

Nunca cubra ranuras, agujeros o pasajes en la parte inferior del horno o cubra estantes enteros con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. La lámina de aluminio también puede atrapar el calor, causando un peligro de incendio o un bajo rendimiento excesivo.

- Encienda la capucha de escape en un ajuste de ventilador alto antes de iniciar el modo Air Fry y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- Abra alguna ventana o puerta, de ser posible, para asegurarse que la cocina este bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana de escape con regularidad.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Recorre los ciclos de limpieza (Easy Clean o Self Clean) con regularidad, dependiendo de la frecuencia y los tipos de alimentos que se hayan freído con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír al aire trozos de pollo frescos como tiras de pollo fresco, alitas o piernas de pollo con pellejo puede producir humo a medida que la grasa se acumula a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo Convection Roast en lugar del modo Air Fry.

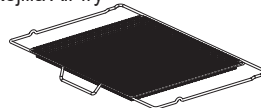
Configuración de la función Air Fry

- 1 Presione **Air Fry**. 400 °F aparece en la pantalla.
- 2 Configure la temperatura del horno (Rango: 300 °F~550 °F)
Modelo LRGN6325*
Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura deseada.
Modelo LRGN6323*
Utilice los botones +/- para configurar la temperatura deseada.
- 3 Presione **START**.
- 4 Cuando la cocción esté completa, presione **Clear/Off**.

NOTA

- La función de Freír con Aire se puede utilizar con una rejilla de alambre dentro de una bandeja para horno forrada con papel de aluminio.
- Para obtener mejores resultados, utilice la bandeja para freír con aire que se vende por separado en www.lg.com y, debajo de ella, use una bandeja para horno forrada con papel de aluminio como si fuera una bandeja recolectora de líquidos.
- No limpie la bandeja de la freidora sin aceite en el lavaplatos.

Rejilla Air fry



Bandeja para asar



Guía de cocina para freír

- Bandeja de freír

- Organice los alimentos uniformemente en una sola capa.
- Coloque una bandeja para horno forrada con papel de aluminio en una rejilla en la posición 2, a fin de recoger los líquidos.
- Voltee los alimentos durante la cocción para evitar quemarlos.

* Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.

Artículos recomendados	Cantidad Aproximada (oz)	Temperatura (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)	Guía
Papas - Congeladas					
Papas fritas	20	400	4	15-25	
Papas fritas cortadas en arrugas 3/8" (10mm)	35	400	4	20-30	
Papas a la francesa dulces	25	400	4	15-30	
Papas fritas tater tots	50	450	4	15-25	
Tarta de papa	40	450	4	23-33	
Papas - Frescas / Caseras					
Papas fritas 3/8" (10 mm)	25	450	4	30-40	Corta las papas y remoja durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurrir y secar. Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.
Cuñas de patata	60	450	4	30-40	
Pollo - Congelado					
Nuggets de Pollo Crujiente	30	450	4	13-24	
Tiras de Pollo	35	450	4	22-32	
Alitas con hueso	50	450	4	25-35	
Pollo - Fresco, Piel puesta*					
Alitas	40	450	4	20-30	Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. *Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.
Piernas	70	450	4	35-45	
Muslos	40	450	4	30-35	
Pechugas	40	450	4	30-35	
Otros					
Aros de cebolla - congelados, empanizados	20	425	4	12-23	
Rollos de res (0,7 oz/20 g cada uno) - Congelados	50	425	4	18-28	
Salchicha delgada* - 2.5 oz cada uno, 3/4" diametro. (70 g cada uno, 2 cm diametro.)	90	425	4	20-30	*Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.
Camarones con coco - Congelados	25	400	4	20-30	Cepille o rocíe ligeramente la superficie de los alimentos con aceite.
Ostiones en Media Concha-Fresco	35	425	4	20-30	Derretir 4 cucharadas de mantequilla y cepillar en el ostión. Mezclar 1/2 taza de migas de pan, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de taza de queso parmesano rallado y sazonar al gusto. Espolvorea la mezcla sobre los ostiones.
Camarones - Frescos	50	425	4	20-30	
Vegetales Mixtos	35	425	4	15-25	Cepille o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.

41 FUNCIONAMIENTO

Guía de cocina para freír

- Sartén antiadherente

- Organice los alimentos uniformemente en una sola capa.
- Utilice una bandeja de respaldo antiadherente oscura en un bastidor en la posición 4.
- Voltee los alimentos durante la cocción para evitar quemarlos.

* Los artículos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan con el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Convection Roast.

Artículos recomendados	Cantidad Aproximada (oz)	Temperatura (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)		Guide
				1er lado	2do lado	
Papas - Congeladas						
Papas fritas	20	400	4	19-26	–	
Papas fritas cortadas en arrugas 3/8" (10mm)	35	400	4	19-25	5–11	
Papas a la francesa dulces	25	400	4	19-26	5–11	
Papas fritas tater tots	50	450	4	13-19	5–11	
Tarta de papa	40	450	4	14-20	4–10	
Papas - Frescas / Caseras						
Papas fritas 3/8" (10 mm)	25	450	4	16-22	8–14	Corta las papas y remoja durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurrir y secar. Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.
Cuñas de patata	60	450	4	16-22	8–14	
Pollo - Congelado						
Nuggets de Pollo Crujiente	30	450	4	12–18	2–8	
Tiras de Pollo	35	450	4	13-19	2–9	
Alitas con hueso	50	450	4	14-20	5–11	
Pollo - Fresco, Piel puesta*						
Alitas	40	450	4	18-25	5–12	Cepille o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto.
Piernas	70	450	4	35-45	–	
Muslos	40	450	4	30-35	5–12	*Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Covection Roast.
Pechugas	40	450	4	30-35	5–12	
Otros						
Aros de cebolla - congelados, empanizados	20	425	4	10–16	2–8	
Rollos de res (0,7 oz/20 g cada uno) - Congelados	50	425	4	12–18	3–9	
Salchicha delgada* - 2.5 oz cada uno, 3/4" diametro. (70 g cada uno, 2 cm diametro.)	90	425	4	11–18	1–7	*Los alimentos con alto contenido de grasa pueden producir más humo cuando se cocinan en el modo Air Fry. Para menos humo, cocine usando el modo Covection Roast.
Camarones con coco - Congelados	25	400	4	10–16	10–16	Cepille o rocíe ligeramente la superficie de los alimentos con aceite.
Ostiones en Media Concha-Fresco	35	425	3	20-30	–	Derretir 4 cucharadas de mantequilla y cepillar en el ostión. Mezclar 1/2 taza de migas de pan, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de taza de queso parmesano rallado y sazonar al gusto. Espolvorea la mezcla sobre los ostiones.
Camarones - Frescos	50	425	4	20-30	–	

Air Sous-Vide (Cocción al vacío por flujo de aire)

(Solo Modelo LRGN6325*)

Característica no disponible en modelos LRGN6323*.

La función Cocción al vacío por flujo de aire utiliza aire para cocinar los alimentos "a fuego lento". Úsela para cocinar carnes, pescados, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas antes de cocinarlos.

- No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la función Cocción al vacío por flujo de aire.
- Consulte la guía de cocción para obtener los ajustes recomendados de la Cocción al vacío por flujo de aire.

Beneficios de la Cocción al vacío por flujo de aire

Las temperaturas más bajas y los tiempos de cocción prolongados que se usan en la Cocción al vacío proporcionan numerosos beneficios.

- Más saludable
 - En comparación con otros métodos de cocción, la Cocción al vacío por flujo de aire retiene la mayoría de los nutrientes originales de los alimentos.
- Seguro y conveniente
 - Los tiempos de cocción prolongados que se utilizan en la Cocción al vacío por flujo de aire permiten pasteurizar los alimentos. Debido a que los alimentos se envasan al vacío antes de

cocinarlos, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente en un baño de hielo y guardarse en el congelador o el refrigerador después de la cocción.

- Resultados crujientes y húmedos
 - El control fino de la temperatura de la Cocción al vacío por flujo de aire es una excelente manera de lograr la textura perfecta al cocinar carne y aves. Las bajas temperaturas que se emplean en esta cocción retienen más humedad en los alimentos que los métodos de cocción convencionales. Después de cocinar, un último dorado en una sartén agrega el perfecto acabado crujiente.

Configuración del modo Cocción al vacío por flujo de aire

- Coloque el estante resistente en la posición 3 y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
- Gire la perilla de modo del horno para seleccionar **Air Sous-Vide**.
- Ajuste la temperatura deseada del horno. (Rango: de 100 °F a 205 °F)
- Presione **START**.
- Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe por completo.

Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada

Comida		Cantidad	Estante Posición	Temp. (°F)	Hora		
					Min.	Objetivo	Máx.
Bistecs de carne vacuna		1" de espesor 14 - 17 onzas	1	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechuga	Pechugas	4 - 6 onzas	1	150	-	2 horas	3 horas
	Muslos (con hueso)	6 - 8 onzas	-	155	-	4 horas	6 horas
Salmón		1" de espesor 5 - 7 onzas	1	130	-	2 horas	2.5 horas
Verduras	Espárragos	2.8 onzas (6 c/u) 5.6 onzas (12 c/u)	1	185	20 min.	30 min.	45 min.
	Papas	dados de 1/2" hasta 36 onzas	1	200	-	2 horas	-
	Zanahorias	dados de 1/2" hasta 18 onzas	1	200	1.5 horas	2 horas	3 horas

ESPAÑOL

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en el modelo con el logo  o .

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

Smart Diagnosis™

Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el aparato conforme a su patrón de uso.

Ajustes

Le permite configurar varias opciones en el horno y en la aplicación.

Monitoreo

Esta función muestra el estado actual, tiempo de cocción restante y ajustes de cocción en la pantalla.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las Alertas Automáticas para recibir notificaciones sobre el estado del aparato.

Las notificaciones se activan incluso si la aplicación LG ThinQ está apagada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

Actualización del Firmware

Mantener actualizado el dispositivo.

Inicio Remoto

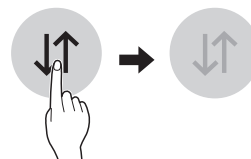
Controle el aparato de forma remota o verifique el tiempo restante de cocción desde la aplicación LG ThinQ.

NOTA

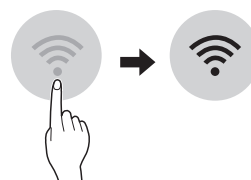
- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **LG ThinQ** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Antes de usar la aplicación LG ThinQ

- 1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.
 - Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Le tomará más tiempo registrarse o que falle la instalación.
- 2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.



- 3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi**  en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)

NOTA

- La interfaz del usuario (UI) del teléfono inteligente puede variar según el sistema operativo (OS) y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o App Store desde su teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente correspondiente GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite <http://opensource.lge.com>. Además del código fuente, podrá descargar las condiciones de las licencias, exención de responsabilidad de la garantía y avisos de copyright.

LG Electronics también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com. Esta oferta es válida durante tres (3) años a partir de la fecha de adquisición del producto.

Especificaciones del módulo RF

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

Aviso de la FCC

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

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

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

- 1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado.

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

Función Smart Diagnosis™

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono



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

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

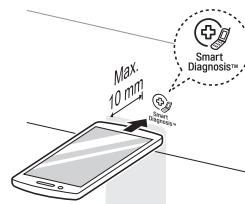
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

- 1 Abra la aplicación **LG ThinQ** en el teléfono inteligente.
- 2 En la aplicación, seleccione el dispositivo de su lista de dispositivos conectados y después presione los puntos en la parte derecha superior de la pantalla.
- 3 Seleccione **Smart Diagnosis**, luego presione el botón **Start Smart Diagnosis**.

NOTA

- Si el diagnóstico falla en reiteradas oportunidades, siga las instrucciones a continuación.

- 4 Seleccione **Audible Diagnosis**.
- 5 Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
- 6 Mantenga el teléfono en posición hasta que la transmisión de tono haya finalizado. Observe el diagnóstico en el teléfono.



NOTA

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

MANTENIMIENTO

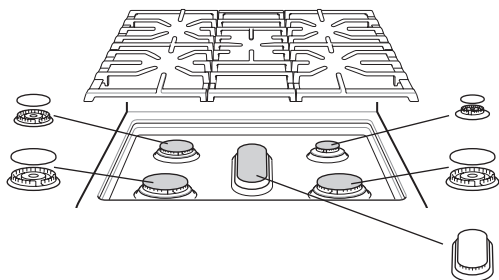
Hornallas de Gas

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

Es posible retirar las parrillas y las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.



	Quemador general
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la estufa o hacer que funcione de forma incorrecta.

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se asientan. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador medio.

- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador oval desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Golpear un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de sacar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán bien si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, especialmente después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

⚠ PRECAUCIÓN

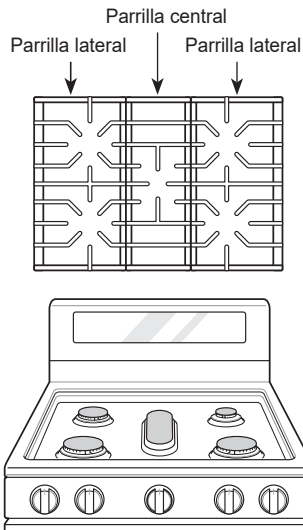
- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

Después de la limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Colocar el quemador oval al revés permitirá que el agua drene con más facilidad. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción, en el lugar correcto de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Parrillas de los quemadores

La estufa incluye tres parrillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas parrillas solo se deben usar en la posición correcta. Las dos parrillas laterales se pueden intercambiar de izquierda a derecha y del frente a la parte posterior. La parrilla central se puede intercambiar del frente a la parte posterior.



NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la parrilla. El acabado de la parrilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de las parrillas de los quemadores

PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.

- Las parrillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las parrillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Las parrillas son aptas para lavavajillas.
- Después de limpiar las parrillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

- 1 Retire cuidadosamente todos los elementos de la parte superior de la estufa, incluyendo parrilla y perillas.
- 2 Rocíe la superficie superior de la estufa con un limpiador de grasa (**NO UTILICE** limpiadores que contengan cloro, amoníaco).
- 3 Limpie la superficie con un trapo para eliminar todo el alimento y la grasa residual. **NO UTILICE** paños abrasivos, esponjas ni limpiadores que puedan opacar o rayar la superficie.
- 4 Use un paño seco para limpiar todo el limpiador jabonoso sucio. Enjuague el trapo con agua caliente y continúe con la limpieza hasta que se elimine todo el jabón.

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la estufa.



PRECAUCIÓN

- Los bordes de la ventilación de la estufa son **filosos**. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la estufa.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la estufa. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la estufa funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desenchufe la estufa. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador para vidrios. Elimine la suciedad más pesada con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivo.



PRECAUCIÓN

No use la placa de cocción a altas temperaturas durante un período excesivo, ya que el panel de control podría dañarse.

NOTA

Al rociar líquido sobre la superficie de vidrio, es posible que la operación táctil sea intermitente.

Perillas y panel del múltiple delantero

Limpie las perillas y el panel del múltiple después de cada uso. Para obtener los mejores resultados, use un paño húmedo y agua jabonosa suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia e inmediatamente seque y lustre con un paño suave.



PRECAUCIÓN

- Para evitar dañar el acabado de las perillas y el panel del múltiple. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros objetos de ellas. Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.
- Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.
- Para quitar limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **Off** y sáquelas de los vástagos.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté colocada en la posición **Off** centrada en la parte superior y deslice la perilla directamente sobre el vástago.

Limpieza del exterior

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayones, no use esponjas de lana de acero.

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

NOTA

- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito: 1-800-243-0000 (EE. UU.) 1-888-542-2623 (Canadá) o visite nuestro sitio web en: www.lg.com

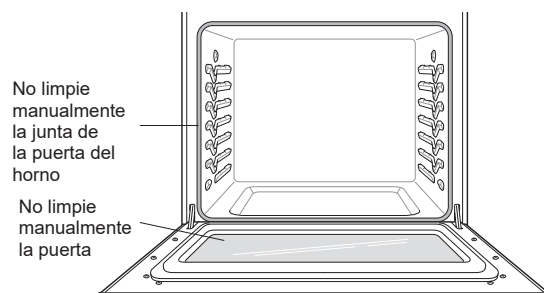
Puerta del horno

- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Instrucciones para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas de hornos contienen un vidrio que puede romperse.



PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

- 1 Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

EasyClean®

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

Si bien la función EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

Beneficios de EasyClean®

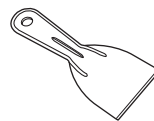
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; no usa limpiadores químicos.
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
 - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede acortar el tiempo de la autolimpieza

NOTA

Algunos modelos no proveen la opción para la función Self Clean y solo proveen la función de Easy Clean. La función Easy Clean puede no ser efectiva para quitar suciedades EXCESIVAS. Si su estufa no provee la función Self Clean, use la función Easy Clean y limpie su horno continuamente antes de que se generen suciedades EXCESIVAS.

Guía de instrucciones de EasyClean®

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



Raspadores plásticos sugeridos:

- Espátula de plástico dura
- Raspador plástico para bandejas
- Raspador plástico para pintura
- Tarjeta de crédito vieja

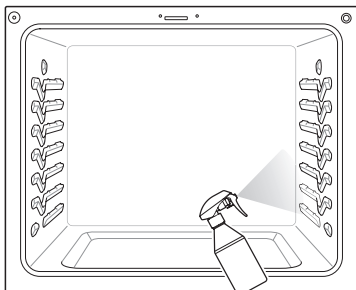
Cuándo usar EasyClean®

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean®		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
Self Clean* (Autolimpieza) (Solo algunos modelos)		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a baja temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

* El ciclo Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

50 MANTENIMIENTO

- 3 Llene el bote con agua (10 oz o 300 ml) y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.
- 4 Use al menos $\frac{1}{5}$ (2 oz o 60 ml) de agua del bote para mojar las partes sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.



- 5 Atomice o eche $\frac{4}{5}$ (8 oz o 250 ml) de agua abajo, en el centro de la cavidad. La superficie abajo de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añade agua si es necesario.

NOTA

Si limpia varias estufas, use del bote entero lleno de agua para limpiar cada estufa. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua (10 oz o 300 ml) chorreará al piso.

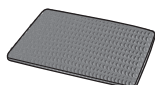
- 6 Cierre la puerta del horno. Presione el **EasyClean®**. Presione el **Start**.



PRECAUCIÓN

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

- 7 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione el **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.
- 8 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.
- 9 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.) Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



NOTA

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

- 10 Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y los demás accesorios.
- 11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®.

NOTA

- Si olvida saturar el interior del horno con agua antes de comenzar con EasyClean®, toque **Clear/Off** para finalizar el ciclo. Espere que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno. En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Consejos de limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), **Hot** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean® no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean®.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo de Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar la autolimpieza

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, cualquier recipiente, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames notorios de la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- La luz de horno no puede encenderse durante un ciclo de Autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura haya descendido a menos de 500 °F (260 °C) después de que se haya completado un ciclo de Autolimpieza.



PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo de Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que emanan durante el ciclo de Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni con ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Durante el ciclo de Autolimpieza, no se pueden usar las hornallas de la placa de cocción ni el cajón calentador.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo de Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo de Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Cuando use la estufa durante la operación de Self Clean, sonará un timbre durante 1 minuto y luego se apagará el Self Clean.
- Si la placa de cocción está en uso mientras la función de Auto limpieza es activada, un timbre sonará y la función de Auto limpieza no iniciará.

Ajuste de autolimpieza

La función Autolimpieza tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Presione el botón **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de tres horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo de autolimpieza de 3, 4 o 5 horas.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.



PRECAUCIÓN

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Presione el botón **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.

Cambie el tiempo: Presione el botón **Self Clean**.

- 3 Presione **Start Time**.

4 Modelo LRGN6325*

Use los botones **Number** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.

Modelo LRGN6323*

Use los botones **+/-** para ajustar el tiempo que aparezca en pantalla de forma que coincida con su tiempo de inicio deseado.

- 5 Presione **Start**.

NOTA

Puede que sea necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, presione el botón **CLEAR/OFF**.

Durante la Autolimpieza

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

Después del ciclo de Autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto normal y no afecta su desempeño.

NOTA

- No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo de Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo  dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cambio de la luz del horno

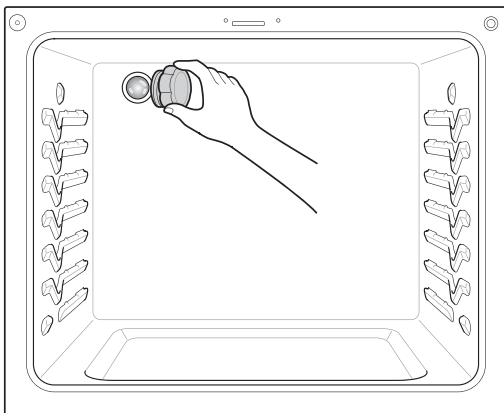
La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione el botón **Light** para encenderla o apagarla.



ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

- 1 Desenchufe la estufa o desconecte la electricidad.
- 2 Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla, que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
- 3 Jale la lámpara de halógeno para quitarla del receptáculo.
- 4 Inserte la nueva lámpara de halógeno en el receptáculo.
- 5 Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
- 6 Enchufe la estufa o vuelva a conectar la electricidad.



Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

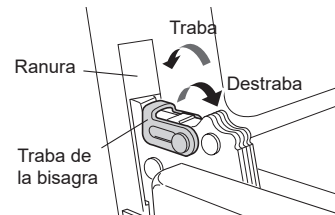


PRECAUCIÓN

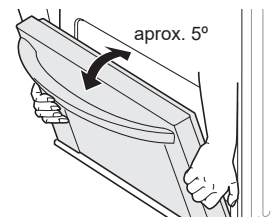
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- No levante la puerta de la manija. La puerta es muy pesada.

Retirar la puerta.

- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



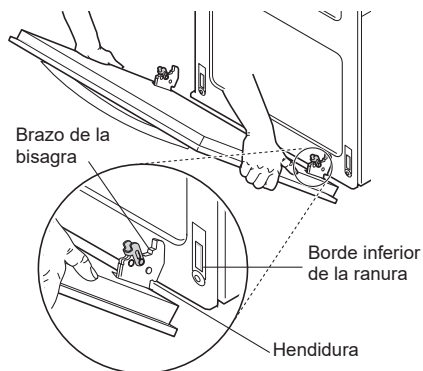
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

NOTE

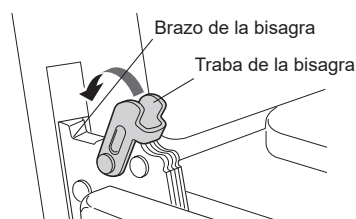
- Las piezas pueden ser modificadas debido a la mejora del producto y pueden tener un aspecto diferente al mostrado en las imágenes.

Colocación de la puerta

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de removido, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



- 3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.
- 4 Bloquee las trabas. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



- 5 Cierre la puerta del horno.

Retirar el cajón

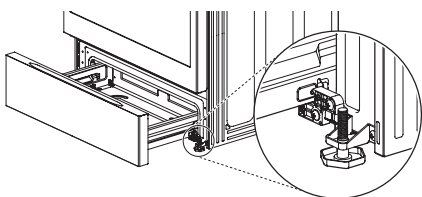


PRECAUCIÓN

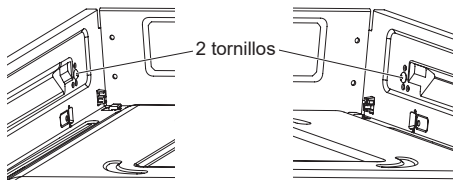
Desconecte la energía eléctrica de la estufa desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón puesto; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

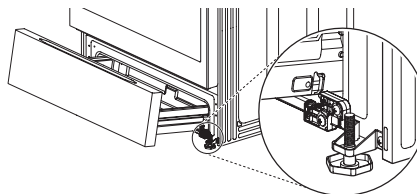
- 1 Tire del cajón hasta que quede trabado.



- 2 Desatornillar los 2 tornillos que se encuentran en la parte trasera del cajón.



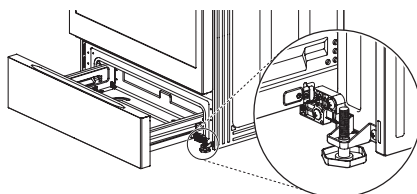
- 3 Levante la parte delantera del cajón hasta que los topes liberen las guías.



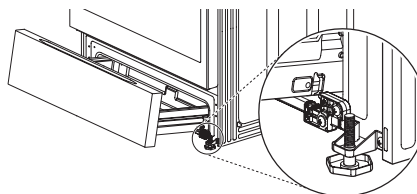
- 4 Retire el cajón

Reemplazo del cajón

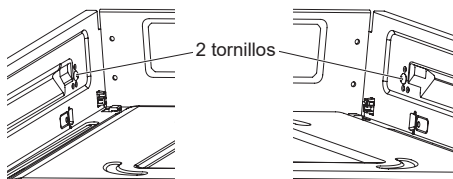
- 1 Coloque los rieles del cajón en las guías.
- 2 Empuje el cajón hacia atrás hasta que quede trabado.



- 3 Levante el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que los topes liberen las guías.



- 4 Atornillar los 2 tornillos que se encuentran en la parte trasera del cajón.



- 5 Baje el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que se cierre.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?

- Los sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes gruesos.
- El tamaño del sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Use solamente woks de fondo plano.

Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección de Ajuste de temperatura del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

Su nueva estufa está diseñada para mantener un control estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.

¿Por qué la hora parpadea?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para borrar la hora que parpadea, presione cualquier botón y restablezca el reloj si es necesario.

¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?

Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno o el cajón calentador. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas. (Si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.



PRECAUCIÓN

Puede utilizarse papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, un incendio o lesiones.

¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un deslizamiento mejor.

¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la placa de cocción?

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha con una espátula mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del usuario para obtener más instrucciones.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo. El **LOCKED** aparecerá en la pantalla si el modo de bloqueo está activado. Para desactivarlo, presione el **Clear/Off** y manténgalo presionado durante tres segundos.

Mi estufa todavía está sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean®. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo EasyClean® solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la estufa con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es posible que necesite fregar la estufa con horno después de haber ejecutado el ciclo EasyClean®.

Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean®, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?

La función EasyClean® tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso EasyClean® utilizando suficiente agua.

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasos son particularmente difíciles de limpiar.

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

La suciedad en las paredes laterales y traseras de su estufa con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Intente repetir el proceso EasyClean® se recomienda con más de $\frac{1}{5}$ de capacidad en el atomizador.

¿EasyClean® quita toda la suciedad y las manchas completamente?

Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza.

¿Debo usar toda el contenido del atomizador para realizar el ciclo de EasyClean®?

Sí. Es recomendable rociar o verter $\frac{4}{5}$ de agua en la base y el resto del agua ($\frac{1}{5}$) en las paredes, para un mejor resultado de limpieza, verter sobre las otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad.

Veó humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la estufa durante el ciclo de EasyClean®. ¿Es normal?

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

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

¿Qué se necesita para EasyClean®?

El atomizador con agua, una espátula, una esponja anti-ralladuras y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

¿Es seguro derramar agua en las ventilaciones del fondo del horno durante la limpieza?

No hay problema si se derrama un poco de agua en las ventilaciones del fondo del horno (estufa de gas). Sin embargo, se recomienda intentar evitar derramar demasiada agua en las ventilaciones.

Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este aparato.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Los quemadores superiores no se encienden o no arden de forma pareja.	- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. - Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. - Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.
Botones no funcionan	- Si la función de bloqueo está activada, la mayoría de los controles del horno se deshabilitarán. Para desactivar la función de bloqueo, mantenga pulsado el botón CLEAR/OFF durante 3 segundos. - La sensibilidad de los botones es más alta en el centro. Pulse los botones en el centro, incluso al activar la función secundaria de un botón. Los botones no funcionarán correctamente si se presionan demasiado lejos del centro.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la cocina, este totalmente abierta.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	- Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. - Los estantes están mal posicionados. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. - Está usando recipientes incorrectos. Consulte Horneado por convección en la sección FUNCIONAMIENTO. - Debe ajustar el termostato del horno. - Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. - El reloj no está bien configurado. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. - El papel de aluminio se usa de forma incorrecta en el horno. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	- Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. - La puerta del horno no está cerrada. Consulte Asar en la sección FUNCIONAMIENTO. - Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	Debe ajustar el termostato del horno. Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
El reloj y el temporizador no funcionan.	- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de corriente. - Los controles del horno están mal configurados. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
La luz del horno no funciona.	- La bombilla de la luz está floja o tiene algún defecto. Ajuste o reemplace la bombilla. - El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.
La función Autolimpieza no funciona.	- La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de autolimpieza. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y restablezca los controles. - Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.

Síntomas	Causas / soluciones posibles							
Sonido de “crujido” o “explosión”.	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de limpieza. Esto es normal.							
Demasiado humo durante el ciclo de Autolimpieza.	Demasiada suciedad en el horno. Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo Autolimpieza. Espere a que la luz se apague antes de intentar abrir la puerta del horno. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.							
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta. Espere una hora hasta que se enfríe.							
La puerta del horno no está limpia después de un ciclo de Autolimpieza.	- Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO. - El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un ciclo de autolimpieza más largo o dos ciclos de Autolimpieza.							
Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla.	- Se ha seleccionado el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.							
El control del horno suena y muestra un código de error F.	- Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite servicio. - Desconecte la cocina durante cinco minutos y vuelva a conectarla. Si el código de error de función se repite, solicite servicio.	<table><tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Clave de error de cortocircuito</td></tr><tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta</td></tr></table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Clave de error de cortocircuito	F-9	El horno no calienta
		CÓDIGO	CAUSA					
		F-3	Clave de error de cortocircuito					
F-9	El horno no calienta							
Los estantes del horno se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno. No utilice rociadores lubricantes.							
El reloj parpadea.	Apagón o sobrecarga eléctrica. Restablezca la hora. Si se estaba usando el horno, deberá restablecerlo presionando la perilla de modo del horno y colocándola en la posición Off . Restablezca el reloj y cualquier función de cocción.							
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá a medida que se use. Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de tres horas. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.							
Olor fuerte.	Sentir un olor fuerte desde el aislamiento alrededor del horno es normal las primeras veces que se usa el horno.							
Ruido del ventilador	- El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. - Esto es normal.							
El funcionamiento del ventilador	Es normal que el ventilador funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.							
Los quemadores no se encienden correctamente después de haber limpiado la superficie de la placa de cocción.	Asegúrese de que las tapas y los cabezales de los quemadores estén bien secos y ubicados correctamente.							
Cuando se enciende solo un quemador, se escucha un ruido de chasquido que proviene de todos los quemadores.	Esto es normal. Los encendedores de chispa eléctricos de los quemadores provocan este ruido de chasquido. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.							
La luz puede ser vista a través de las rejillas de ventilación del horno.	Mientras la función de Asar se está ejecutando, es normal ver una luz entre las rejillas de ventilación del horno.							

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN LA CORTE, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. POR FAVOR, VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN TITULADA "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS".

En caso de que su cocina a gas LG ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG Electrónicos ("LG"), a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

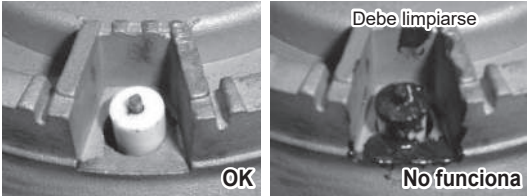
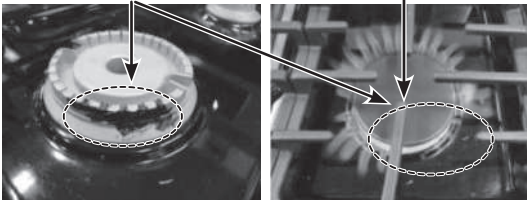
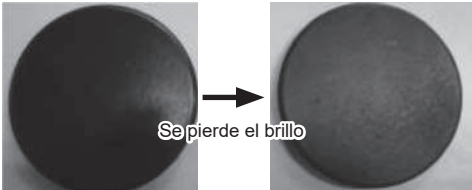
SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGO POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

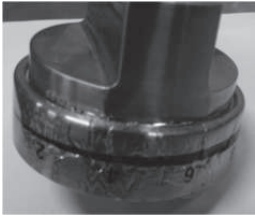
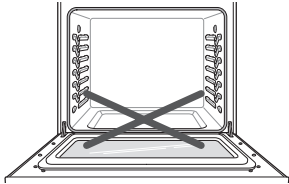
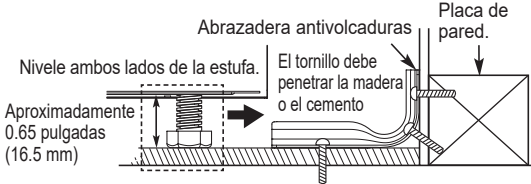
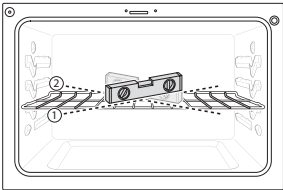
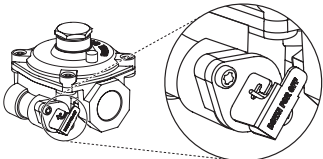
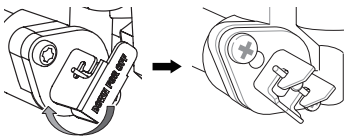
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

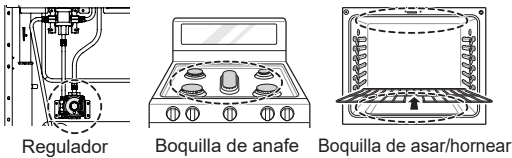
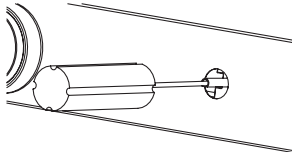
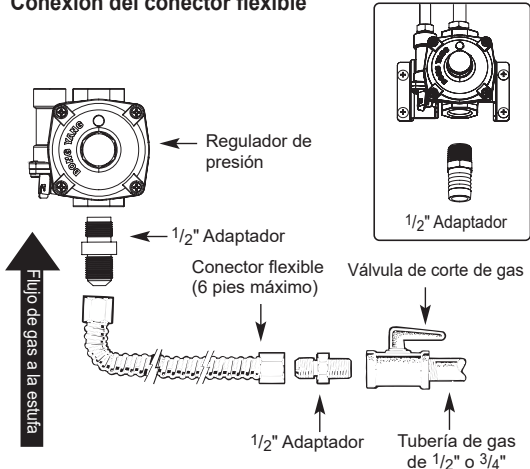
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daño o fallo resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o códigos de ventilación / fontanería.
- Daños o fallos causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.
- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Costo de conversión del producto de Gas Natural a Gas LP o viceversa.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

Problema	Causa	Prevención
El esmalte de la cubierta está saltado.	Uso inadecuado 	No golpee el esmalte de la cubierta.
Los quemadores no encienden	Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador. 	Revise y limpie el electrodo de gas.
Llama desigual	1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador La cabeza del quemador está asentada adecuadamente. La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.  2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos. Los puertos están bloqueados por suciedad. Llamas desiguales 	- Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. - Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.
La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo.	1. Rayones 2. Uso de detergente o limpiadores abrasivos 	- No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar. - Para remover los alimentos quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente).

Problema	Causa	Prevención
Perillas derretidas	Uso inadecuado 	No deje la puerta en la posición de paro durante del modo Asar/ Hornear ni inmediatamente después de cocinar.
Los hornos o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se deritió en el horno. 	- Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. - Si la hoja de aluminio ya se deritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
La llama o la energía es débil.	La presión de gas puede ser baja.	Consulte primero con su proveedor de gas.
- La superficie es dispareja. - El horno está inclinado.	1. La estufa no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente. Aproximadamente 0.65 pulgadas (16.5 mm) Nivele ambos lados de la estufa. Abrazadera antivolcaduras El tornillo debe penetrar la madera o el cemento Placa de pared.  Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación. 	Verifique primero con el instalador.
El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores del anafe están funcionando.	La válvula reguladora está cerrada.  Posición cerrada de la palanca.	- Cheque que el regulador de la válvula este en posición abierta. - Si el regulador esta en posición cerrada, rote la palanca a la posición abierta.  Posición cerrada de la palanca. Posición abierta de la palanca.

Problema	Causa	Prevención
Las llamas son demasiado grandes en la cubierta convertido (NP → LP)	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 3 partes: regulador, Boquilla de la cubierta, Boquilla de asar/hornear).  Regulador Boquilla de anafe Boquilla de asar/hornear	- Consulte primero con el instalador. - Consulte el manual de instalación.
La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	Consulte primero con el instalador.
Olor a gas	Conexión incorrecta Conexión del conector flexible  Regulador de presión 1/2" Adaptador Conector flexible (6 pies máximo) Válvula de corte de gas 1/2" Adaptador Tubería de gas de 1/2" o 3/4" Flujo de gas a la estufa	Consulte primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo bajo las circunstancias excluidas anteriores correrá a cargo del consumidor.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-243-0000 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.lg.com>

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o "reclamación" incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes pueden proceder a presentar una demanda de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva. En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin perjuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se pueden introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro pueden otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted pueden optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

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

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



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE À GAZ

Veuillez lire attentivement 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.

AVERTISSEMENT

Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne tenter d'allumer aucun appareil ;
 - Ne toucher à aucun commutateur électrique ;
 - N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;
 - S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.
- **NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

LRGN6325*

LRGN6323*



MFL33029638

www.lg.com

Copyright ©2024 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

12 APERÇU DU PRODUIT

- 12 Pièces
- 12 Accessoires

13 INSTALLATION

- 13 Avant d'installer la cuisinière
- 14 Installation de la cuisinière
- 16 Alimentation en gaz adéquat
- 17 Branchement de la cuisinière au conduit de gaz
- 18 Branchements électriques
- 18 Scellage des ouvertures
- 19 Assemblage des brûleurs de surface
- 19 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface
- 20 Mise au niveau de la cuisinière
- 20 Enclenchement du dispositif antibasculement
- 21 Démontage/assemblage de la poignée de la porte du four

22 FONCTIONNEMENT

- 22 Brûleurs de surface au gaz
 - 22 Emplacements des brûleurs
 - 23 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
 - 23 Ajustement de l'intensité de la flamme
 - 23 En cas de panne de courant
 - 23 Batterie de cuisine pour utilisation sur la table de cuisson
 - 24 Utilisation d'un wok
 - 24 Utilisation des grils de la table de cuisson
 - 24 Utilisation de la plaque chauffante
- 25 Four
- 26 Aperçu du panneau de commande
- 27 Modification des réglages du four
 - 27 Clock (Horloge)
 - 27 Réglages minimum et maximum par défaut
 - 28 Oven Light (Lampe du four)
 - 28 Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie)
 - Réglage du mode d'affichage de l'heure
 - Configuration de la fonctionnalité
 - Conversion automatique de la convection
 - Réglage de la température du four
 - Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage
 - Réglage du volume de l'avertisseur
 - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

- 30 Verrouillage des commandes
- 30 Temps de cuisson (cuisson minutée)
- 31 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)
- 32 InstaView^{MC} (Seulement Modèle LRGN6325*)
- 32 Retrait et remise en place des grilles du four
- 33 Recommandations pour la cuisson et le rôtissage
- 33 Cuire
- 33 Mode de convection
- 35 Grillage
- 37 Mode Sabbat
- 37 Sans fil (Wi-Fi)
- 37 Démarrage à distance
- 37 Plats surgelés (Seulement modèle LRGN6325*)
- 38 Cuisson lente (Seulement modèle LRGN6325*)
- 38 Réchaud / Garder au chaud
- 38 Levage du pain (Seulement Modèle LRGN6325*)
- 39 Friture à Air (Air Fry)
- 42 Cuisson à air sous vide

43 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 43 Application LG ThinQ
- 44 Avis d'Industrie Canada
- 44 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation
- 45 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

46 ENTRETIEN

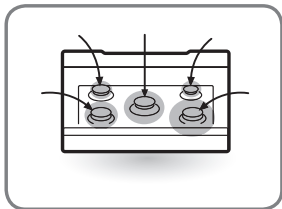
- 46 Brûleurs de surface au gaz
- 47 Foyers de brûleurs
- 47 Nettoyage de la table de cuisson
- 47 Événements du four
- 48 Panneau de contrôle
- 48 Boutons et panneau du collecteur avant
- 48 Nettoyage de l'extérieur
- 49 Directives d'entretien de la porte
- 47 EasyClean^{MD}
- 51 Autonettoyage
- 53 Remplacement de la lampe du four
- 53 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

55 DÉPANNAGE

- 55 FAQ
- 57 Avant d'appeler le réparateur

59 GARANTIE LIMITÉE

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



Plusieurs tailles de brûleurs au gaz

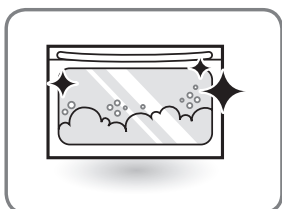
Choisissez le brûleur le plus approprié en fonction des dimensions de l'ustensile de cuisson utilisé.

Vous pouvez utiliser plusieurs brûleurs en même temps pour préparer différents plats.



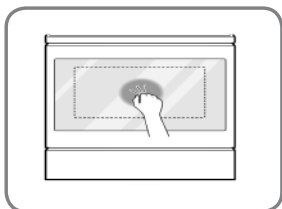
Cuisinière à gaz pratique et sécuritaire

Permet de cuisiner de manière pratique et sécuritaire.



Autonettoyage(Pour certains modèles) et EasyClean^{MD}

Fonctions utiles facilitant le nettoyage.



InstaView^{MC}

Cognez deux fois sur l'élégant panneau de verre au fini miroir pour voir à l'intérieur du compartiment facile d'accès sans ouvrir la porte.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser cette cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au https://www.lg.com/ca_fr



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous indique les dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :



AVERTISSEMENT - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



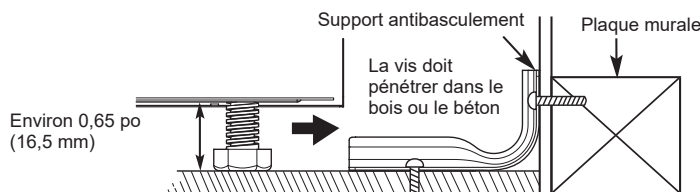
MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



AVERTISSEMENT

- TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
 - DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER.
 - INSTALLEZ LES SUPPORTS ANTIBASCULEMENT FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE.
 - CONSULTEZ LES DIRECTIVES D'INSTALLATION.
 - 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.
-
- Pour éviter le basculement, ne laissez personne monter ou s'asseoir sur la porte. Installez le support antibasculement fourni avec cette cuisinière.
 - La cuisinière pourrait alors basculer et des blessures pourraient être causées par des liquides chauds ou des aliments renversés, ou par la cuisinière elle-même.
 - Si la cuisinière doit être déplacée loin du mur à des fins de nettoyage, de réparation ou pour d'autres raisons, veillez à ce que le support antibasculement soit correctement réenclenché au moment de sa remise en place contre le mur.



- Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être stabilisée par l'installation adéquate des supports antibasculement.
- Pour vérifier si le support antibasculement est adéquatement installé, enlevez tout objet de la table de cuisson. Saisissez l'extrémité arrière supérieure du dosseret de la cuisinière et essayez de la basculer avec précaution vers l'avant. Assurez-vous que les supports antibasculement sont engagés.
- Retirez le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement et vérifiez visuellement si le pied de nivellement arrière est bien inséré dans le support antibasculement.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour installer correctement le support antibasculement

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, des substances issues principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), le risque de combustion incomplète est grandement diminué. On peut limiter l'exposition à ces substances en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

AVERTISSEMENT

- Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chauffeuse. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez votre cuisinière. Soyez prudent lorsque vous désirez atteindre des objets placés dans des armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou les surfaces chaudes du four, et causer des brûlures graves.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas de matériaux combustibles (comme de l'essence) ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne placez jamais de matériaux inflammables dans le four ou près de la table de cuisson.
- Évitez de laisser de la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière.
- N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau. Ne touchez jamais une poêle ou une casserole enflammée. Fermez l'appareil. Sur un brûleur de surface, étouffez les flammes d'une casserole en feu en la recouvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau. Utilisez un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse. Il est possible d'éteindre un feu de graisse en le recouvrant de bicarbonate de soude ou bien à l'aide d'un produit chimique sec multifonction ou d'un extincteur à mousse. Il est possible d'éteindre les flammes dans le four ou le tiroir en fermant la porte du four ou du tiroir et en arrêtant l'appareil, ou en utilisant un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir pour ranger des objets.
- Laissez refroidir les grilles des brûleurs et les autres surfaces avant de les toucher.

 AVERTISSEMENT

- N'obstruez jamais les événements (trous d'aération) de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate. Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, au haut et au bas de la porte du four ainsi qu'au bas de la cuisinière.
- N'obstruez jamais le flux d'air de combustion et de ventilation en bloquant l'événement ou les entrées d'air du four. Cela limiterait la circulation de l'air vers les brûleurs et pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne jamais recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.
- Les rayures importantes ou les chocs sur les portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.
- Le fait de poser les pieds, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou les tiroirs pourrait causer des blessures graves et aussi endommager la cuisinière. Ne laissez jamais les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer à proximité. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et entraîner des brûlures ou des blessures graves.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil électroménager doit être exécuté conformément aux directives du fabricant.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- N'appliquez aucun nettoyant à four commercial sur le fini du four ni sur toute autre partie de celui-ci. Cela endommagerait le fini.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.

 MISE EN GARDE

- Tous les objets revêtant un intérêt pour les enfants ne doivent pas être placés dans des armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier de celle-ci. En grimper sur la cuisinière pour attraper ces objets, les enfants risquent d'être blessés gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance près d'une cuisinière chaude ou en marche. Ils pourraient subir de graves brûlures.
- Ne les laissez pas se suspendre aux composants de la cuisinière (porte du four, tiroir-réchaud, table de cuisson), y grimper ou s'y tenir. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer et ainsi entraîner des blessures graves.
- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer, si nécessaire.

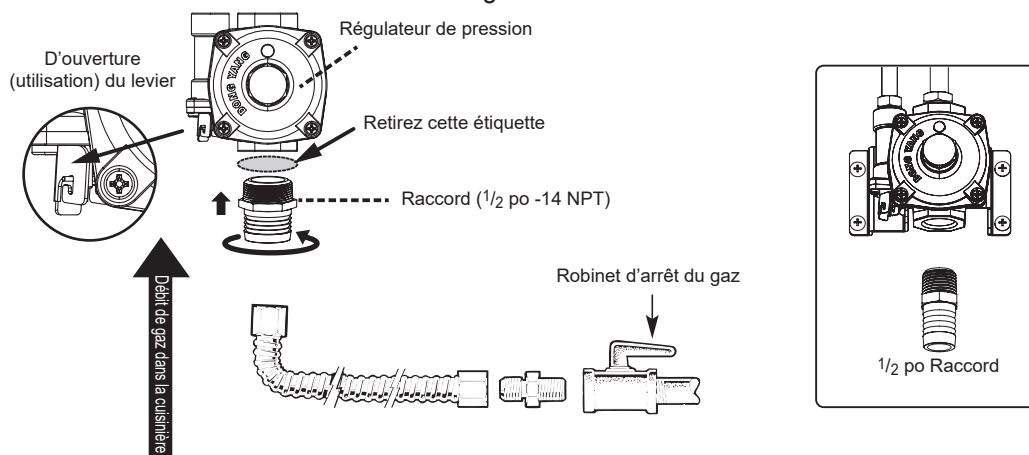


AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- N'utilisez jamais la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de siège, car cela peut faire basculer l'appareil et causer des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Branchez votre cuisinière uniquement sur une prise de 120 volts mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde du cordon d'alimentation. En cas de doute concernant la mise à la terre du système électrique du bâtiment, vous êtes personnellement responsable et obligé de faire remplacer toute prise sans mise à la terre par une prise à trois broches mise à la terre correctement et conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cette cuisinière.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour couper l'alimentation en gaz de la cuisinière, fermez la vanne d'alimentation en gaz de la cuisinière en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

- Si vous utilisez votre cuisinière pendant une longue période, il se peut que le plancher devienne chaud. De nombreux revêtements de sol ne sont pas faits pour ce genre d'usage.
- N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

BRÛLEURS DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur tant que le bouton n'est pas en position **Off**. Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement la fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- **Utilisez des casseroles de la taille adaptée.** N'utilisez pas de casseroles qui ne sont pas stables ou qui peuvent basculer facilement. Choisissez une casserole avec un fond plat et suffisamment large pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour prévenir des débordements, veillez à ce que la casserole soit suffisamment large pour contenir les aliments comme il se doit. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux puisque les restes formés par de grosses éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.

 MISE EN GARDE

- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.
- N'utilisez pas de wok avec support métallique rond placé au-dessus de la grille d'un brûleur de surface. Cet anneau emprisonne la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Cela peut entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Cela peut aussi entraîner une hausse des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils autorisés et comporter des risques pour la santé.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.

GRIL

Utilisez toujours une lèchefrite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation du gril, la température à l'intérieur du four est extrêmement chaude. Pour éviter toute brûlure :

- Gardez la porte fermée lors de l'utilisation du gril (consultez la section « Gril » du présent manuel).
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez des aliments dans le four.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Pour éviter les maladies causées par la nourriture, cuisez à fond les viandes et la volaille, soit à une température INTERNE minimale de 160 °F et de 165 °F respectivement; cuisez les steaks et les côtelettes de boeuf, de porc, de veau et d'agneau à une température INTERNE minimale de 145 °F.

FOUR AUTONETTOYANT

Veillez à bien essuyer tout résidu excessif éventuellement présent avant d'utiliser la fonction de nettoyage automatique.



MISE EN GARDE

- NE PAS LAISSER des aliments, des ustensiles, des grilles, etc. dans le four pendant le cycle de nettoyage automatique.
- NE PAS UTILISER de produit nettoyant pour four. Aucun produit nettoyant pour four commercial ou de revêtement de protection des parois de la cavité ne doit être utilisé. Les résidus de ces produits de nettoyage vont endommager l'intérieur du four lors du cycle de nettoyage automatique.
- Retirez les grilles et d'autres objets des deux fours inférieur et supérieur avant d'activer le cycle de nettoyage automatique.
- Nettoyez uniquement les pièces listées dans ce manuel.
- NE PAS NETTOYER le joint de la porte. Le joint de la porte garantit la bonne étanchéité de l'appareil. Veillez à ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- Si le nettoyage automatique ne fonctionne pas correctement, éteignez la cuisinière et débranchez le cordon d'alimentation. Faites-la réparer par un technicien qualifié.
- Il est normal que les pièces du four deviennent chaudes pendant un cycle de nettoyage automatique.
- Évitez de toucher la porte, la fenêtre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle de nettoyage.

FOUR

Si vous ouvrez la porte d'un four chaud, ne vous approchez pas trop près de la cuisinière. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.



AVERTISSEMENT

- N'obstruez jamais les fentes, les trous ou les passages de la partie inférieure du four et ne recouvrez pas une grille complète de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur et représenter un risque d'incendie.
- Ne réchauffez pas les aliments dans un récipient fermé. La pression croissante à l'intérieur du récipient pourrait le faire éclater et causer des blessures.

AVERTISSEMENT

- Ne recouvrez pas les parois ou le fond du four avec du papier d'aluminium et ne laissez pas du papier d'aluminium toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Cela pourrait représenter un risque d'incendie ou endommager la cuisinière.
 - N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
 - Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four.
 - Insérez les grilles du four dans la position souhaitée quand le four est froid.
 - Pour éviter de vous brûler lorsque vous retirez les aliments du four, faites d'abord glisser les grilles vers l'extérieur jusqu'aux butées. Ainsi, en plus, vous ne risquez pas de vous brûler sur les surfaces chaudes de la porte ou sur les parois du four.
 - Lorsque vous insérez ou retirez une grille, portez toujours des gants de cuisine.
 - Suivez les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.
 - Utilisez uniquement des plats en verre recommandés pour les fours à gaz.
 - Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière une fois la cuisson au gril terminée. Les résidus de graisse présents dans la lèchefrite peuvent s'enflammer si le four est utilisé sans que vous ne les ayez retirés au préalable.
 - Si la viande est trop près de la flamme pendant la cuisson au gril, la graisse peut s'enflammer. Enlevez l'excédent de graisse pour éviter une flambée.
 - Assurez-vous que la lèchefrite est correctement en place afin de minimiser le risque que la graisse s'enflamme.
 - S'il se produit un feu de graisse dans la lèchefrite, appuyez sur la touche **Clear/Off** et laissez la porte du four fermée de manière à contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
 - Par mesure de sécurité et pour une efficacité de cuisson optimale, laissez toujours la porte fermée pendant la cuisson au four et au gril. Cuire au four ou au gril pendant que la porte est ouverte peut endommager les boutons ou les robinets.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant la cuisson ou le refroidissement du four.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

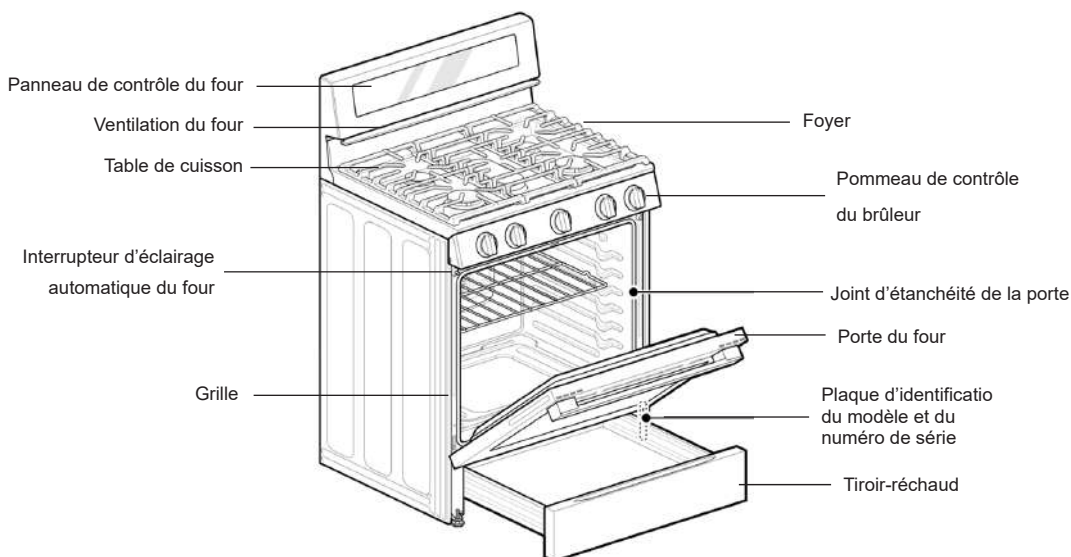
- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide à la page 32 pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction EasyClean^{MD} plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

APERÇU DU PRODUIT

Pièces

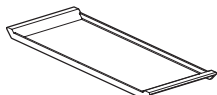


Accessoires

Accessoires inclus



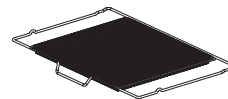
Grille standard (2 ch.)



Plaque (1 ch.)

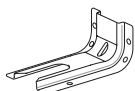


Manuel Du Propriétaire (1 ch.)



Plateau Friture à Air (1 ch.)

Ensemble anti-basculement



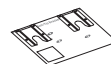
Support antibasculement (1 ch.)



Vis (4 ch.)



Pièces d'ancrage (4 ch.)



Gabarit (1 ch.)

Ensemble de conversion de buse GPL

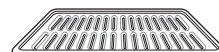


Buses de surface de cuisson (5 ch.)

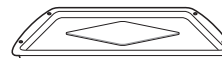


Buses de four (2 ch.)

Accessoires facultatifs



Plaque chauffante



Lêchefrite

REMARQUE

- Accessoires optionnels ne sont pas inclus avec l'appareil. Ces accessoires sont disponibles pour achat au site Web www.lg.com
- Communiquez avec le service à la clientèle de LG au (LG États-Unis) 1 800 243-0000 ou (LG Canada) 1 888 542-2623 si des accessoires sont manquants.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

INSTALLATION

Avant d'installer la cuisinière

Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

- Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt de la conduite de gaz du type à bille, le type à manche en forme de T doit être utilisé.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pieds de longueur.

Préparation en vue de l'installation

Outils nécessaires



Tournevis Phillips



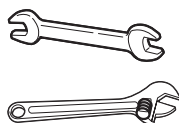
Tournevis plat



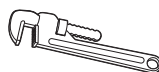
Tournevis plat
(ajustement de la mijoteuse)
Diamètre : 3/32 po (2,4 mm)
L : 3 po (76,2 mm)



Crayon et règle



Clé à molette ou clé ajustable



Clé à tube (2)
(une pour le support)



Niveau

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

- Robinet d'arrêt de la conduite de gaz
- Scellant de joint de conduite résistant à l'action du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés
- Connecteur d'appareil de métal flexible (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
N'utilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.
- Raccord union évasé pour branchement au conduit d'alimentation en gaz (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Raccord union évasé pour branchement au régulateur de pression de la cuisinière (NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Détecteur de fuite liquide ou eau savonneuse
- Tire-fond ou ancrages pour la maçonnerie d'un diamètre extérieur de 1/2 po (pour planchers de béton seulement)

Installation de la cuisinière

Déballer et déplacer la cuisinière



MISE EN GARDE

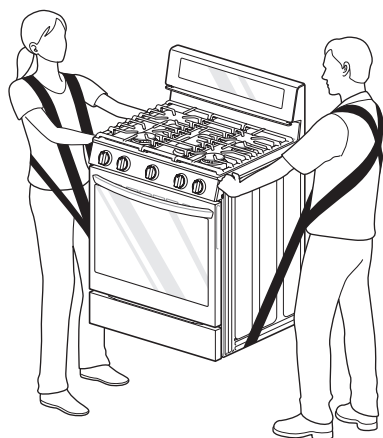
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou tirer l'appareil au cours de l'installation ou pour déplacer l'appareil pour le nettoyer ou le réparer.** Ceci pourrait entraîner des dommages à la porte du four.

Retirez l'emballage, le ruban et les étiquettes temporaires de la cuisinière avant de l'utiliser. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la cuisinière.

Frottez énergiquement avec le pouce pour retirer le ruban ou la colle restés à la surface. On peut aussi facilement retirer le ruban ou la colle en les frottant avec les doigts après y avoir versé du savon liquide à vaisselle. Nettoyez la surface à l'eau tiède et essuyez-la pour qu'elle soit sèche.

Ne retirez pas le ruban ou la colle au moyen d'instruments pointus, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs. Ces produits peuvent endommager la surface de la cuisinière.

La cuisinière est lourde et peut être installée sur un revêtement de sol mou comme du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol. Utilisez une ceinture pour déplacer la cuisinière sans endommager le sol. Ou encore, faites glisser la cuisinière sur un carton ou une planche de bois pour éviter d'endommager le revêtement de sol.



Choix de l'emplacement adéquat

Ne placez pas votre cuisinière à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture du plancher ou d'un mur derrière la cuisinière doit être scellée. Assurez-vous que les ouvertures autour de la base de la cuisinière qui servent à fournir de l'air frais pour la combustion et la ventilation ne sont pas bloquées par un tapis ou des boiseries.

Comme plusieurs autres appareils ménagers, la cuisinière est lourde et peut être installée sur un revêtement de sol mou comme du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol.

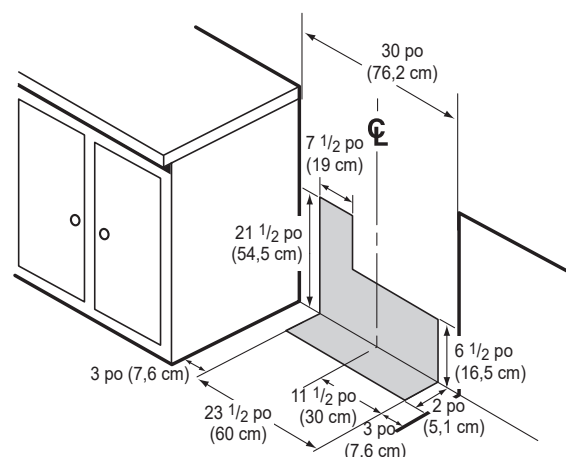
Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas et vers la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion à l'appareil de cuisson au gaz. Il peut en résulter des blessures ou un fonctionnement non désiré.

Lorsque le revêtement de plancher se termine devant la cuisinière, l'espace sur lequel la cuisinière sera installée doit être surélevé avec du contreplaqué afin qu'elle soit à la même hauteur que le revêtement ou plus haut. Cela permettra à la cuisinière d'être déplacée aux fins de nettoyage et d'entretien, en plus d'assurer une bonne circulation d'air.

De plus, assurez-vous que le revêtement de plancher puisse résister à des températures d'au moins 167 °F (75 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation comprises dans le présent manuel.

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de votre cuisinière puissent résister à la chaleur générée par la cuisinière, soit jusqu'à 194 °F (90 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation comprises dans le présent manuel.

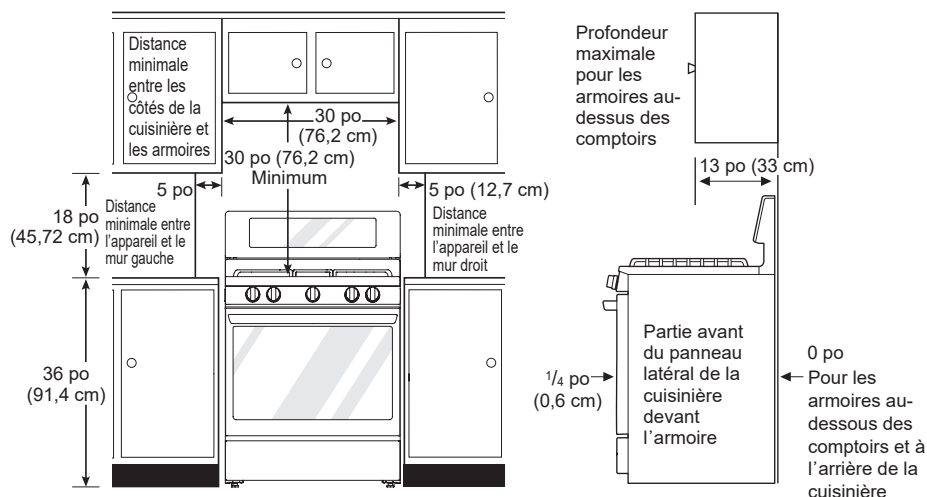
Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique



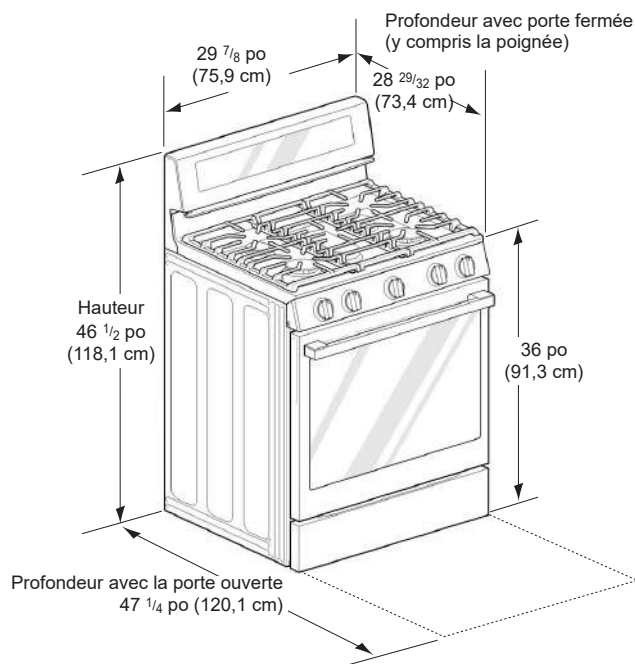
Dimensions et dégagements

Laissez un espace suffisant entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture de conduite (voir la section « Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique », à la page 14) peut être ajusté pour répondre aux besoins précis. La cuisinière peut être placée à 0 po (accotée) du mur arrière.

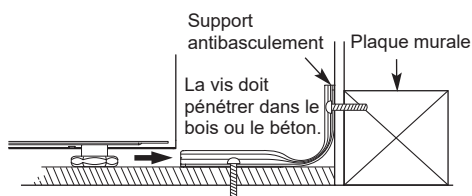
Dégagements pour l'installation



Dimensions



Installation du dispositif antibasculement



Le support antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit d'installation. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lisez le feuillet d'instructions d'installation de la cuisinière et suivez les étapes.



AVERTISSEMENT

- La cuisinière doit être fixée à l'aide d'un support antibasculement approuvé.
- Si la cuisinière ou le support antibasculement n'est pas bien installé, la cuisinière pourrait basculer si une personne pose les pieds, s'appuie ou s'assoit sur la porte ouverte.
- Après l'installation du support antibasculement, vérifiez qu'il est en place en tentant de basculer la cuisinière vers l'avant.
- La cuisinière a été conçue pour répondre à toutes les normes de basculement de l'industrie dans des conditions normales.
- L'installation du support antibasculement doit répondre à tous les codes locaux relatifs à la fixation d'appareils.
- L'utilisation de ce support ne protège pas contre le basculement de la cuisinière si l'installation n'est pas adéquate.
- 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.

Alimentation en gaz adéquat

Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour les gaz de pétrole liquéfiés.

Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle est configurée.

