



ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC

RANGE

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

LREL6325* LREL6323* LREL6321*



MFL55646616

(REV.00 200709)

www.lg.com

Copyright © 2020 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9 PRODUCT OVERVIEW

- 9 Parts
- 9 Accessories

10 INSTALLATION

- 10 Installation Overview
- 10 Product Specifications
- 11 Before Installing the Range
- 12 Installing the Range
- 15 Electrical Connection Requirements
- 15 Engaging the Anti-tip Device
- 15 Test Run

16 OPERATION

- 16 Control Panel Overview
- 17 Changing Oven Settings
 - 17 Clock
 - 17 Oven Light
 - 17 Minimum & Maximum Default Settings
 - 18 Timer On/Off
 - 18 Settings
 - Setting the Hour Mode
 - Setting Convection Auto Conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)
 - Adjusting the Oven Temperature
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius
- 20 Lockout
- 21 Cook Time (Timed Cook)
- 21 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 22 InstaView™ (Model LREL6325*)
- 23 Using the Cooktop
 - 23 Cooking Areas
 - 23 Recommended Element Levels
 - 23 COOKTOP HOT Indicator
 - 23 Using the Cooktop Elements
 - 25 Using the Proper Cookware
 - 25 Choosing Cookware
 - 25 Home Canning Tips

- 26 Using the Oven
 - 26 Before Using the Oven
 - 26 Oven Vent
 - 26 Using Oven Racks
 - 26 Bake
 - 27 Convection Mode (Model LREL6325* / LREL6323*)
 - 28 Recommended Baking and Roasting Guide
 - 29 Broil
 - 30 Recommended Broiling Guide
 - 31 Warm / Keep Warm
 - 31 Proof (Model LREL6325*)
 - 32 Sabbath Mode
 - 32 Favorite (Model LREL6325*)
 - 32 Wi-Fi
 - 33 Remote Start
 - 33 Frozen Meal (Model LREL6325*)
 - 33 Slow Cook (Model LREL6325*)
 - 33 Air Fry (Model LREL6325* / LREL6323*)

37 SMART FUNCTIONS

- 37 LG ThinQ Application
- 38 Industry Canada Statement
- 38 IC Radiation Exposure Statement
- 39 Smart Diagnosis™ Feature

40 MAINTENANCE

- 40 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
- 41 EasyClean®
- 44 Self Clean (Model LREL6325* / LREL6323*)
- 45 Changing the Oven Light
- 46 Cleaning the Exterior
- 47 Door Care Instructions
- 47 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

49 TROUBLESHOOTING


- 49 FAQs
- 51 Before Calling for Service


55 LIMITED WARRANTY


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: https://www.lg.com/ca_en

 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.

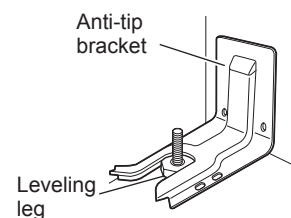
 **CAUTION** - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, REMOVE THE DRAWER BODY AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD. Refer to the installation section for instructions.

- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and attached to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



SAFETY PRECAUTIONS

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening door.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.



WARNING

If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If a cabinet storage is provided directly above cooking surface, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.

WARNING

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

DEEP FAT FRYER

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

CHILD SAFETY

- Do not touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not leave small children unattended near the oven.

WARNING

Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **Choose proper burner size.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. Using undersized pans exposes a portion of the heating element to direct contact and may result in clothing burning.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.

- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean cooktop with caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

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 28 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 $\frac{1}{2}$ 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.

SAFETY DURING USE

- Always place oven racks in desired location while oven is cool.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING (Model LREL6325* / LREL6323*)