Cette cuisinière est convertible pour utilisation au gaz naturel ou aux gaz de pétrole liquéfiés. Avant que vous tentiez de faire fonctionner cette cuisinière avec des gaz de pétrole liquéfiés, un installateur de gaz de pétrole liquéfiés qualifié doit effectuer la conversion.

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 5 po et 13 po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 10 po et 13 po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de la cuisinière doit demeurer dans le conduit d'alimentation, peu importe le type de gaz utilisé.

Le connecteur d'appareil métallique flexible utilisé pour brancher la cuisinière au conduit d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de $\frac{5}{8}$ po et une longueur maximale de 5 pi. Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques muraux simples d'une longueur de moins de 6 pi.

Branchement de la cuisinière au conduit de gaz

Fermez le robinet d'alimentation en gaz de la cuisinière avant de retirer l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé jusqu'à ce que le nouveau branchement ait été fait.

Comme des conduites rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil métallique flexible certifié par la CSA à l'échelle internationale, sauf si les codes locaux requièrent un branchement à l'aide de conduites rigides.

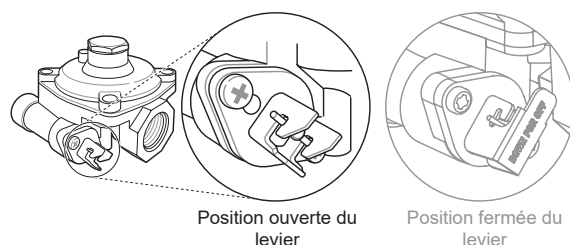
Un robinet manuel doit être installé à un endroit accessible dans la canalisation de gaz à l'extérieur de l'appareil pour permettre d'ouvrir et de fermer l'alimentation en gaz.

Ne réutilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.

Pour vous protéger contre les fuites de gaz, utilisez un scellant de joint de conduite homologué sur tous les filets extérieurs.

- 1 Installez un raccord union évasé mâle de $\frac{1}{2}$ po ou de $\frac{3}{4}$ po dans le filet intérieur NPT du robinet d'arrêt, en faisant attention de retirer le robinet d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- 2 Installez un raccord union évasé mâle de $\frac{1}{2}$ po sur le filet intérieur NPT de $\frac{1}{2}$ po à l'entrée du régulateur de pression. Pour éviter d'endommager l'appareil, utilisez une clé supplémentaire sur le raccord du régulateur de pression.

Assurez-vous que la vanne du régulateur de pression de gaz est en position ouverte.



REMARQUE

- Lors de l'expédition, la vanne du régulateur de pression de gaz est en position ouverte. Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement après l'installation, assurez-vous que la vanne du régulateur est toujours ouverte.

- 3 Branchez un connecteur d'appareil métallique flexible à l'adaptateur sur la cuisinière. Positionnez la cuisinière pour permettre le branchement au robinet d'arrêt.

- 4 Lorsque tous les branchements ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position fermée et que la vanne du régulateur de pression est ouverte avant d'ouvrir la vanne d'alimentation principale en gaz. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

Vérifiez tous les joints de branchement de gaz et les raccords pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essuyez les joints.

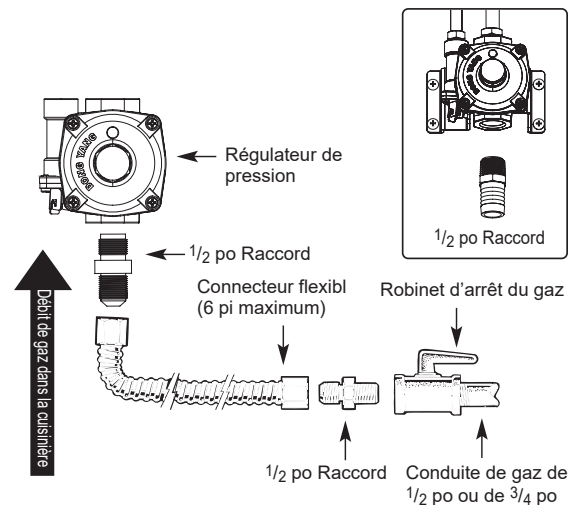
Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions d'installation.



AVERTISSEMENT

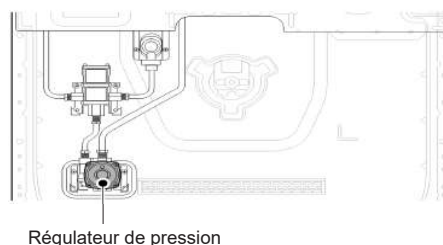
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de toute vérification de pression dudit réseau à des pressions supérieures à $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz au moyen de la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel lors de toute vérification de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa).

Raccordement du connecteur flexible



Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

Position du régulateur de pression



Branchements électriques

Conditions de l'alimentation

Circuit dédié, adéquatement mis à la terre, de 120 volts, 60 Hz protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères ou un fusible à fusion lente.

Si une source électrique externe est utilisée, lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70, ou conformément à la norme CSA C22.1-02 du Code canadien de l'électricité.

Mise à la terre

IMPORTANT : POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une prise à trois broches (mise à la terre) correspondant à une prise murale de mise à la terre à trois broches afin de minimiser la possibilité de danger de décharge électrique provenant de cet appareil.

Le client doit faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est correctement mise à la terre.

S'il trouve une prise murale à deux broches, le client a la responsabilité personnelle et l'obligation de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

VOUS NE DEVEZ EN AUCUN CAS COUPER OU RETIRER LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.

Méthode suggérée



MISE EN GARDE

Faites vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre.

N'utilisez pas de prise d'adaptateur. Le débranchement du cordon d'alimentation exerce une pression excessive sur l'adaptateur et cause la défaillance éventuelle de la borne de terre de l'adaptateur.

Cet appareil doit être installé en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

L'installation d'appareils conçus pour une installation dans une maison mobile doit respecter la norme de réglementation américaine sur les maisons préfabriquées (Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280]) ou bien, quand une telle norme n'est pas applicable, la dernière édition de la norme sur les installations de maisons préfabriquées ANSI A225.1 (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups) ou les codes locaux. Au Canada, l'installation dans une maison mobile doit être conforme aux normes d'installation dans des maisons fabriquées en usine CAN/CSA Z240/MH.

Scellage des ouvertures

Scellez toutes les ouvertures du mur et du plancher une fois les branchements de l'alimentation en électricité et en gaz terminés.

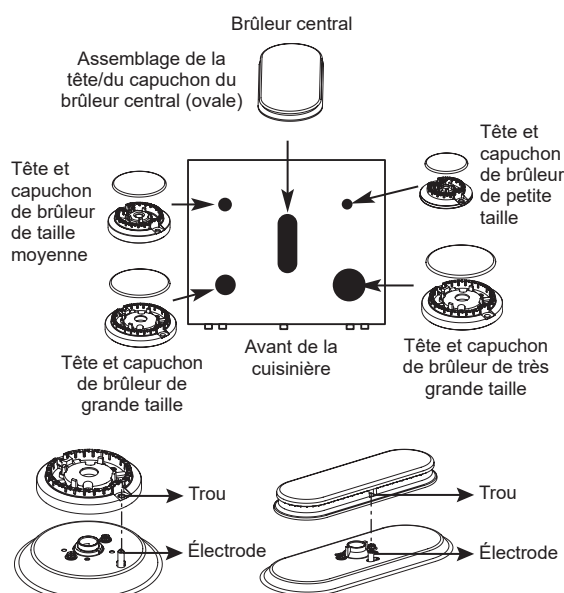
Assemblage des brûleurs de surface



MISE EN GARDE

Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans que toutes les pièces soient en place.

Placez les capuchons des brûleurs et les têtes sur la table de cuisson. Assurez-vous que les capuchons et les têtes sont placés aux bons endroits. Il y a un capuchon et une tête pour le petit, le moyen, le grand et le très grand brûleur ainsi que pour celui du centre (oval).



Assurez-vous que l'ouverture de la tête du brûleur est bien au-dessus de l'électrode.

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur et enfoncez celui-ci tout en le tournant en position **Lite**. Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d'allumage.

Une fois l'air purgé des conduites d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer dans les quatre secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton en position **Lite**. Essayez chaque brûleur successivement jusqu'à ce que chacun d'entre eux ait été vérifié.

Qualité des flammes

La qualité de la combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A Flammes jaunes – Appelez un technicien.



B Pointes jaunes sur les cônes externes – Cela est normal pour les gaz de pétrole liquéfiés.



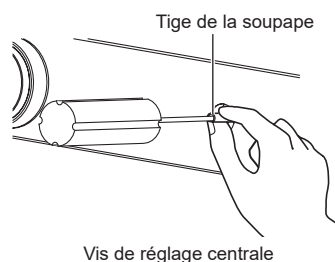
C Douces flammes bleues – Cela est normal pour le gaz naturel.

REMARQUE

- Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, des pointes jaunes sur les cônes externes sont normales.

Ajustement des brûleurs de surface à une flamme basse (Mijoter)

- Allumez tous les brûleurs.
- Tournez le bouton du brûleur qui est ajusté à **Lo**.
- Retirez le bouton.
- Insérez un petit tournevis à tête plate dans la tige de la soupape.



REMARQUE

Retenez la tige de la soupape avec une main tout en tournant la vis pour l'ajuster avec l'autre main.

- Remplacez le bouton.
- Vérifiez la stabilité de la flamme.

Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton de **Hi** à **Lo**. Si la flamme s'éteint, augmentez la taille de la flamme et revérifiez.

Vérification 2 : Avec le brûleur à **Lo**, ouvrez et fermez rapidement la porte du four. Si la flamme est éteinte par les courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmentez la taille de la flamme et vérifiez à nouveau.
- Répétez les étapes 1 à 6 pour chaque brûleur.

Vérification du fonctionnement des brûleurs de cuisson et de grillage

Pour vérifier le brûleur de cuisson, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Retirez tout l'emballage de la cavité du four.
- 2 Appuyez sur **Bake**. 350 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Start**.

Cela peut prendre de 30 à 90 secondes avant que le brûleur commence à chauffer.

Pour vérifier le brûleur de grillage, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Appuyez sur **Broil**. L'indication **Hi** apparaît à l'écran.
- 2 Assurez-vous que la porte est fermée.
- 3 Appuyez sur **Start**.

Cela peut prendre de 30 à 90 secondes avant que le brûleur commence à chauffer.

REMARQUE

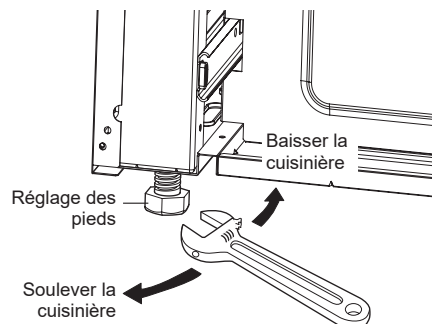
N'essayez pas d'allumer les brûleurs de cuisson ou de grillage pendant une panne d'électricité. La cuisinière a un système d'allumage électrique et ne peut pas être utilisée sans courant.

Ajustement des obturateurs d'air (pour conversion en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés

La cuisinière est configurée en usine avec les obturateurs d'air ajustés pour une circulation d'air adéquate pour le gaz naturel. Si elle est convertie en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés, suivez les instructions fournies dans la trousse de conversion pour ajuster adéquatement les obturateurs d'air. La conversion en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés doit être effectuée par un technicien qualifié.

Mise au niveau de la cuisinière

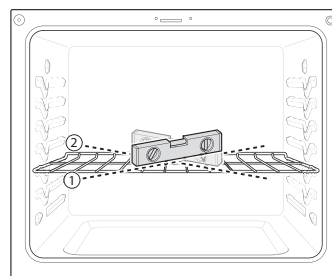
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



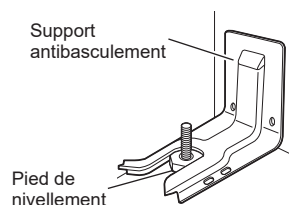
Utilisez un niveau pour vérifier les réglages. Placez le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

Vérifiez d'abord le sens ①.

Vérifiez ensuite le sens ②. Si le niveau ne montre pas que la grille est au niveau, réglez les pieds de nivellement.



Enclenchement du dispositif antibasculement



- 1 Glissez la cuisinière contre le mur en vous assurant que le pied arrière glisse dans le support antibasculement.
- 2 Vérifiez si la cuisinière est bien installée en agrippant la partie avant de la table de cuisson et en tentant doucement de basculer la cuisinière vers l'avant.

Démontage/assemblage de la poignée de la porte du four

Avant de retirer/remonter la poignée de la porte du four

- Outils nécessaires
 - Clés Allen de 3/32 po

⚠ MISE EN GARDE

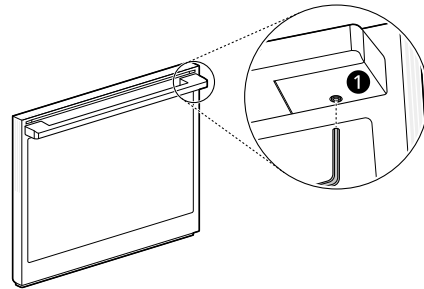
- Lors du montage ou du démontage des poignées, saisissez fermement la poignée pour éviter de la faire tomber.
- Lors du montage ou du démontage des poignées, portez des gants pour votre sécurité.
- Nous vous conseillons de demander à une autre personne de maintenir la poignée en place pendant que vous retirez/insérez les vis.
- Ne faites pas pivoter la poignée vers des personnes ou des animaux à proximité.

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous que les vis de réglage sont en place et que les poches aux extrémités des poignées sont correctement alignées sur les fixations de montage des portes. Les vis de réglage doivent être suffisamment desserrées pour permettre aux poches de glisser en place sur les fixations de la porte.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace entre la porte et la poignée après l'assemblage de la poignée.
- Après avoir assemblé la poignée, tirez la porte pour vous assurer que les vis sont complètement assemblées.

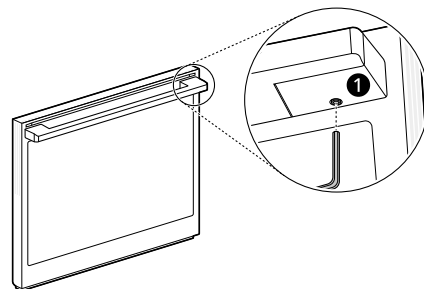
Démontage de la poignée de la porte du four

- 1 Desserrez les vis de réglage ❶ situées sur le côté inférieur de la poignée à l'aide d'une clé Allen de 3/32 po. et retirez la poignée.



Assemblage de la poignée de la porte du four

- 1 Placez la poignée sur la porte en ajustant les empreintes de la poignée sur les fixations de montage et en serrant les vis de réglage ❶ à l'aide d'une clé Allen de 3/32 po.



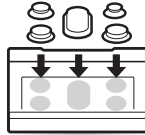
FONCTIONNEMENT

Brûleurs de surface au gaz

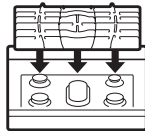
Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.



Assurez-vous que toutes les grilles sont correctement installées avant d'utiliser le brûleur.



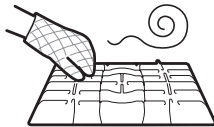
MISE EN GARDE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans casserole sur le foyer.

Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de placer votre main, la poignée, le chiffon de nettoyage ou d'autres objets sur les brûleurs et les grilles.

Toucher les grilles avant qu'elles refroidissent peut causer des brûlures.



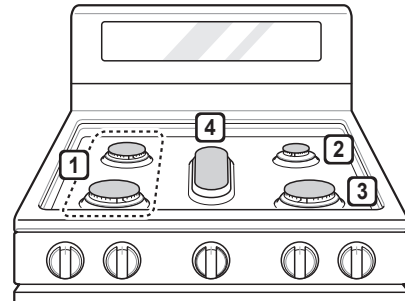
MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

Emplacements des brûleurs

La table de cuisson de votre cuisinière au gaz possède quatre ou cinq brûleurs scellés, selon le modèle. Ceux-ci peuvent être montés et démontés. Suivez les instructions ci-dessous.



1 Grand et moyen brûleurs

Le grand et le moyen brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des opérations de cuisson. Ces brûleurs polyvalents peuvent être réglés de **Hi** à **Lo** pour répondre aux diverses exigences en matière de cuisson.

2 Petit brûleur

Le plus petit brûleur est utilisé pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température faible pour une cuisson de longue durée.

3 Très grand brûleur

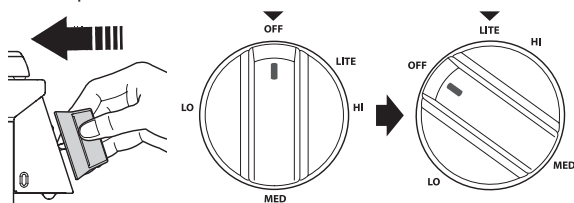
Le très grand brûleur est celui qui offre un rendement maximum. Tout comme les autres brûleurs, il peut être réglé de **Hi** à **Lo** pour une grande variété d'applications culinaires. Ce brûleur est également conçu pour faire bouillir rapidement une grande quantité de liquide. Il peut être utilisé avec une casserole de 10 po ou d'un diamètre plus grand.

4 Brûleur ovale

Le brûleur ovale (au centre) est destiné à être utilisé avec une plaque à cuisson ou une poêle ovale.

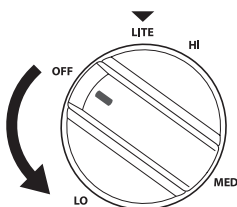
Utilisation des brûleurs de surface au gaz

- 1 Assurez-vous que tous les éléments de cuisson et que toutes les grilles sont placés dans la position appropriée.
- 2 Placez l'ustensile de cuisson sur la grille.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez jusqu'à la position **Lite**.



Vous entendrez un clic provenant du système d'allumage par étincelle électrique. Lorsque l'élément est allumé, tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'un clic indique qu'il est en position **HI**.

- 4 Tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.



MISE EN GARDE

N'essayez pas de démonter ou de nettoyer les contours d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur **Lite**, tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de décharge électrique qui pourrait vous amener à faire tomber une casserole chaude.

REMARQUE

Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs causent un clic. Tous les allumeurs à étincelle de la table de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.

REMARQUE

- Les flammes des brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d'un taux élevé d'humidité, par exemple lors d'une journée pluvieuse ou si un humidificateur est à proximité.
- Après la conversion aux gaz de pétrole liquéfiés, les flammes peuvent être plus grosses que la normale lorsque vous mettez une casserole sur le brûleur.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de votre cuisinière à l'aide d'une allumette.

Les brûleurs qui fonctionnent déjà lorsqu'une panne de courant se produit continueront à fonctionner normalement.

- 1 Maintenez l'allumette allumée à proximité du brûleur, puis enfoncez le bouton de commande.
- 2 Tournez le bouton de commande en position **Lo**.



MISE EN GARDE

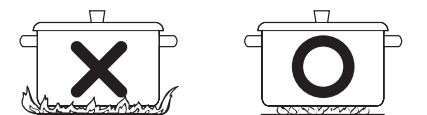
Faites preuve d'une extrême prudence en allumant des brûleurs à l'aide d'une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de subir d'autres blessures.

Batterie de cuisson pour utilisation sur la table de cuisson

Aluminium	Une casserole de poids moyen est recommandée parce qu'elle chauffe rapidement et de manière uniforme. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité d'eau.
Fonte	Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.
Acier inoxydable	Ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.
Émail	Dans certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de la casserole pour les méthodes de cuisson.
Verre	Il existe deux types de plats en verre : ceux qui sont utilisés uniquement pour le four et ceux qui sont destinés à une cuisson sur la table de cuisson.
Vitrocéramique calorifuge	Peut être utilisé sur la table de cuisson ou dans le four. Conduit la chaleur très lentement et se refroidit aussi lentement. Consultez les directives du fabricant de la casserole pour vous assurer qu'elle peut être utilisée sur des cuisinières à gaz.

Ajustement de l'intensité de la flamme

Observez la flamme et non le bouton lorsque vous réduisez la chaleur. Lorsque vous avez besoin d'un chauffage rapide, la taille de la flamme du brûleur au gaz doit correspondre à la taille de la casserole que vous utilisez.

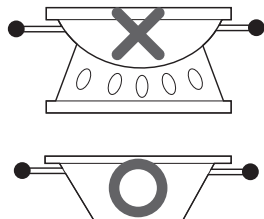


MISE EN GARDE

Ne laissez jamais les flammes dépasser les bords de la casserole.

Utilisation d'un wok

Utilisez un wok de 14 po ou moins et à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok est bien à plat sur la grille



Utilisez des ustensiles de cuisson dotés d'un fond plat



MISE EN GARDE

N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait altérer le fonctionnement du brûleur, causant des niveaux de monoxyde de carbone plus élevés que la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grils de la table de cuisson

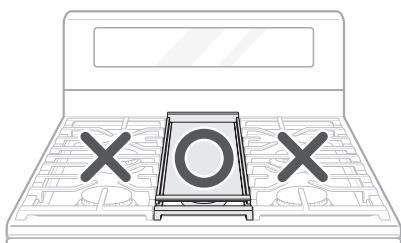
Ne placez pas les grils de la table de cuisson sur le brûleur.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas les grils de la table de cuisson sur vos brûleurs de surface. Si vous utilisez le grill de la table de cuisson sur le brûleur de surface, cela provoquera une combustion insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone audessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation de la plaque chauffante

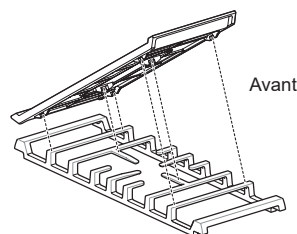


La plaque avec revêtement antiadhésif offre une table de cuisson extralarge pour les viandes, les crêpes ou d'autres aliments généralement préparés avec une poêle à frire.

REMARQUE

Il est normal que la plaque se décolore au fil du temps.

Comment disposer la plaque : La plaque peut uniquement être utilisée avec le brûleur central. Elle doit être placée correctement sur le foyer central, comme indiqué dans le schéma ci-dessous.



MISE EN GARDE

- Ne retirez pas le foyer central lors de l'utilisation de la plaque.
- Ne retirez pas la plaque chauffante jusqu'à ce que les grilles de cuisson, la table de cuisson et la plaque chauffante soient complètement refroidies.
- La plaque sur la table de cuisson peut devenir très chaude lors de l'utilisation de la table de cuisson, du four ou du grill. Utilisez toujours des gants de cuisine pour placer ou retirer la plaque.

Préchauffez la plaque conformément aux instructions ci-dessous et ajustez le réglage souhaité.

Type d'aliment	Préchauffage	Réglage de cuisson
Réchauffage de tortillas	-	Élevé
Crêpes	Élevé 10 min	Élevé
Hamburgers	Élevé 10 min	Élevé
Œufs poêlés	Élevé 5 min	Élevé
Bacon	Élevé 10 min	Élevé
Saucisses	Élevé 10 min	Élevé
Sandwichs chauds	Élevé 10 min	Élevé

REMARQUE

Après la cuisson sur la plaque pendant une période prolongée, ajustez les réglages de température de la plaque pour qu'elle conserve la chaleur.

REMARQUES IMPORTANTES

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras, car la graisse risque de couler.
- La plaque peut devenir chaude si les brûleurs adjacents sont utilisés.
- Ne surchauffez pas la plaque. Cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas des ustensiles en métal pouvant endommager la surface de la plaque. N'utilisez pas la plaque en guise de planche à découper.
- Ne placez pas et ne stockez pas d'objets sur la plaque.

Four

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique et le robinet de gaz sont raccordés correctement.

Assurez-vous que la cuisinière est correctement utilisée en fonction du type d'aliments que vous voulez préparer.

Assurez-vous que la cuisinière est correctement utilisée en fonction du type d'aliments que vous voulez préparer.



MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

REMARQUE

Lorsque vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température peut différer de la température réglée, et ce, sur tous les modes.

En cas de panne de courant, n'utilisez pas le four.

Le four et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Si le four est déjà en cours d'utilisation lorsque la panne de courant se produit, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'est pas rétabli. Une fois le courant rétabli, vous devrez réinitialiser le four (ou la fonction de grillage).



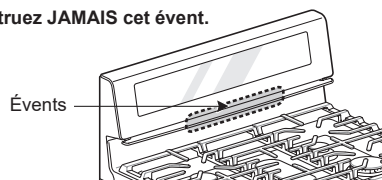
MISE EN GARDE

N'essayez pas d'utiliser l'allumage électrique pendant une panne de courant.

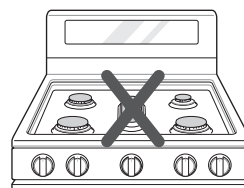
N'obstruez pas et ne touchez pas l'évent du four et ne placez pas d'objets autour de celui-ci lors de la cuisson.

Votre four est aéré grâce à des conduites au centre et au-dessus de la grille du brûleur. N'obstruez pas l'évent du four lors d'une cuisson pour permettre une circulation correcte de l'air. Ne touchez pas les ouvertures de l'évent ou les surfaces proches pendant la cuisson.

– N'obstruez JAMAIS cet évent.



Ne couvrez pas la surface de cuisson avec une feuille d'aluminium. Le fait de bloquer la ventilation du four peut endommager le panneau de commande.



MISE EN GARDE

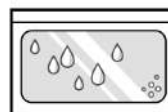
- Ne placez pas d'objets en plastique ou inflammables sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou s'enflammer s'ils sont placés trop près de l'évent.
- Ne placez pas de récipients fermés sur la table de cuisson. La pression à l'intérieur des récipients fermés peut augmenter et faire éclater le couvercle.
- Tout objet métallique laissé sur la table de cuisson peut devenir très chaud et ainsi provoquer des brûlures.
- Les poignées de casseroles ou de poêles peuvent devenir chaudes si elles sont placées trop près de l'évent.
- **Les bords de l'évent de la cuisinière et de la garniture d'évent sont pointus et peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.** Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière afin d'éviter les brûlures et autres blessures.

Ne couvrez pas les grilles ou le fond du four avec du papier d'aluminium.



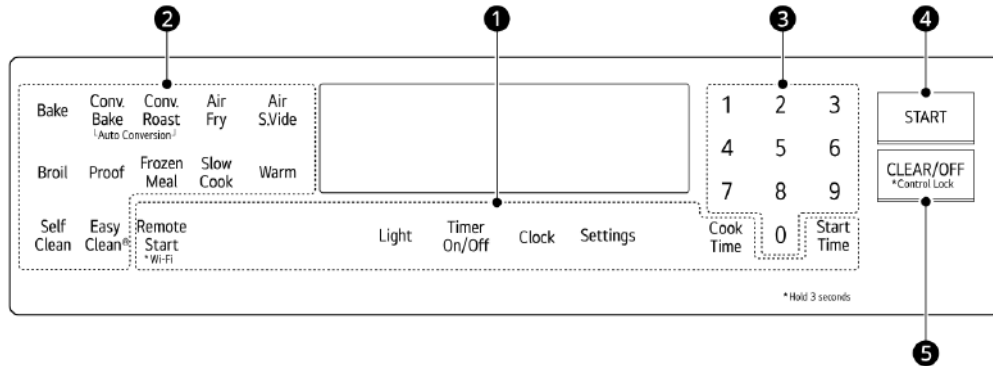
Il est possible que vous remarquiez de la condensation dans la vitre de la porte.

Pendant que votre four préchauffe, l'air chauffé dans le four peut faire apparaître de la condensation dans la vitre de la porte. Ces gouttes d'eau sont sans danger et s'évaporeront au fur et à mesure que le four continue de préchauffer.

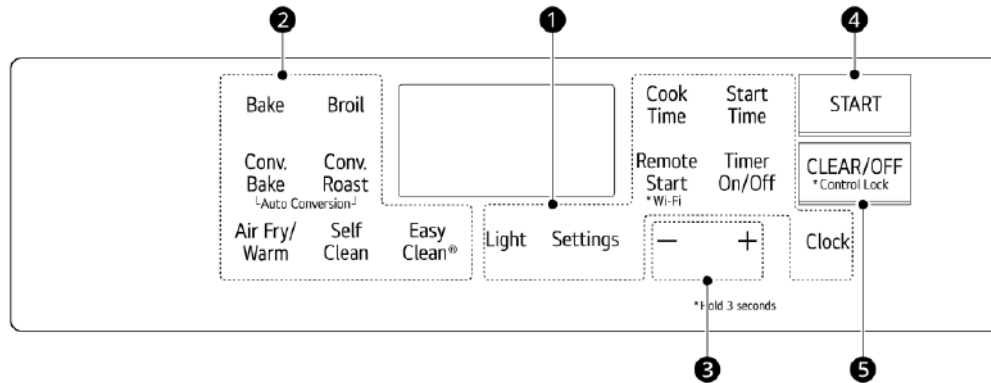


Aperçu du panneau de commande

Modèle LRGN6325*



Modèle LRGN6323*



REMARQUE

Pour obtenir de meilleurs résultats, appuyez sur les boutons au centre, même lorsque vous activez la fonction secondaire d'un bouton.
Les boutons peuvent ne pas fonctionner correctement s'ils sont enfoncés trop loin du centre.



1 Caractéristiques

2 Commandes du four

3 Boutons numériques ou bouton +/-

4 Bouton de démarrage

5 Bouton effacer/éteindre

Horloge clignotante

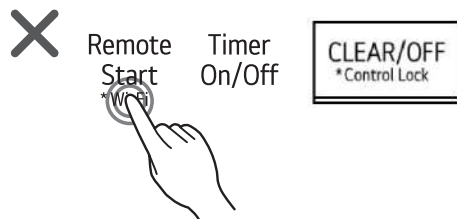
Si votre four affiche une horloge qui clignote, appuyez sur **Clock** (horloge) ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

Guide d'entrée des fonctions secondaires (Paramètres, Wi-fi)

- Pour activer la fonction secondaire d'un bouton, appuyez sur le centre du bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, pas sur le nom de la fonction secondaire.



- Les boutons peuvent ne pas fonctionner correctement s'ils sont enfoncés trop loin du centre.



Modification des réglages du four

Clock (Horloge)

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

Modèle LRGN6325*

- Appuyez sur **Clock**.
- Appuyez sur les touches **numériques** pour régler l'heure.
- Appuyez sur **Start**. **Modèle**

LRGN6323*

- Appuyez sur **Clock**.
- Appuyez sur les touches **+/-** pour régler l'heure.
- Appuyez sur **Start**.

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée.
- 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.
- Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, l'horloge clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre le produit en marche.

Réglages minimum et maximum par défaut

Toutes les fonctions répertoriées ont des valeurs de réglage minimum et maximum en termes de temps ou de température qu'il est possible d'entrer dans la commande. Un signal sonore retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche.

Deux sons brefs se font entendre si la température ou la durée que l'on entre est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonctionnalité.

Fonctionnalité	Temp. min. / Temps	Temp. max. / Temps	Par défaut
Horloge	12 h	1 h 00 min	12 h 59 min
	24 h	0 h 00 min	23 h 59 min
Minuterie (LRGN6325*)		0 m 01 s.	11 h 59 min
Minuterie (LRGN6323*)		0 m 10 s.	11 h 59 min
Temps de cuisson		0 h 01 min	11 h 59 min
Cuisson par convection	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 heures
Rôtissage par convection	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 heures
Grillage		Bas	Élevé
Cuisson		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C
Cuisson à air sous-vide		100 °F / 38 °C	205 °F / 96 °C
Plats surgelés		300 °F	550 °F
Cuisson AirFry		300 °F	550 °F
Cuisson lente		Bas	Élevé
Levage du pain			12 h
Réchaud			3 h
Autonettoyage (sur certains modèles)		3 h	5 h
EasyClean ^{MD}			10 min

* Utilisation de la conversion automatique

- Grâce aux temps par défaut des modes de cuisson, il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson.

Oven Light (Lampe du four)

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement dès que la porte du four est ouverte. Appuyez sur **Light** ou cognez deux fois sur la porte en verre pour activer manuellement la lampe du four.

La lampe du four s'éteindra après 1 minute et 30 secondes afin d'économiser l'énergie.

REMARQUE

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

Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie)

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

On peut utiliser la fonction Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie) avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

- Appuyez une fois sur la touche **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie) pour régler l'heure et les minutes ou appuyez deux fois sur la touche pour régler les minutes et les secondes. Le message **TIMER** (minuterie) clignote à l'écran.

- Réglez le temps.

Modèle LRGN6325*

Utilisez les touches numériques.

Modèles LRGN6323*

Utilisez les touches +/-.

- Appuyez sur **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie) pour démarrer la minuterie. Le compte à rebours du temps restant s'affiche.

REMARQUE

Si la touche **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie) n'est pas enfoncée, la minuterie revient à l'heure du jour.

- Lorsque le temps réglé est écoulé (0:00), le message **End** (fin) s'affiche à l'écran. La minuterie émet un signal sonore toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie).

REMARQUE

Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, vous pouvez l'afficher à nouveau en appuyant sur **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie).

Annulation de la minuterie

- Appuyez une fois sur **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie). L'affichage revient à l'heure.

Réglages

Modèle LRGN6323*

Maintenez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez ensuite plusieurs fois sur la touche **Clock** (Horloge) pour faire défiler les réglages du four et en choisir un.

Modèles LRGN6325*

Appuyez plusieurs fois sur la touche **Settings** (réglages) pour faire défiler les réglages du four et les modifier.

Les réglages du four vous permettent de faire ce qui suit :

- Régler le mode d'affichage de l'horloge (12 ou 24 heures)
- Configurer la fonctionnalité Conversion automatique de la convection
- Régler la température du four
- Activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage
- Régler le volume du signal sonore
- Changer l'échelle de température (degrés Fahrenheit ou Celsius)

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-dessous.

Modèle LRGN6325*

- Appuyez sur la touche **Settings** (réglages)
- Appuyez sur **1** pour passer du mode 12 heures au mode 24 heures.
- Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGN6323*

- Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
- Appuyez sur **+/-** pour passer du mode 12 heures au mode 24 heures.
- Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Configuration de la fonctionnalité Conversion automatique de la convection

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection et le rôtissage par convection, la fonctionnalité Conversion automatique convertit automatiquement les températures de cuisson régulières saisies en températures de cuisson par convection. Lorsque cette fonctionnalité est activée, la température convertie s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous saisissez une température régulière de 350 °F pour une recette et que vous appuyez sur la touche **START** (démarrer), l'écran affiche une température convertie de **325 °F**.

Modèle LRGN6325*

- Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur **1** pour activer ou désactiver la fonctionnalité Conversion automatique.
- Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

29 FONCTIONNEMENT

Modèle LRGN6323*

- 1 Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur **Clock** (Horloge) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **+/-** pour activer ou désactiver la fonctionnalité de conversion automatique.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Réglage de la température du four

Il se peut que ce four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Avant de modifier les réglages de température, familiarisez-vous avec ce four en l'utilisant pendant quelques semaines. Après vous être familiarisé avec le four, si vous constatez que les températures sont régulièrement trop élevées ou trop basses, procédez comme suit pour régler le thermostat.

REMARQUE

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 élevé, 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 le four soit réglé à votre satisfaction.

Modèle LRGN6325*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.
- 2 Utilisez les touches numériques pour saisir le nombre de degrés souhaité pour le réglage de la température du four.
Appuyez de nouveau sur **Settings** (réglages) pour ajouter un signe négatif et abaisser la température.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGN6323*

- 1 Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez plusieurs fois sur **Clock** (Horloge) jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.

- 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.

Appuyez de nouveau sur **Settings** (réglages) pour ajouter un signe négatif et abaisser la température.

- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures de grillage. Ce réglage sera conservé dans la mémoire même après une panne électrique. Le thermostat du four peut être augmenté (+) ou diminué (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Lorsque le thermostat est augmenté ou diminué, la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée de nouveau.

Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage

Lorsque le four atteint la température demandée, le témoin 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 LRGN6325*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour allumer ou éteindre l'éclairage.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèle LRGN6323*

- 1 Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
Appuyez sur **Clock** (Horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **+/-** pour allumer ou éteindre l'éclairage.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

Modèle LRGN6325*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur **1** pour sélectionner **Hi**, **Lo** ou **Off** (élevé, bas ou éteint).
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGN6323*

- 1 Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez plusieurs fois sur **Clock** (Horloge) jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **+/-** pour sélectionner **Hi**, **Lo** ou **Off** (élevé, bas ou éteint).
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

Modèle LRGN6325*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Unit** (unités) s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGN6323*

- 1 Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez plusieurs fois sur **Clock** (Horloge) jusqu'à ce que **Unit** (unités) s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **+/-** pour sélectionner **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Verrouillage des commandes

La fonction **Control Lock** permet de verrouiller le panneau de commande et le bouton de mode du four, mais pas la porte du four.

- Lorsque la fonction **Control Lock** est activée, la surface de cuisson fonctionne toujours, mais le bouton de mode du four ne fonctionne pas.

1 Maintenez enfoncée la touche **Control Lock** pendant trois secondes.

2 La mélodie de verrouillage se fait entendre. **Loc** et l'icône de cadenas  apparaissent à l'écran.

3 Pour 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.

REMARQUE

- L'activation de **Control Lock** n'empêche pas l'éclairage des boutons ou les éléments de la surface de cuisson de s'allumer lorsqu'un bouton de la surface de cuisson est tourné.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de la fonction Cuisson minutée. Cette fonction peut être utilisée uniquement avec les modes **Bake** (cuisson), **Conv.** **Bake** (cuisson par convection), **Conv. Roast** (rôtissage par convection), **Frozen Meal** (plats surgelés), **Slow Cook** (cuisson lente) et **Favorite** (recettes préférées).

Réglage de la fonction Temps de cuisson

Par exemple, pour une cuisson à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

Modèle LRGN6325*

- 1 Appuyez sur **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température. Appuyez sur **3**, **0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson). Le mot **Timed** (minuté) clignote à l'écran. Les indications **Bake** (cuisson), « 300 °F » et « 0:00 » s'affichent.
- 4 Réglez le temps de cuisson :
Appuyez sur **3** et **0**.
La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
- 5 Appuyez sur **START** (démarrer).

31 FONCTIONNEMENT

Modèles LRGN6323*

- 1 Appuyez sur la touche **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température. Appuyez sur la touche **+/-**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson). Le mot **Timed** (minuté) clignote à l'écran. **Bake** (cuisson) et 0:00 s'affichent à l'écran.
- 4 Réglez le temps de cuisson :
Appuyez sur la touche **+/-** pour régler le temps de cuisson.
La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
- 5 Appuyez sur **START** (démarrer).

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- Le mot **End** (fin) et l'heure s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre) soit enfoncée.

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour remplacer le temps de cuisson de 30 minutes par 1 heure et 30 minutes, faites ceci :

Modèle LRGN6325*

- 1 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson).
- 2 Modifiez le temps de cuisson : Appuyez sur **1**, **3** et **0**.
- 3 Appuyez sur **START** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGN6323*

- 1 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson).
- 2 Modifiez le temps de cuisson : Appuyez sur la touche **+/-**.
- 3 Appuyez sur **START** (démarrer) pour accepter cette modification.

Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)

La minuterie automatique de la fonction Cuisson minutée différée allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes **Bake** (cuisson), **Conv. Bake** (cuisson par convection), **Conv. Roast** (rôtissage par convection) et **Self-Cleaning** (autonettoyage).

Réglage de la fonction Cuisson minutée différée

Par exemple, pour cuire à 300 °F pendant 30 minutes et régler l'heure de mise en marche de la cuisson différée à 4 h 30, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

Modèle LRGN6325*

- 1 Appuyez sur **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3**, **0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson), puis sur les touches numériques **3** et **0** pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur **Start Time** (heure de mise en marche).
- 5 Réglez l'heure de mise en marche en appuyant sur **4**, **3** et **0** pour indiquer 4:30 (4 h 30 min).
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Un bref signal sonore retentit, et **Timed Delay** (démarrage différé) ainsi que l'heure de début s'affichent à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

Modèles LRGN6323*

- 1 Appuyez sur **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température :
Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez les touches **+/-** enfoncées jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson), puis sur les touches **+/-** pour régler le temps de cuisson : **3** et **0**.
- 4 Appuyez sur **Start Time** (heure de mise en marche).
- 5 Réglez l'heure de mise en marche :
Utilisez les touches **+/-** pour modifier l'heure de mise en marche.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Un bref signal sonore retentit, et **Timed Delay** (démarrage différé) ainsi que l'heure de début s'affichent à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

- Pour annuler la fonction Cuisson minutée différée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) en tout temps.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 3 et appuyez sur **Start** (démarrer).
- Si l'horloge du four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge du four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- Le mot **End** (fin) et l'heure s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre).

- Lorsque l'option **Warm** (réchaud) est sélectionnée, la fonction de réchaud s'active dès que le temps de cuisson est écoulé.

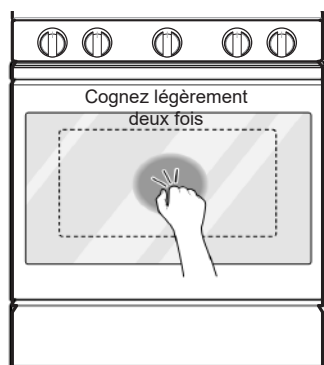
⚠ MISE EN GARDE

- 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 être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement du four une fois la cuisson terminée.
- Consommer des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

InstaView^{MC} (Seulement Modèle LRGN6325*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles **LRGN6323***.

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



Modèle	InstaView™
LRGN6325	Disponible
LRGN6323	N'est pas disponible

- Cognez deux fois sur le panneau de verre pour allumer ou éteindre la lampe intérieure.
- La lampe s'éteint automatiquement après 90 secondes.
- La fonctionnalité InstaView^{MC} est désactivée lorsque la porte du four est ouverte et pendant une seconde après la fermeture de la porte.
- La fonctionnalité InstaView^{MC} est désactivée pendant l'autonettoyage, le verrouillage et l'activation initiale.

⚠ AVERTISSEMENTS

Ne frappez pas trop fort sur la porte de verre. Ne laissez pas des objets durs, comme des accessoires de cuisson ou des bouteilles de verre, frapper la porte de verre. Le verre pourrait se briser et causer des blessures ou endommager le produit.

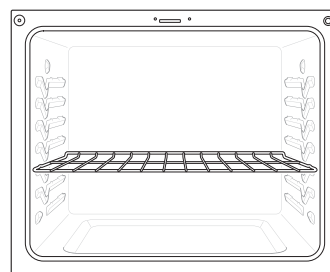
REMARQUE

- Si vous cognez sur les bords du panneau de verre, la fonctionnalité InstaView^{MC} pourrait ne pas s'activer.
- Vous devez cogner suffisamment fort sur le panneau de verre pour entendre un bruit.
- S'il y a des bruits forts près du four, la fonctionnalité InstaView^{MC} pourrait ne pas s'activer.

Retrait et remise en place des grilles du four

⚠ MISES EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant d'allumer le four pour éviter les brûlures.
- 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 pour placer les grilles.



Retrait des grilles

- 1 Tout en portant des gants de cuisine, saisissez la grille du four*.
- 2 Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 3 Soulevez l'avant de la grille.
- 4 Retirez la grille.

* Lorsque possible, ajustez les grilles avant d'utiliser le four. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous ajustez les grilles pendant que le four est allumé.

Réinstallation des grilles

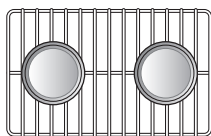
- 1 Tout en portant des gants de cuisine, placez l'extrémité arrière de la grille sur le support*.
- 2 Inclinez l'extrémité avant de la grille vers le haut.
- 3 Poussez la grille vers l'intérieur.
- 4 Vérifiez que la grille est bien en place.