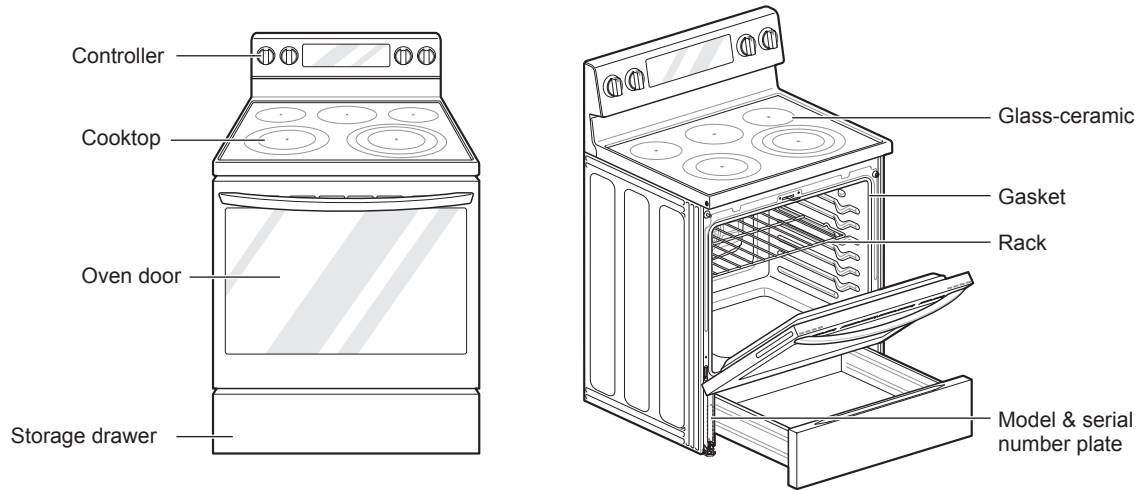
- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a self-clean cycle should be avoided.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (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)

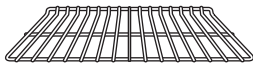
PRODUCT OVERVIEW

Parts



Accessories

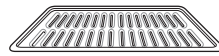
Included Accessories



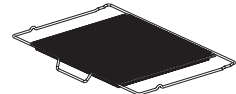
Standard Rack

- Model LREL6325* (3ea)
- Model LREL6323*/LREL6321* (2ea)

Optional Accessories



Grid



Air fry tray



Broiler pan

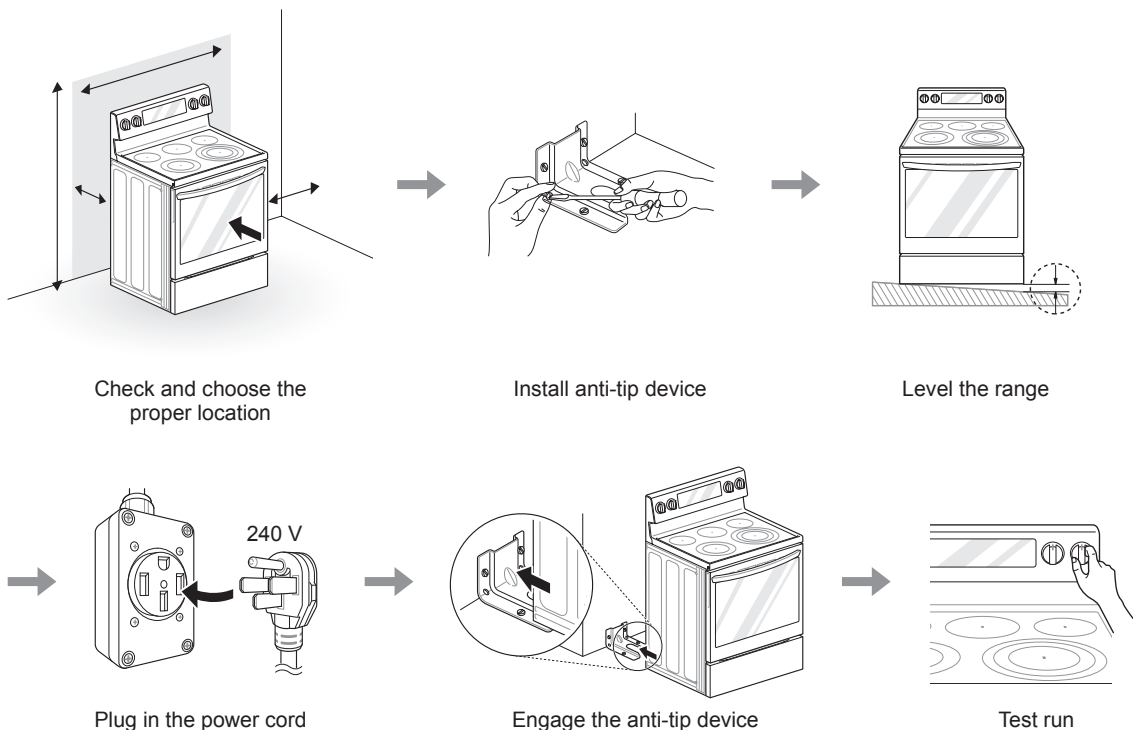
NOTE

- 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

Installation Overview

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



Product Specifications

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

Oven Range Models	LREL6325*	LREL6323*	LREL6321*
Electrical requirements	120/240 V: 12.9 kW, 120/208 V: 9.7 kW		120/240 V: 13.1 kW, 120/208 V: 9.8 kW
Description	Electric Single Oven Range		
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 46 1/2" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed and excluding door handle) 75.9 cm (W) x 118.1 cm (H) x 67.4 cm (D) (D with door closed and excluding door handle)		
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)		
Total capacity	6.3 cu.ft.		

Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.



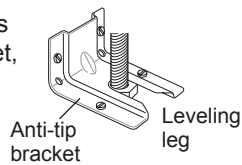
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in CANADA) to receive one at no cost.

WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



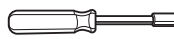
Tools Needed



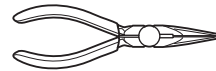
Phillips screwdriver



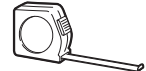
Flat-blade screwdriver



1/4" Nut driver



Pliers



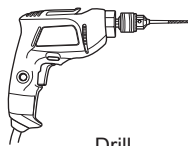
Tape measure



Level



Adjustable wrench



Drill



Safety glasses

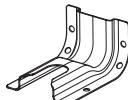


Gloves

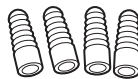
Parts Provided



Template (1)



Anti-tip bracket kit (1)



Anchor sleeves (4)



Lag bolts (4)



Manual

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

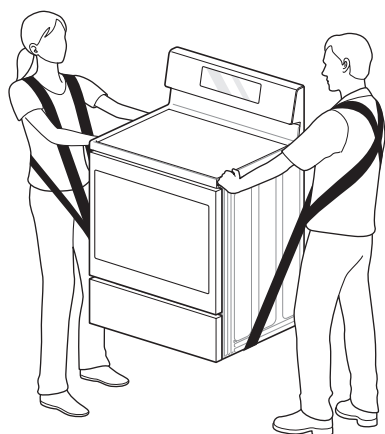
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result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

CAUTION

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 200 °F (93 °C).**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (0.64 cm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

The range should always be plugged into its own individual properly grounded electrical outlet. This prevents overloading house wiring circuits which could cause a fire hazard from overheated wires. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Mobile Home - Additional Installation Requirements

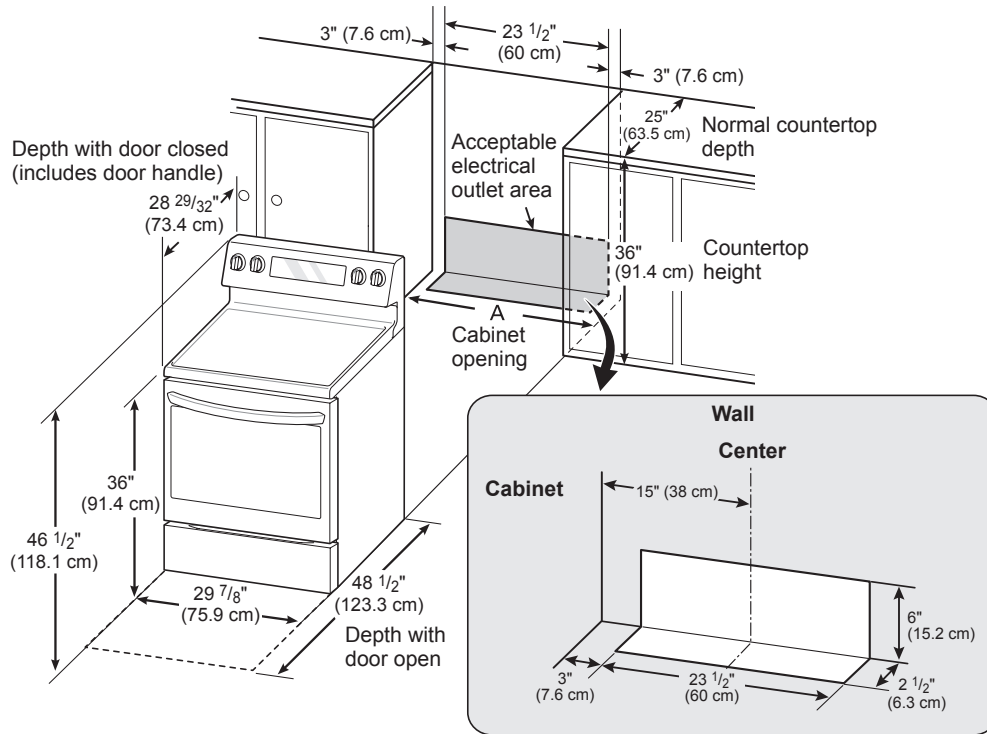
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280), or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.
- A four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation.

Dimensions and Clearances

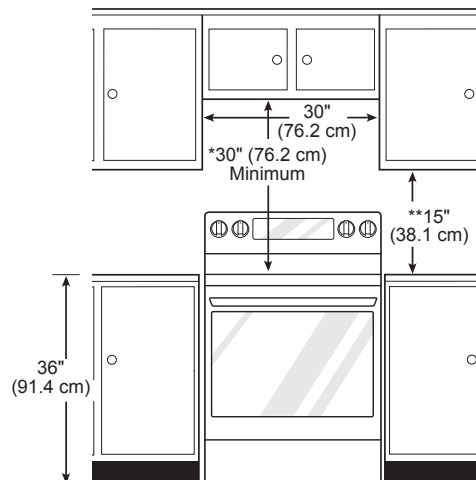
NOTE

Important - Save for the use of the local electrical inspector.



A = 30" (76.2 cm) For U.S.A
 = 30" (76.2 cm) ~ 31" (78.7 cm) For CANADA

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than ¹⁵/₃₂" (12 mm) from any adjacent surface.



Minimum Dimensions

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

** 15" (38.1 cm) minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

Installing the Anti-tip Device

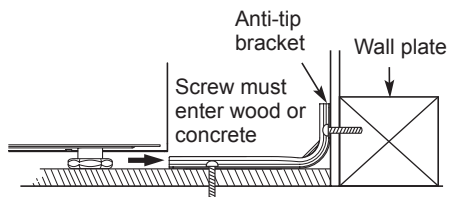
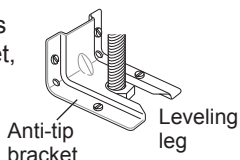
WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.

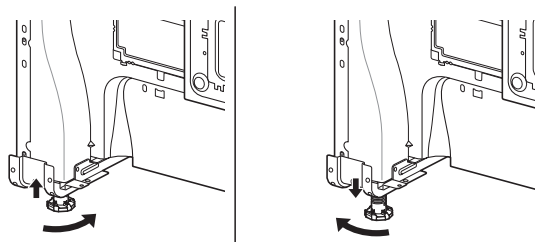


Locate the anti-tip bracket using the template

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

Leveling the Range

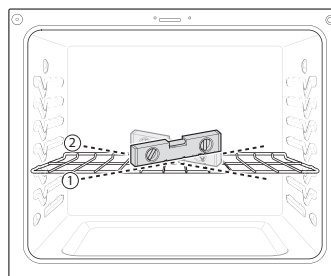
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



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 with a wrench.



Electrical Connection Requirements

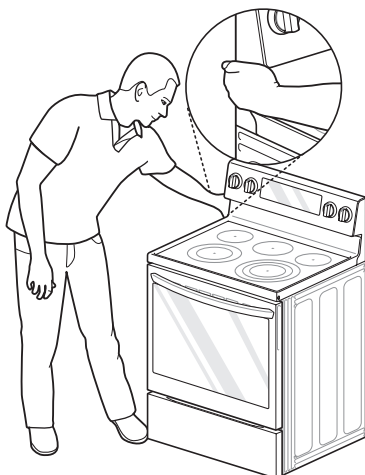
The range must be installed in accordance with Local and Canadian Electrical Codes (latest edition). See rating plate for total connected Amp rating. This model was shipped direct from the factory with Service cord attached. There are no range connections necessary.

NOTE

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

Engaging the Anti-tip Device

- Move the range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position ensuring that the back leg slides under the anti-tip bracket. The range should sit flush against the back wall when properly installed.
- Carefully attempt to tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket is engaged properly. If properly installed, the anti-tip bracket will prevent the range from being tipped. If the range can be tipped, reinstall the range until the anti-tip bracket is properly installed and the range will not tip forward.
- Turn on electrical power. Check the range for proper operation.



Test Run

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

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Press **Clear/Off** to start test.
- 3 Turn on each burner to the **Hi** setting to check that the surface heating elements are working properly. The elements should glow red and radiate heat, and they should cycle on and off periodically even when the setting is in the **Hi** position. This cycling prevents the glass-ceramic from being cracked by thermal shock.
IMPORTANT : The warming zone does not consume enough power to glow red.
- 4 After checking all the surface heating elements, check the locking system by pressing **Clear/Off** for three seconds. The oven door should lock. Press **Clear/Off** for three seconds to disable Lockout. The Lockout function should disable controls for the oven.
- 5 Now check the oven's operation. Press **Bake** and press the number keys to set the oven temperature to 350 °F.
- 6 The oven should finish preheating in 15 minutes. The convection fan should operate while the oven is preheating. Model LREL6325*
- 7 After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