* Lorsque possible, ajustez les grilles avant d'utiliser le four. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous ajustez les grilles pendant que le four est allumé.

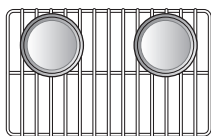
Recommandations pour la cuisson et le rôtissage

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, centrez les casseroles sur les grilles. Si vous faites cuire plusieurs plats, placez ceux-ci en laissant suffisamment d'espace autour d'eux (1 po à 1 1/2 po). Assurez-vous que les plats ne touchent pas les parois du four.
- Si vous utilisez une seule grille, placez la grille standard à la position proposée dans les tableaux des pages suivantes. Centrez l'accessoire de cuisson comme l'indique l'image comportant une seule grille.
- Si vous utilisez plusieurs grilles dans le four, placez les grilles standard aux positions 2 et 5. Pour obtenir les meilleurs résultats, placez les accessoires de cuisson comme indiqué.

Cuisson sur plusieurs grilles

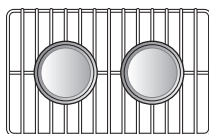


Grille standard
(position 2)

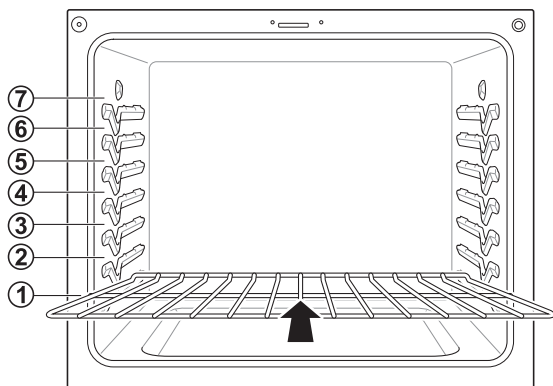


Grille standard
(position 5)

Cuisson sur une seule grille



Grille standard



Cuire

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).

1 Appuyez sur **Bake** (cuire). La température 350° s'affiche à l'écran, et le message BAKE (cuire) clignote.

2 **Modèle LRGN6325***
Appuyez sur les touches **numériques** pour saisir la température du four désirée.

Modèles LRGN6323*

Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.

3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter ce changement de température.
Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par tranche de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre, et la lampe du four clignote.

4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre).

5 Retirez les aliments du four.

Modification de la température pendant la cuisson

1 Appuyez sur **Bake** (cuire).

2 **Modèle LRGN6325***
Appuyez sur les touches **numériques** pour saisir la nouvelle température.

Modèles LRGN6323*

Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.

3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

REMARQUE

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, les éléments de cuisson s'éteignent au bout de 30 secondes. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

Mode de convection

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

Réglage de la fonction de convection (p. ex. 375 °F)

1 Appuyez sur **Conv. Bake** (cuisson par convection) ou **Conv. Roast** (rôtissage par convection). L'indication 350 °F clignote à l'écran.

- 2 Réglez la température du four.
Modèle LRGN6325*
Appuyez sur **3, 7 et 5**.
Modèle LRGN6323*
Utilisez les touches **+/-** pour régler la température.
- 3 Appuyez sur **START** (démarrer). L'écran indique **Conv. Bake** (cuisson par convection) ou **Conv. Roast** (rôtissage par convection) et la température à partir de 100 °F.

Pendant que le four préchauffe, la température affichée augmentera par tranche de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, 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.

- 4 Lorsque la cuisson est terminée ou pour l'annuler, appuyez sur la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre).

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.
- Il est normal que le ventilateur de convection ne s'allume pas directement. Le ventilateur se mettra en marche plus tard.

Conseils pour la cuisson par convection

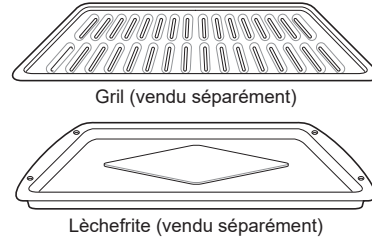
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et tous les types de pains.
- Les biscuits et les petits gâteaux doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque la cuisson par convection est utilisée avec une seule grille, placez la grille du four à la position 4. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 2 (ou 3) et 5 pour deux grilles.
- La cuisson sur plusieurs grilles du four pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites cuire les gâteaux, les biscuits et les muffins en utilisant plusieurs grilles.

La fonction de rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air réchauffé circule tout autour des aliments, depuis tous les côtés, emprisonnant les jus et les saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

Conseils pour la cuisson par convection

Utilisez une lèchefrite et un gril lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage par convection. La lèchefrite récupère la graisse, et le gril permet de prévenir les projections de graisse.

- 1 Placez la grille du four au bas.
- 2 Placez le gril dans la lèchefrite.
- 3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.



MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril.
- Ne couvrez pas le gril de papier d'aluminium.
- Placez la nourriture (le gras vers le haut) sur le gril.

Tableau de cuisson

Ce tableau est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon la recette.

Type de nourriture	Position de la grille
Tartes congelées (sur une plaque à biscuits)	2 or 3
Gâteau des anges, Bundt ou quatre-quarts	3
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteau sandwich, tartes	4
Plats mijotés	4
Rôtissage	1 ou 2
Pizzas fraîches/congelées	3

Guide sur les grilles pour le rôtissage

Nourriture			Position de la grille
Bœuf	Côtelette	Saignant	2
		Moyen	2
		Bien cuit	2
	Côtelette sans os, haut de surlonge	Saignant	2
		Moyen	2
		Bien cuit	2
Porc	Filet de bœuf	Saignant	2
		Moyen	2
		Bien cuit	2
	Côtelette		2
Volaille	Aloyau de surlonge		2
	Jambon, cuit		2
	Poulet entier		2
Volaille	Morceaux de poulet		2
	Dinde		2

Grillage

Le four est conçu pour griller avec la porte fermée. La fonction de grillage utilise un rayonnement de chaleur intense provenant du brûleur de gaz supérieur.

Le mode de grillage fonctionne le mieux avec des morceaux fins et tendres de viande (1 po ou moins), de volaille ou de poisson.

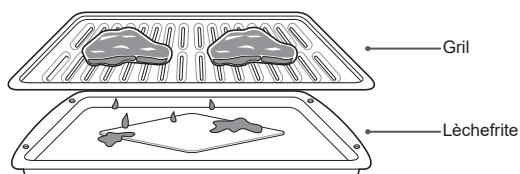


MISE EN GARDE

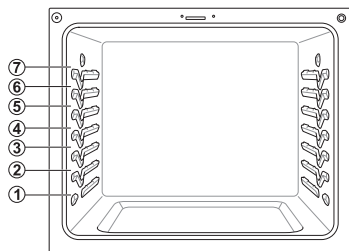
- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. Le gras pourrait causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour drainer l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.
- N'utilisez jamais une lèchefrite qui n'a pas été soigneusement nettoyée et qui n'est pas à la température de la pièce. Si votre lèchefrite est endommagée, bosselée ou très souillée de façon permanente, pensez à la remplacer afin de réduire les émissions de fumée qui se produisent pendant le grillage.

REMARQUE

- Réglez le four à Lo broil (grillage bas) pour griller la volaille et les tranches épaisses de viande.
- Retirez la lèchefrite du four pour la faire refroidir afin d'en faciliter le nettoyage.
- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage, comme illustré ci-dessous. La lèchefrite récupérera les suintements de gras, et la grille permettra de prévenir les projections de graisse.



En ce qui concerne la fonction de grillage, consultez le guide de grillage pour placer la grille.



Réglage de la fonction de grillage du four

- 1 Appuyez une fois sur **Broil** (grillage) pour mettre le four à Hi (élevé), et deux fois pour mettre le four à Lo (bas).
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 3 Laissez la fonction de grillage se préchauffer durant cinq minutes.
- 4 Placez les aliments dans le four.
- 5 Fermez la porte du four. La porte du four doit être fermée pendant l'utilisation du gril.



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation du gril, la température à l'intérieur du four est extrêmement chaude. Soyez prudent et évitez de possibles brûlures en respectant ces consignes :

- Gardez la porte fermée lors de la cuisson au gril.
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous insérez ou retirez des aliments.

Une mauvaise utilisation du gril peut causer de la fumée excessive ou un feu de graisse. Parmi les conditions d'utilisation non adéquates, on retrouve :

- Le réglage du gril à une température plus élevée que celle recommandée.
- L'utilisation de lèchefrites graisseuses ou sales.
- Une cuisson au gril plus longue que la durée de cuisson recommandée.

REMARQUE

Ce four a été conçu pour que la fonction de gril soit utilisée avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de grillage. Si la porte est ouverte, la fonction de grillage ne peut pas s'activer, et le mot **door** (porte) s'affiche sur l'écran. Fermez la porte et réinitialisez la fonction de grillage. L'ouverture de la porte éteint les éléments de grillage.

Si la porte est ouverte pendant le grillage, l'élément de grillage s'éteint après cinq secondes. L'élément se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.

- 6 Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre).

REMARQUE

Pendant l'utilisation de la fonction de grillage, il est normal que le gril s'allume, s'éteigne et se rallume. L'allumeur du gril se trouvant dans la partie supérieure du four passe régulièrement à la couleur orange pendant le fonctionnement normal du gril.

Guide de grillage recommandé

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de grillage. Les durées de cuisson ont été établies d'après des températures de viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage.

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
Bœuf haché	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	4 à 6	3 à 5	Espacez uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Bifteck					
Saignant		6	7	5	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
À point	1 po d'épaisseur De 1 à 1 1/2 lb	6	12	5 à 6	
Bien cuit		6	13	8 à 9	
Saignant		4	10	6 à 7	
À point	1 1/2 po d'épaisseur De 2 à 2 1/2 lb	4	12 à 15	10 à 12	
Bien cuit		4	25	16 à 18	
Pain grillé	De 1 à 9 tranches	5	1 à 2	1 à 2	
Poulet	1 poulet entier de 2 à 2 1/2 lb, découpé sur la longueur, 4 poitrines avec os	2 2	35 à 40 25 à 30	25 10 à 15	Badigeonnez chaque côté de beurre fondu. Grillez avec le côté de la peau en dessous.
Filets de poisson	1/4 po à 1/2 po d'épaisseur	5	7 à 8	6	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1 po d'épaisseur 1/2 po d'épaisseur	3 4	10 7	5 4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc	2 (1/2 po d'épaisseur)	4	10	8	Dégraissez.
Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur), environ 1 lb	4	13	8-9	
Côtelettes d'agneau					Dégraissez.
À point	2 (1 po d'épaisseur), environ 10 à 12 oz	5	6	4 à 7	
Bien cuit		5	10	10	
À point	2 (1/2 po d'épaisseur), environ 1 lb	5	10	4-6	
Bien cuit		5	17	12 à 14	
Bacon	1/2 lb (environ 8 tranches minces)	4	8	3	Placez sur une seule couche.
Queues de homard	De 2 à 4 De 6 à 8 oz chacune	3	13 à 16	Ne pas tourner	Coupez le dos de la carapace. Écartez. Badigeonnez de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.

- Ce guide est offert à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

REMARQUE

Le département de l'Agriculture des États-Unis indique que la consommation de poisson, de viande ou de volaille crus ou pas assez cuits peut accroître les risques de maladie d'origine alimentaire.

Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :

- Bœuf : 160 °F (71,1 °C)
- Volaille : 165 °F (73,9 °C)
- Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
- Poisson/fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés. Lorsque le mode SABBAT est activé, le four ne s'éteint pas jusqu'à ce que le mode SABBAT soit désactivé. En mode SABBAT, toutes les touches de fonction, à l'exception de CLEAR/OFF (annuler/éteindre), sont désactivées. Sb s'affichera sur les écrans de la surface de cuisson et du four.

REMARQUE

- Si la lampe du four est allumée et que le mode SABBAT est activé, la lampe du four s'éteindra. Si la lampe du four doit être éteinte, veillez à éteindre la lampe du four avant d'activer le mode SABBAT. Le mode SABBAT ne peut être utilisé qu'en mode Bake (cuisson).

Réglage du mode Sabbat

- 1 Appuyez sur la touche **Bake** (cuire).
- 2 Réglez la température de cuisson.
Modèle LRGN6325*
Utilisez les touches numériques.
Modèles LRGN6323*
Utilisez les touches +/-.
- 3 Appuyez sur la touche **START** (démarrer).
- 4 **Modèles LRGN6325***
Appuyez la touche **Settings** (réglages) enfoncée pendant trois secondes.

Modèle LRGN6323*

Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.

NOTE

Sb et  s'affichent à l'écran lorsque le mode Sabbat est activé. (Modèle LRGN6325*)

SB s'affichent à l'écran lorsque le mode Sabbat est activé. (Modèle LRGL5823*/LRGL5821*)

- 5 Pour annuler le mode Sabbat, maintenez la touche **Settings** (réglages) ou **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annuler/éteindre) en tout temps.

Modification de la température en mode Sabbat

- 1 Appuyez sur la touche **Bake** (cuire). (Aucun signal sonore ne retentira, et l'écran ne changera pas.)
- 2 Réglez la température de cuisson.
Modèle LRGN6325*
Utilisez les touches numériques.
Modèles LRGN6323*
Utilisez les touches +/-.
- 3 Appuyez sur la touche **START** (démarrer).

REMARQUE

- Il y aura un délai de 15 secondes avant que le four reconnaisse le changement de température.

Sans fil (Wi-Fi)

Connectez l'appareil à un réseau domestique sans fil pour utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance et les autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section «Fonctionnalités intelligentes» pour obtenir plus de détails.

Configuration du sans fil

- 1 Maintenez la touche **Remote Start** (démarrage à distance) enfoncée jusqu'à ce que l'icône clignote.
- 2 Suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour connecter l'appareil.

Démarrage à distance

Permet de démarrer ou d'arrêter à distance la fonction de préchauffage de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour que la fonctionnalité Remote Start (démarrage à distance) soit disponible.

Configuration du démarrage à distance

- 1 Ouvrez la porte du four et vérifiez que le four est vide.
- 2 Appuyez sur la touche **Remote Start** (démarrage à distance) pour activer la fonctionnalité.
- 3 Faites démarrer la fonctionnalité de préchauffage du four à partir de l'application **LG ThinQ**.

Plats surgelés (Seulement modèle LRGN6325*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles **LRGN6323***.

La fonction 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 les systèmes de grillage et de cuisson. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode Plats surgelés. Pour obtenir des résultats optimaux avec la pizza congelée, faites-la cuire sur une seule grille en position 5 à 400 °F.

Réglage de la fonction Frozen Meal (plats surgelés)

- 1 Appuyez sur **Frozen Meal** (plats surgelés). L'indication **Frozen** (surgelé) s'affiche à l'écran.
- 2 Entrez la température de cuisson à l'aide des **touches numériques**.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). La fonction Plats surgelés commence à fonctionner.
- 4 Appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) pour annuler la fonction Plats surgelés en tout temps.

Cuisson lente (Seulement modèle LRGN6325*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles **LRGN6323***.

La fonction **Slow Cook** (cuisson lente) est spécialement conçue pour faire cuire le bœuf, le porc et la volaille grillés.

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 **Slow Cook** (cuisson lente).

Réglage de la fonction Cuisson lente

- 1 Appuyez une fois sur **Slow Cook** (cuisson lente). L'indication **Hi** (élevé) s'affiche à l'écran.
Appuyez plusieurs fois sur **Slow Cook** (cuisson lente) pour passer de **Hi** (élevé) à **Lo** (bas).
Sélectionnez l'option souhaitée.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer). La fonction Cuisson lente commence à fonctionner.
- 3 Appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) pour annuler la fonction **Slow Cook** (cuisson lente) en tout temps.

REMARQUE

- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez une seule grille placée à la position 1 ou 2.
- **Hi** (élevé): 312 °F (156 °C), **Lo** (bas): 260 °F (127 °C) (Températures mesurées d'un four vide. Les températures réelles dépendent du type et de la quantité d'aliments au four.)

Réchaud / Garder au chaud

Cette fonction maintiendra la température du four à 170 °F. La fonction Réchaud gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à trois heures après sa cuisson. La fonction de réchaud peut être utilisée sans aucune autre opération de cuisson.

La fonction de réchaud peut être utilisée après la fin de la cuisson en utilisant la cuisson minutée ou la cuisson minutée différée (Modèle LRGN6325*).

Configurer la fonction réchaud

Modèle LRGN6325*

- 1 Appuyez une fois la touche **Keep Warm** ou **Warm**.
Modèle LRGN6323*
Appuyez une fois la touche **AirFry/Warm** deux fois de suite.
- 2 Appuyez **Start** pour démarrer.
- 3 Appuyez **Clear/Off** à tout moment pour annuler.

Utilisation de la fonction Réchaud combinée au réglage de cuisson minutée (Modèle LRGN6325*)

- 1 Sélectionnez la fonctionnalité de cuisson.
- 2 Entrez la température du four à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (cuisson minutée) et entrez le temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
- 4 Appuyez sur **Warm** (réchaud) ou **Keep Warm** (garder au chaud).
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) pour annuler la fonction de réchaud.

REMARQUE

- La fonction de réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de réchaud est activée.

Levage du pain (Seulement Modèle LRGN6325*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles **LRGN6323***.

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

Pour obtenir des résultats optimaux lors du levage, recouvrez les aliments d'une feuille d'aluminium.

Réglage de la fonction de levage

- 1 Utilisez la grille en position 2 ou 3 pour le levage du pain.
- 2 Appuyez sur **Proof** (levage du pain) jusqu'à ce que **Proof** s'affiche.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 4 Appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) lorsque le levage du pain est terminé.

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction de réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse les 125 °F. L'affichage indique **Hot** (chaud).

Friture à Air (Air Fry)

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 60 °F pour obtenir des résultats optimaux lors de l'utilisation de la fonctionnalité Air Fry. Cette fonctionnalité est spécialement conçue pour la friture sans huile.

- Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode Air Fry.
- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée à la position 3 ou 4.
- Répartissez les aliments uniformément en une seule couche.
- Utilisez le plateau Air Fry offert en option chez LG ou une lèchefrite foncée sans côtés ou dotée de côtés courts qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez une lèchefrite ou le plateau Air Fry d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
- Placez la lèchefrite tapissée de papier d'aluminium sur une grille à la position 2 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des résultats plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande insuffisamment cuite peut augmenter vos risques de maladies d'origine alimentaire.
- Le mode Air Fry ne rendra pas croustillantes les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.
- Pour obtenir des résultats plus croustillants, enrobez les ailes de poulet fraîches ou les filets de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres.

Friture à l'air d'aliments riches en graisses

En mode Air Fry, les aliments riches en graisse génèrent de la fumée. Pour obtenir des résultats optimaux, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air des aliments riches en graisses tels que des ailes de poulet, du bacon, de la saucisse, des hot dogs, des cuisses de dinde, des côtelettes d'agneau, des côtes levées, des longes de porc, des poitrines de canard ou certaines protéines végétales.



MISE EN GARDE

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait constituer un risque d'incendie ou causer un mauvais fonctionnement du four.

- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la fonction Air Fry et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.
- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la fonction Air Fry (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (Easy Clean^{MC} ou autonettoyage) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction Air Fry et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry.

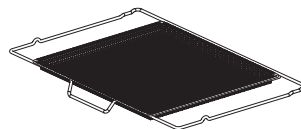
Réglage de la fonction Air Fry

- 1 Appuyez sur **Air Fry**. L'indication « 400 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température du four (plage : 300 °F à 550 °F)
Modèle LRGN6325*
Appuyez sur les touches numériques pour saisir la température désirée.
Modèle LRGN6323*
Utilisez les boutons +/- pour régler la température.
- 3 Appuyez sur **START** (démarrer).
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre).

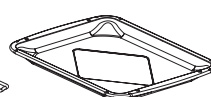
REMARQUE

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le plateau Air Fry vendu séparément sur le site www.lg.com et utilisez une lèchefrite tapissée de papier d'aluminium en dessous comme plateau pour récolter les gouttes.
- Si vous n'avez pas le plateau pour cuisson Air Fry, placez les aliments sur une grille dans une lèchefrite tapissée de papier d'aluminium.
- Ne nettoyez pas le plateau de la friteuse à air dans le lave-vaisselle.

Plateau Friture à Air



Lèchefrite



Guide de cuisson en mode Air Fry

- Plateau Friture à Air

- Disposez les aliments de façon uniforme en une seule couche.
- Placez une lèchefrite recouverte de papier d'aluminium sur une grille à la position 2 pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

* Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Aliments recommandés	Quantité approximative (oz)	Température (°F)	Position de la grille	Temps (min)	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites	20	400	4	15-25	
Frites ondulées 3/8 po(10 mm)	35	400	4	20-30	
Frites de patates douces	25	400	4	15-30	
Bouchées de pommes de terre	50	450	4	15-25	
Pommes de terre rissolées	40	450	4	23-33	
POMMES DE TERRE – Fraîches/maison					
Frites 3/8 po (10 mm)	25	450	4	30-40	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre	60	450	4	30-40	
POULET – Surgelé					
Croquettes de poulet croustillantes	30	450	4	13-24	
Lanières de poulet	35	450	4	22-32	
Ailes piquantes non désossées	50	450	4	25-35	
POULET – Frais, avec la peau*					
Ailes	40	450	4	20-30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. * Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.
Pilons	70	450	4	35-45	
Cuisses	40	450	4	30-35	
Poitrines	40	450	4	30-35	
AUTRES					
Rondelles d'oignon – surgelées, panées	20	425	4	12-23	
Rouleaux de printemps (0,7 oz/20 g chacun) – Surgelés	50	425	4	18-28	
Saucisses fines* – 2,5 oz chacune, 3/4 po de diamètre (70 g chacune, 2 cm de diamètre)	90	425	4	20-30	*Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.
Crevettes à la noix de coco – Surgelées	25	400	4	20-30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles en demi-coquille – Frais	35	425	4	20-30	Faites fondre quatre c. à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 c. à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes – Fraîches	50	425	4	20-30	
Légumes mélangés	35	425	4	15-25	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile. Salez et poivrez au goût.

41 FONCTIONNEMENT Guide

de cuisson en mode Air Fry

- Plaque de cuisson forcée antiadhésive

- Disposez les aliments de façon uniforme en une seule couche.
- Utilisez une plaque de cuisson forcée antiadhésive sur une grille en position 4.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

* Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Aliments recommandés	Quantité approximative (oz)	Température (°F)	Position de la grille	Temps (min)		Guide
				1 ^{er} côté	2 ^e côté	
POMMES DE TERRE – Surgelées						
Frites	20	400	4	19-26	–	
Frites ondulées 3/8 po (10 mm)	35	400	4	19-25	5–11	
Frites de patates douces	25	400	4	19-26	5–11	
Bouchées de pommes de terre	50	450	4	13-19	5–11	
Pommes de terre rissolées	40	450	4	14-20	4–10	
POMMES DE TERRE – Fraîches/maison						
Frites 3/8 po (10 mm)	25	450	4	16-22	8–14	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre	60	450	4	16-22	8–14	
POULET – Surgelé						
Croquettes de poulet croustillantes	30	450	4	12–18	2–8	
Lanières de poulet	35	450	4	13-19	2–9	
Ailes piquantes non désossées	50	450	4	14-20	5–11	
POULET – Frais, avec la peau*						
Ailes	40	450	4	18-25	5–12	Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Pilons	70	450	4	35-45	–	
Cuisses	40	450	4	30-35	5–12	* Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.
Poitrines	40	450	4	30-35	5–12	
AUTRES						
Rondelles d'oignon – surgelées, panées	20	425	4	10–16	2–8	
Rouleaux de printemps (0,7 oz/20 g chacun) – Surgelés	50	425	4	12–18	3–9	
Saucisses fines* – 2,5 oz chacune, 3/4 po de diamètre (70 g chacune, 2 cm de diamètre)	90	425	4	11–18	1–7	* Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.
Crevettes à la noix de coco – Surgelées	25	400	4	10–16	10–16	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles en demi-coquille – Frais	35	425	3	20-30	–	Faites fondre quatre c. à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 c. à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes – Fraîches	50	425	4	20-30	–	

Cuisson à air sous vide
(Seulement modèle LRGN6325*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles LRGN6323*.

La cuisson à air sous vide utilise l'air pour faire cuire les aliments lentement et à basse température. Utilisez ce mode pour faire cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Les aliments doivent être emballés sous vide dans des sachets avant la cuisson.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsqu'on utilise la cuisson à air sous vide.
- Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages recommandés pour la cuisson à air sous vide.

Avantages de la cuisson à air sous vide

Les températures plus basses et les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson à air sous vide procurent de nombreux avantages.

- Méthode plus saine
 - Par rapport aux autres méthodes de cuisson, la cuisson à air sous vide conserve la plupart des nutriments d'origine des aliments.
- Méthode sécuritaire et pratique
 - Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson à air sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments

sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non ouverts peuvent être rapidement refroidis dans un bain de glace et rangés dans le congélateur ou le réfrigérateur après la cuisson.

- Texture croustillante et moelleuse
 - Le contrôle précis de la température de la cuisson à air sous vide fait en sorte qu'il s'agit d'une excellente façon d'obtenir une texture parfaite pour la cuisson de la viande et de la volaille. En raison des basses températures utilisées, les aliments retiennent plus d'humidité qu'avec d'autres méthodes de cuisson traditionnelles. Après la cuisson, un passage rapide dans une poêle à frire permet d'obtenir un fini croustillant parfait.

Réglage du mode de cuisson à air sous vide

- 1 Placez la grille robuste à la position 3 et déposez le sachet d'aliments scellé.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Air Sous-Vide**.
- 3 Réglez la température du four. (Plage de températures : 100 °F ~ 205 °F)
- 4 Appuyez sur **START**.
- 5 Une fois la cuisson terminée, laissez le four refroidir complètement.

Guide du mode de cuisson à air sous vide

Aliment		Quantité	Grille Position	Temp. (°F)	Durée		
					Min.	Cible	Max.
Steaks de bœuf		1 po d'épaisseur 14 - 17 oz.	1	135	-	2,5 h	3 h
Poulet	Poitrines	4 - 6 oz.	1	150	-	2 h	3 h
	Cuisses (avec os)	6 - 8 oz.	-	155	-	4 h	6 h
Saumon		1 po d'épaisseur 5 - 7 oz.	1	130	-	2 h	2,5 h
Légumes	Asperges	2.8 oz. / 6 ch. 5.6 oz. / 12 ch.	1	185	20 min	30 min	45 min
	Pommes de terre	1/2 po en dés jusqu'à 36 oz.	1	200	-	2 h	-
	Carottes	1/2 po en dés jusqu'à 18 oz.	1	200	1,5 h	2 h	3 h

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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 fonctionnalité vous permet de régler diverses options du four et de l'application.

Surveillance

Cette fonction permet d'afficher sur un seul écran l'état actuel, le temps de cuisson restant et les réglages de cuisson.

Alertes automatisées

Activez les **alertes automatisées** pour recevoir des notifications au sujet de l'état de l'appareil. Les notifications sont envoyées même si l'application **LG ThinQ** est désactivée.

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie depuis l'application.

Mise à niveau du micrologiciel

Assurez-vous que l'appareil soit à jour.

Démarrage à distance

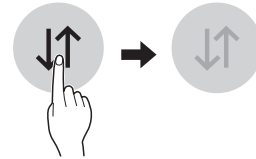
Commandez l'appareil à distance ou vérifiez le temps de cuisson restant sur l'application LG ThinQ.

REMARQUE

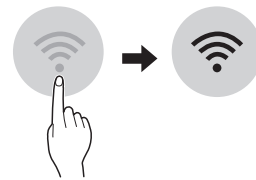
- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de services Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil enregistré de l'application **LG ThinQ**, puis enregistrez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des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

Avant d'utiliser l'application LG ThinQ

- 1 Utilisez un téléphone intelligent pour vérifier la force du signal du routeur sans fil (réseau Wi-Fi) à proximité de l'appareil.
 - S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. L'enregistrement peut prendre du temps ou l'installation peut échouer.
- 2 Désactivez les **Données mobiles** ou les **Données cellulaires** sur votre téléphone intelligent.



- 3 Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



REMARQUE

- Pour connaître l'état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l'icône **Wi-Fi**  est allumée sur le panneau de configuration.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être enregistré en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.

REMARQUE

- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et enregistrez le produit à nouveau.

Installation de l'application LG ThinQ

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

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

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

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

Caractéristiques du module RF

Type	Gamme de fréquences	Puissance de sortie (max.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 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 équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps.

REMARQUE

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

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

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

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

REMARQUE

- Pour des raisons ne relevant pas du contrôle de LGE, le service pourrait ne pas fonctionner en raison de facteurs externes, notamment la disponibilité du Wi-Fi, la connexion Wi-Fi, la politique de la boutique d'applications ou la disponibilité de l'application.
- La fonctionnalité pourrait être modifiée sans préavis et pourrait avoir une apparence différente selon votre emplacement.

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

Si vous éprouvez des problèmes avec votre appareil doté du Wi-Fi, vous pouvez transmettre des données de dépannage par téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

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

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

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

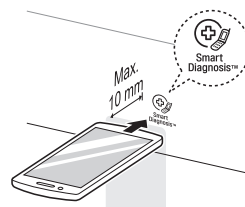
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

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

REMARQUE

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

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



REMARQUE

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

ENTRETIEN

Brûleurs de surface au gaz

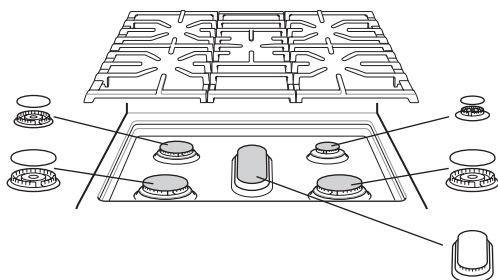


MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas cet électroménager avec un produit javellisant.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la table de cuisson ait refroidi avant d'en manipuler les pièces.
- Portez toujours des gants pour nettoyer la table de cuisson.

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les foyers ainsi que les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être retirés pour l'entretien et le nettoyage.



	Brûleur polyvalent
Le capuchon de brûleur est correctement installé.	
Le capuchon de brûleur n'est PAS correctement installé.	



MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.

Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la surface de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez la surface de cuisson dès qu'elle a refroidi. Quant aux autres taches, comme les éclaboussures d'huile ou de graisse, elles doivent être enlevées au savon et à l'eau dès que la surface de cuisson a refroidi, et être rincées et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleurs (et l'assemblage du brûleur ovale), il suffit de les soulever. Ne tentez pas de retirer le capuchon du brûleur ovale.

- Lavez les capuchons des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Faites couler de l'eau dans le brûleur ovale placé tête en bas pour que l'eau, en pénétrant par la tige, élimine les résidus.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures. Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur, car cela risquerait de les abîmer.
- Pour retirer les dépôts d'aliments brûlés, laissez tremper les têtes des brûleurs dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide doux pendant 20 ou 30 minutes. Pour les taches rebelles, utilisez une brosse à dents ou une brosse métallique.
- Les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si leurs orifices sont bouchés ou si les électrodes sont encrassées.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après qu'une casserole ait débordé.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si leur capuchon est retiré.



MISE EN GARDE

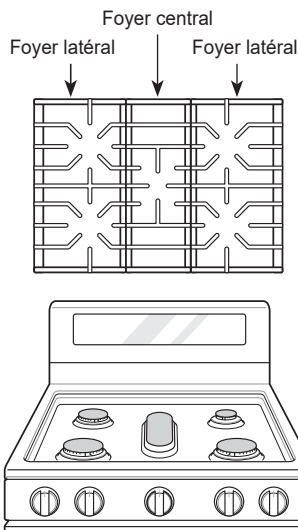
- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres abrasives pour nettoyer les brûleurs.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez-les pour éliminer l'eau résiduelle, puis laissez-les sécher complètement. Placez le brûleur ovale tête en bas, ce qui permettra à l'eau de s'échapper plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête de brûleur est bien au-dessus de l'électrode.

Foyers de brûleurs

La cuisinière est composée de trois foyers distincts de type professionnel. Pour une stabilité maximale, ces foyers ne doivent être utilisés que lorsqu'ils sont placés correctement. Les deux foyers latéraux sont interchangeables, tant de gauche à droite que de l'avant à l'arrière. Le foyer central peut être permuté, soit à l'avant ou à l'arrière.



REMARQUE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans déposer une casserole sur le foyer. Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Nettoyage des foyers de brûleurs



MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.
- Les foyers doivent être nettoyés régulièrement et chaque fois que des aliments sont renversés.
- Lavez les foyers à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
- Les foyers sont lavables au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage des foyers, laissez-les sécher complètement et placez-les soigneusement sur les brûleurs.

Nettoyage de la table de cuisson



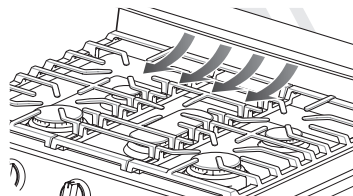
MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.

- 1 Retirez soigneusement tous les éléments du haut de la cuisinière, y compris les grilles et les boutons.
- 2 Vaporisez la surface dégagée du haut de la cuisinière avec un dégraissant. (N'utilisez **PAS** de javellisant au chlore, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants.)
- 3 Utilisez un chiffon doux et sec pour enlever tous les résidus de nourriture et de graisse. N'utilisez **PAS** de tissus, éponges ou produits nettoyants abrasifs qui risqueraient de ternir ou d'égratigner la surface.
- 4 Rincez le tissu à l'eau chaude et continuez à essuyer la surface jusqu'à ce que les résidus de savon aient disparu.

Évents du four

Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, au haut et au bas de la porte du four ainsi qu'au bas de la cuisinière.



MISE EN GARDE

- **Les rebords des évents de la cuisinière sont coupants.** Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière, afin d'éviter les blessures.
- Nettoyez la hotte d'aspiration fréquemment. Vous ne devez pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

REMARQUE

Ne bloquez pas les évents et les ouvertures d'aération de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate.

Panneau de contrôle

Pour éviter d'activer le panneau de contrôle lors du nettoyage, débranchez la cuisinière. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et du produit à vitre. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas la surface de cuisson à des températures élevées pendant une période prolongée, car cela pourrait endommager le panneau de commande.

REMARQUE

Lorsque vous vaporisez sur la surface de verre, un fonctionnement tactile intermittent est possible.

Boutons et panneau du collecteur avant

Nettoyez les boutons et le panneau du collecteur après chaque utilisation. Pour meilleurs résultats, utilisez un chiffon humide et l'eau savonneuse douce ou une 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement et polissez avec un chiffon doux.



MISE EN GARDE

- Pour éviter d'endommager la finition des boutons et du panneau collecteur, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de nettoyeurs pour four.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela peut endommager l'arbre de la vanne de gaz.
- Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.
- Pour retirer les boutons, assurez-vous qu'ils sont à la position **Off** et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- Pour replacer les boutons, assurez-vous que la position **Off** du bouton est centrée au haut, et insérez le bouton directement sur la tige.

Nettoyage de l'extérieur

Garnitures peintes et décoratives

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

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

- 1 Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
- 2 Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
- 3 Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
- 4 Répétez au besoin.

REMARQUE

- N'utilisez pas de tampons en laine d'acier, car ils égratigneraient les surfaces.
- 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 du fini.
- Pour l'achat de détergent ou d'un produit à polir pour les appareils en acier inoxydable, ou encore pour trouver un fournisseur dans votre localité, appelez notre service à la clientèle en composant le numéro sans frais suivant : 1 800 243-0000 (États-Unis), 1 888 542-2623 (Canada), ou visitez notre site Web à l'adresse www.lg.com.

Porte du four

- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les événements de la porte.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage pour four, des poudres de nettoyage ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Ce joint est fait d'un matériau tissé, lequel est essentiel pour un scellement adéquat. Veillez à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.

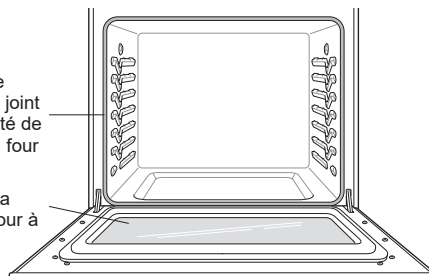


MISE EN GARDE

N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ceci pourrait causer des dommages.

ÉVITEZ de nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.

Nettoyez la porte du four à la main.



Directives d'entretien de la porte

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



MISE EN GARDE

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas en place.
- Ne frappez pas le verre avec des marmites, des casseroles ou d'autres objets.
- Le fait d'érafler, de heurter, de secouer ou de comprimer le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris dans le futur

Grilles du four

Retirez les grilles du four avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.

- 1 Les aliments renversés dans les montants des grilles pourraient coincer les grilles. Nettoyez tout déversement avec un produit faiblement abrasif.
- 2 Rincez les grilles et les montants à l'eau claire et séchez-les.

EasyClean^{MD}

La technologie d'émail EasyClean^{MD} de LG permet deux méthodes de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction EasyClean^{MD} tire profit du nouvel émail de LG pour déloger les saletés sans produits chimiques agressifs; en seulement 10 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

La fonction EasyClean^{MD} est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération. En plus du processus d'autonettoyage intense, LG vous offre une option de nettoyage qui exige MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS et qui ne produit presque AUCUNE FUMÉE OU ÉMANATION.

Avantages de la fonction EasyClean^{MD}

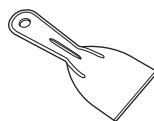
- Permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- EasyClean^{MD} n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- Rend l'autonettoyage plus facile
 - retarde la nécessité du cycle d'autonettoyage;
 - minimise la fumée et les odeurs;
 - permet des temps d'autonettoyage plus courts.

REMARQUE

Certains modèles ne sont pas dotés de la fonctionnalité Autonettoyage. La fonctionnalité EasyClean^{MD} pourrait être insuffisante pour les grosses saletés incrustées. Si votre four n'est pas doté d'un mode d'autonettoyage, nettoyez-le régulièrement en utilisant la fonctionnalité EasyClean^{MD} afin d'empêcher l'accumulation de grosses saletés incrustées sur les parois.

Guide d'instructions EasyClean^{MD}

- 1 Retirez les grilles et les accessoires du four.
- 2 Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



Grattoirs de plastique suggérés :

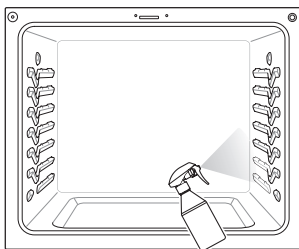
- Une spatule de plastique rigide
- Un racloir à poêle en plastique
- Un grattoir à peinture en plastique
- Une vieille carte de crédit

Quand utiliser la fonction EasyClean^{MD}

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four	Modèle de saleté	Type de saleté	Aliments courants qui peuvent souiller votre four
EasyClean ^{MD}		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / grasse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
Self Clean* (Pour certains modèles)		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / grasse	Viande rôtie à basse température
		Gouttes ou taches	Garnitures ou matières sucrées	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

* L'autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

- 3 Remplissez un vaporisateur d'eau (10 oz or 300 ml) et pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.
- 4 Utilisez au moins 1/5 (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.



- 5 Vaporisez ou versez les 4/5 (8 oz ou 250 ml) d'eau restantes dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

Utilisez la même quantité d'eau chaque fois que vous nettoyez une cavité de four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte. Autrement, de l'eau (10 oz or 300 ml) coulera sur le plancher.

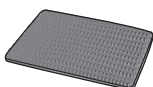
- 6 Fermez la porte du four. Appuyez sur la touche **EasyClean^{MD}**. Appuyez sur **Start**.



MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle EasyClean^{MD}. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle EasyClean^{MD}, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Ne pas respecter cette directive pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte en vitre du four pendant le nettoyage de celui-ci.

- 7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **Clear/Off** pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.
- 8 À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.
- 9 Immédiatement après le cycle EasyClean^{MD}, nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antiégratignure mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur le fini.) De l'eau peut s'écouler dans les événements inférieurs pendant le nettoyage, mais sera recueillie dans un bac sous la cavité du four et n'endommagera pas l'élément de cuisson.



REMARQUE

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de tampons ou de nettoyeurs abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

- 10 Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires.
- 11 S'il reste un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles EasyClean^{MD}, exécutez le cycle d'autonettoyage.

REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle EasyClean^{MD}, appuyez sur le bouton **Clear/Off** afin d'arrêter le cycle. Attendez que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, et démarrez un autre cycle EasyClean^{MD}.
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean^{MD}. Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyeurs commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four. Au lieu de cela, utilisez un nettoyant liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température ambiante avant d'utiliser le cycle EasyClean^{MD}. Le message Hot (chaud) s'affiche et le cycle EasyClean^{MD} ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 65 °C (150 °F).
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec 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.
- La cuisinière doit être au niveau pour assurer que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle EasyClean^{MD}.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle EasyClean^{MD}.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle EasyClean^{MD} est en marche. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.

Autonettoyage

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.

Durant le cycle d'autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée.

Avant de commencer l'autonettoyage

- Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les ustensiles de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériel du four.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- 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.



MISE EN GARDE

- 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. Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises pendant l'autonettoyage d'une cuisinière.
- Ne couvrez pas les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four).
- N'usez pas de force pour tenter 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.

Durant le cycle d'autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson ne peuvent pas être utilisés.

REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à remplacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau 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.
- Essayez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Si la surface de cuisson est utilisée pendant l'autonettoyage, un signal sonore retentit pendant une minute, puis l'autonettoyage s'arrête.
- Si l'autonettoyage est activé pendant le fonctionnement de la surface de cuisson, un signal sonore retentira, et l'autonettoyage ne démarrera pas.

Réglage de l'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage offre des temps de cycle de 3, de 4 ou de 5 heures.

Guide d'autonettoyage

Niveau de saleté	Réglage du cycle
Cavité de four légèrement souillée	autonettoyage en 3 heures
Cavité du four modérément souillée	autonettoyage en 4 heures
Cavité du four très souillée	autonettoyage en 5 heures

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Appuyez sur le bouton **Self Clean** (Autonettoyage). Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur **Self Clean** (Autonettoyage) pour sélectionner une durée d'autonettoyage de 3, 4 ou 5 heures.
- 3 Appuyez sur **Start**.
- 4 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de verrouillage 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.



MISE EN GARDE

Ne forcer pas la porte du four pour tenter de l'ouvrir lorsque l'icône de verrouillage est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. Forcer pour ouvrir la porte l'endommagera.

Réglage de l'autonettoyage avec démarrage différé

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Appuyez sur le bouton **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, recommandé pour un four moyennement sale.
Appuyez sur le bouton **Self Clean** pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur **Start Time**.
- 4 **Modèle LRGN6325***
Utilisez les touches **numériques** pour entrer l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'autonettoyage commence.

Modèle LRGN6323*

Appuyez sur les boutons **+/-** jusqu'à ce que s'affiche l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'autonettoyage commence.

- 5 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 produit dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur le bouton **CLEAR/OFF**.

Pendant l'autonettoyage

- Le cycle d'autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- N'utilisez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de verrouillage  est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. User de force pour ouvrir la porte l'endommagera.

Après le cycle d'autonettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.

REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage activée, 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.

Remplacement de la lampe du four

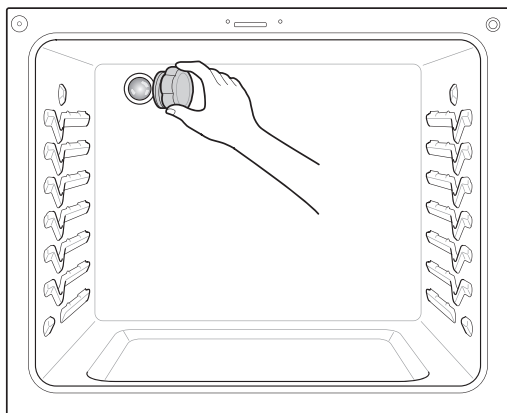
La lampe du four est une ampoule de 40 watts standard. Elle s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour l'allumer ou l'éteindre lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur la touche **Light**.



AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et l'ampoule aient refroidi.
- Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

- 1 Débranchez la cuisinière ou coupez le courant électrique.
- 2 Tournez le couvercle de l'ampoule en verre situé à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour le retirer.
- 3 Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
- 4 Insérez la nouvelle ampoule et tournez-la dans le sens horaire.
- 5 Insérez le couvercle de l'ampoule en verre et tournez-le dans le sens horaire.
- 6 Branchez la cuisinière ou rebranchez le courant électrique.



Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles



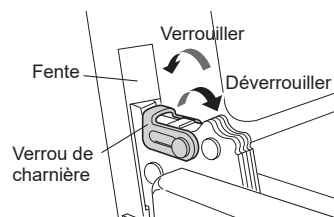
MISE EN GARDE

- Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.
- **Ne soulevez pas la porte par la poignée.** La porte est très lourde.

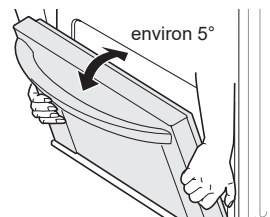
FRANÇAIS

Retrait de la porte

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Dégagez les verrous de charnière en les faisant pivoter jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur le cadre.



- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 5 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du grill et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



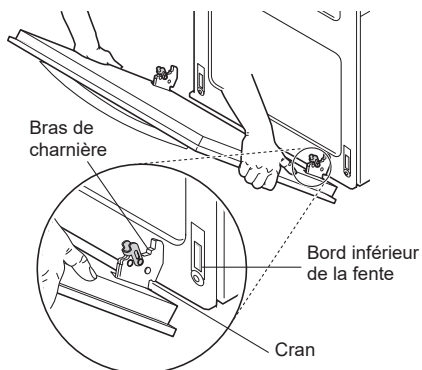
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

REMARQUE

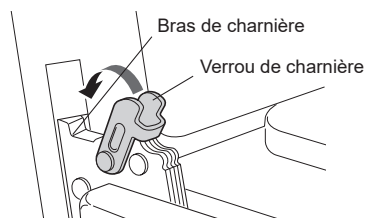
- Les pièces peuvent être modifiées en raison de l'amélioration du produit et peuvent être différentes des images.

Remise en place de la porte

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Quand la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran des bras de charnière sur le bord inférieur des fentes de charnière. Le cran des bras de charnière doit bien reposer sur le bord inférieur des fentes.



- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur des fentes.
- 4 Enclenchez les verrous de charnière en les faisant pivoter en arrière vers les fentes du cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient engagés.



- 5 Fermez la porte du four.

Retrait du tiroir

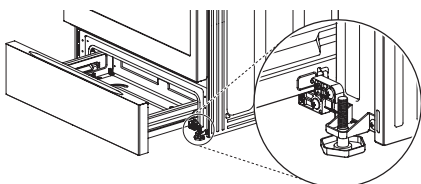


MISE EN GARDE

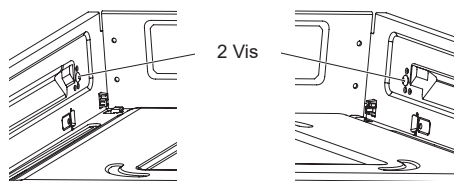
Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou au panneau de disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.

La plupart des opérations de nettoyage peuvent être effectuées lorsque le tiroir est en place; toutefois, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Servez-vous d'eau chaude pour nettoyer à fond.

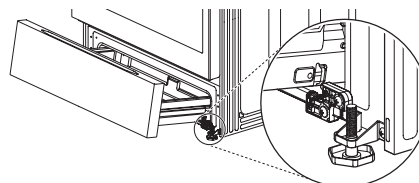
- 1 Tirez le tiroir jusqu'à l'arrêt.



- 2 Dévissez les deux vis situées à l'arrière du tiroir.



- 3 Soulevez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées sortent des guides.

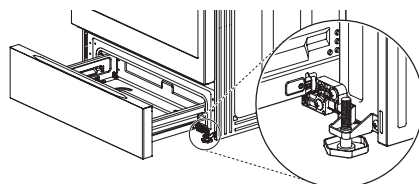


- 4 Enlevez le tiroir.

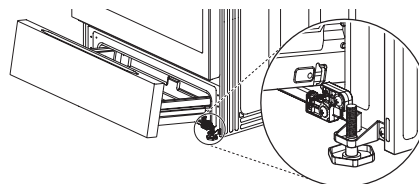
Réinstallation du tiroir

- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.

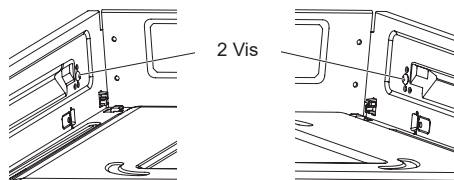
- 2 Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.



- 3 Soulevez l'avant du tiroir et poussez-le jusqu'à ce que les butées sortent des guides.



- 4 Vissez les deux vis situées à l'arrière du tiroir.



- 5 Abaissez l'avant du tiroir et poussez-le jusqu'à ce qu'il se ferme.

DÉPANNAGE

FAQ

Quels types d'ustensiles de cuisine sont recommandés pour la table de cuisson?

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez des woks à fond plat seulement.

Mon nouveau four ne fonctionne pas comme mon ancien four. Y a-t-il quelque chose qui ne fonctionne pas bien avec les réglages de température?

Non, votre four a été testé en usine et calibré. Les premières fois que vous utilisez votre appareil, suivez les temps et les températures de vos recettes avec attention. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou qu'il n'est pas assez chaud, vous pouvez ajuster la température selon vos besoins. Consultez la section « Ajustement de la température du four » de ce manuel pour obtenir des instructions faciles sur le réglage du thermostat.

Est-ce normal d'entendre un bruit de cliquetis qui provient de l'arrière de mon four pendant que je l'utilise?

Votre nouvelle cuisinière assure un contrôle plus strict de la température du four. Votre nouvelle cuisinière émet un clic plus fréquemment au rythme de l'intermittence des éléments de cuisson du four. Cela est NORMAL.

Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Afin d'arrêter le clignotement, appuyez sur n'importe quelle touche et réglez l'heure, au besoin.

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

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour protéger le fond ou les côtés du four ou du tiroir-réchaud. L'aluminium va fondre et coller à la surface inférieure du four et il ne sera plus possible de l'enlever. Placez plutôt une plaque à pâtisserie sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si l'aluminium a déjà fondu dans le fond du four, cela n'aura pas d'incidence sur la performance du four.)

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

Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Cela bloquera la circulation de l'air, entraînant une mauvaise cuisson des aliments. Placez une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium sous les tartes aux fruits ou les autres aliments contenant beaucoup d'acide ou de sucre pour ne pas endommager le fini du four avec les déversements.



MISE EN GARDE

Du papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four ou le tiroir-réchaud, mais il ne doit pas entrer en contact avec les éléments chauffants ou de grillage exposés dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, provoquant de la fumée, un incendie, ou encore des blessures.

Que dois-je faire si mes grilles sont devenues collantes et difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four?

Avec le temps, les grilles pourraient devenir difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les extrémités des grilles. Cela fonctionnera comme un lubrifiant pour faciliter le glissement.

Que devrais-je faire pour enlever les taches tenaces de ma table de cuisson?

La table de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation pour prévenir un maculage permanent. Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en sucre, comme de la sauce tomate, il est recommandé de nettoyer les taches avec un grattoir alors que la table de cuisson est encore chaude. Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler en maniant le grattoir. Reportez-vous à la section « Entretien » de ce manuel du propriétaire pour des instructions plus détaillées.

Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas ?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode Verrouillage. Le message **LOCKED** (verrouillé) s'affiche à l'écran si le mode Verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage du four, maintenez la touche **Clear/Off** (effacer/éteindre) enfoncée pendant 3 secondes.

Ma cuisinière est toujours sale après un cycle EasyClean^{MD}. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre ?

Le cycle EasyClean^{MD} soulève simplement la saleté légère de votre four pour en faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devrez frotter la cuisinière après avoir utilisé le cycle EasyClean^{MD}.

J'ai essayé de frotter mon four après le cycle EasyClean^{MD}, mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire ?

Le cycle EasyClean^{MD} fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Répétez le processus EasyClean^{MD} en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer.

Les saletés sur les parois de mon four ne partent pas. Comment puis-je nettoyer les parois ?

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus EasyClean^{MD} en vaporisant plus que le quart de tasse d'eau (1/5) dans la bouteille recommandé.

Le processus EasyClean^{MD} fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches ?

Cela dépend du type de saletés. Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées d'eau, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage.

Dois-je utiliser le contenu d'eau au complet du flacon pour EasyClean^{MD} ?

Oui. Il est fortement recommandé de pulvériser ou de verser une tasse d'eau (4/5) dans la bouteille sur le fond du four et d'en vaporiser un quart de tasse (1/5) sur les parois et les autres surfaces sales afin de saturer les saletés pour obtenir une efficacité de nettoyage supérieure.

De la fumée sort par les événements du four, sur la table de cuisson, au cours du cycle EasyClean^{MD}. Est-ce que c'est normal ?

Cela est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau provenant de l'eau dans la cavité du four. Étant donné que le four chauffe brièvement pendant le cycle EasyClean^{MD}, l'eau dans la cavité s'évapore et s'échappe par les événements du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser le cycle EasyClean^{MD} ?

Le cycle EasyClean^{MD} peut être effectué aussi souvent que vous le désirez. Le cycle EasyClean^{MD} fonctionne mieux lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'écaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section « EasyClean^{MD} » de votre manuel pour plus d'information.

Quels sont les accessoires requis pour le cycle EasyClean^{MD} ?

Un flacon pulvérisateur rempli d'eau, un grattoir, un tampon à récurer anti-rayures et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récurer abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier.

Est-il sécuritaire que de l'eau se répande dans les événements inférieurs du four pendant le nettoyage ?

Il est sécuritaire que de l'eau se répande dans les événements inférieurs du four. Il est cependant recommandé d'éviter d'y en répandre une grande quantité.

Avant d'appeler le réparateur

Avant de communiquer avec un centre de services, examinez la liste ci-dessous. Cela pourrait vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'électroménager.

Problèmes	Cause possible et solution
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	- Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. - Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section ENTRETIEN, sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». - Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section ENTRETIEN.
Les boutons ne fonctionnent pas	- Si la fonction de verrouillage est activée, la plupart des commandes seront désactivées. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur la touche Clear/Off (effacer/éteindre) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. - La sensibilité des boutons est plus grande au centre. Appuyez sur les boutons au centre, même lorsque vous activez la fonction secondaire d'un bouton. Les boutons ne fonctionneront pas correctement s'ils sont enfoncés trop loin du centre.
Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.	Si la cuisinière est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfié, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Les brûleurs de surface s'allument, mais le four ne s'allume pas.	Vérifiez que le robinet de gaz du four, situé à l'arrière de la cuisinière, est complètement ouvert.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	- Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Aperçu du panneau de commande », dans la section FONCTIONNEMENT. - Position de la grille incorrecte. Reportez-vous à « Retrait et remise en place des grilles du four », dans la section FONCTIONNEMENT. - Batterie de cuisine incorrecte. Reportez-vous à « Cuisson par convection » dans la section FONCTIONNEMENT. - Le thermostat du four doit être réglé. - Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section FONCTIONNEMENT. - L'horloge est mal réglée. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section FONCTIONNEMENT. - Du papier d'aluminium a été utilisé de manière inappropriée dans le four. Reportez-vous à « Retrait et remise en place des grilles du four ».
Les aliments ne grillent pas bien dans le four.	- Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Aperçu du panneau de commande », dans la section FONCTIONNEMENT. - La porte du four n'est pas fermée. Reportez-vous à « Grillage » dans la section FONCTIONNEMENT. - Le papier d'aluminium de la plaque chauffante et de la lèchefrite n'est pas bien ajusté.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le thermostat du four doit être réglé. Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section FONCTIONNEMENT.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	- Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. - Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section FONCTIONNEMENT.
La lampe de four ne fonctionne pas.	- L'ampoule est dévissée ou défectueuse. Resserrez ou remplacez l'ampoule. - La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.

Problèmes	Cause possible et solution		
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	- La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage. Laissez la cuisinière refroidir à la température ambiante et réessayez. - Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN.		
Son de craquement ou d'éclatement.	Ces sons sont produits par le métal qui se dilate en chauffant et se contracte en refroidissant, pendant la cuisson et le nettoyage. Ceci est normal.		
Trop de fumée pendant le cycle d'autonettoyage.	Le four est trop encrassé. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Appuyez sur le bouton CLEAR/OFF (effacer/éteindre) pour annuler l'autonettoyage. Attendez que le voyant s'éteigne avant d'ouvrir la porte du four. Essayez la saleté excédentaire et redémarrez le nettoyage.		
La porte du four ne s'ouvre pas à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	La température du four est trop élevée. Laissez-le refroidir pendant une heure.		
La porte du four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	- Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN. - Le four est très sale. Nettoyez les taches les plus importantes avant de lancer l'autonettoyage. Un four très encrassé peut nécessiter un cycle d'autonettoyage plus long, voire deux cycles.		
Nettoyage et l'icône de porte clignotent à l'écran	- Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. - Fermez la porte du four.		
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	- Vérifiez le robinet principal d'arrêt du gaz et celui du four, puis appelez le service de réparation. - Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière pendant cinq minutes, puis rebranchez-la. En cas de répétition du code d'erreur, appelez le service de réparation.	CODE	CAUSE
		F-3	message d'erreur
		F-9	le four ne chauffe pas
Les grilles du four ont été nettoyées lors d'un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis frottez les bords des grilles du four. N'utilisez pas de vaporisateurs lubrifiants.		
L'horloge clignote.	Panne de courant ou surtension. Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en marche, vous devez le remettre à zéro en appuyant sur CLEAR/OFF (effacer/éteindre). Réglez l'horloge et les fonctions de cuisson.		
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évén.	Ceci est normal quand la cuisinière est neuve; l'odeur disparaîtra au fil du temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN.		
Odeur forte.	Lors des premières utilisations du four, il est normal de sentir l'odeur de l'isolation intérieure.		
Bruit du ventilateur	- Un ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. - Ceci est normal.		
Fonctionnement du ventilateur	Le ventilateur fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.		
Les brûleurs ne s'allument pas correctement après le nettoyage de la surface de cuisson.	Vérifiez que les têtes et les capuchons des brûleurs sont complètement secs et bien en place.		
Lorsque vous n'allumez qu'un brûleur, un clic se fait entendre de tous les brûleurs.	Ceci est normal. Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs sont à l'origine du clic. Tous les allumeurs à étincelle de la surface de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.		
De la lumière passe à travers les événements d'aération du four.	Lorsque la fonction de grillage est activée, il est normal de voir de la lumière passer à travers les événements d'aération du four.		

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

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)

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 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.

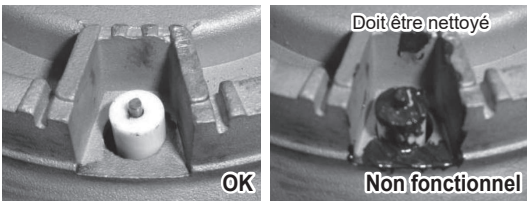
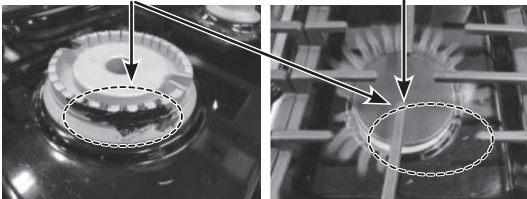
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

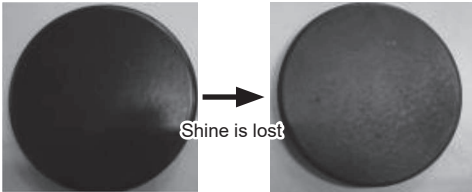
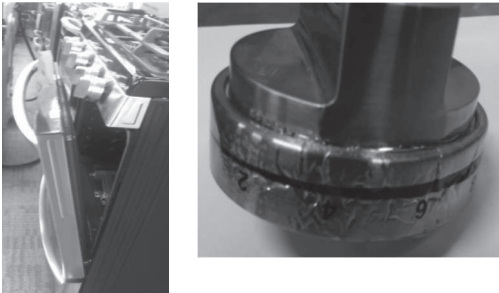
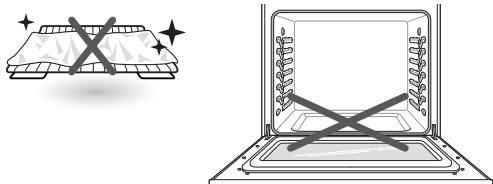
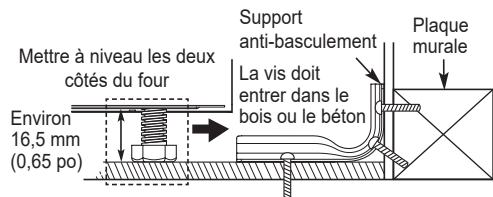
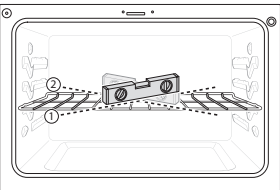
- Les déplacements de service pour i) livrer, ramasser ou installer le produit, ou en expliquer le fonctionnement; ii) corriger le câblage; ou iii) corriger des réparations ou une installation non autorisées du produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées 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 tout 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;

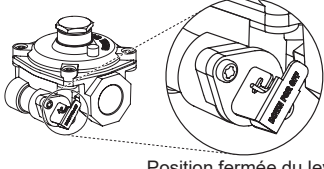
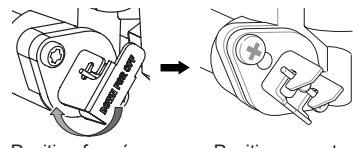
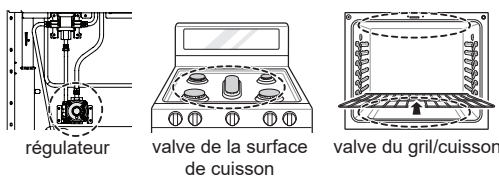
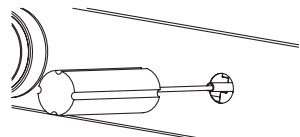
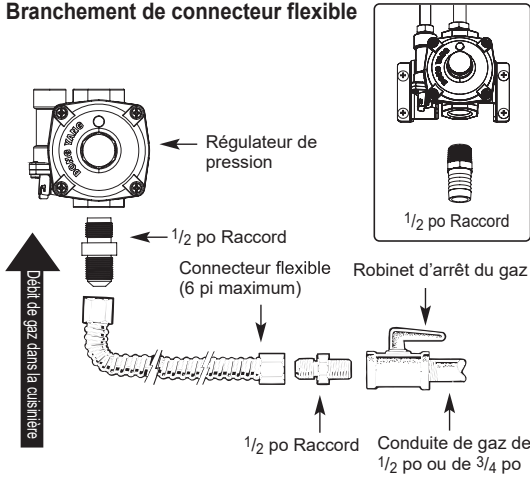
60 GARANTIE LIMITÉE

- Dommages ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommages ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommages ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommages ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages ou panne provoqués 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;
- Dommages ou articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, 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.

Problème	Cause	Prévention
• Écaillage de l'émail de la table de cuisson	Utilisation incorrecte 	• Ne pas frapper la table de cuisson en émail
• Les brûleurs ne s'allument pas	Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur. 	• Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.
• Flamme inégale.	1. Installation incorrecte du chapeau du brûleur Le chapeau du brûleur est correctement en place. Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place.  2. Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture Les ports sont bloqués par la saleté Flammes inégales 	• Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur • Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents.

Problème	Cause	Prévention
Le brûleur change de couleur et perd du lustre	- Égratignure - Utilisation d'un détergent ou de nettoyeurs abrasifs 	- Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyeurs abrasifs. - Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)
Les boutons fondent	Utilisation incorrecte 	Ne pas laisser la porte en position d'arrêt de porte lors du mode Grill/Cuisson ou juste après la cuisson.
Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium	Le papier d'aluminium a fondu dans le four 	- Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium - Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.
La flamme ou l'alimentation est faible	La pression du gaz peut être faible	Vérifier avant tout avec le fournisseur de gaz
- La surface n'est pas à niveau - Le four penche	- Le fourneau n'est pas à niveau - Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement   Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.	Vérifier premièrement avec l'installateur

Problème	Cause	Prévention
Le four montre le code d'erreur (F9, F19) mais les brûleurs de la table de cuisson fonctionnent.	La vanne du régulateur de pression de gaz est en position fermée.  Position fermée du levier	- Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position ouverte. - Si la vanne du régulateur est fermée, tournez le levier pour l'ouvrir.  Position fermée du levier Position ouverte du levier
Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide)	L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 3 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson, valve du grill/cuisson.)  régulateur valve de la surface de cuisson valve du grill/cuisson	- Vérifier premièrement avec l'installateur - Consulter le manuel d'installation
La flamme est trop petite ou trop grosse	- Pression de gaz variable - L'installateur n'a pas vérifié  Vis de réglage central	Vérifier premièrement avec l'installateur
Odeur de gaz	Raccordement incorrect Branchement de connecteur flexible  Régulateur de pression 1/2 po Raccord Connecteur flexible (6 pi maximum) Robinet d'arrêt du gaz 1/2 po Raccord Conduite de gaz de 1/2 po ou de 3/4 po 1/2 po Raccord ↑ Débit de gaz dans la cuisinière	Vérifier avant tout avec 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.

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 LGECI 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 intenter 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 remettront 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.

AIDE-MÉMOIRE

FRANÇAIS

AIDE-MÉMOIRE

AIDE-MÉMOIRE

FRANÇAIS



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico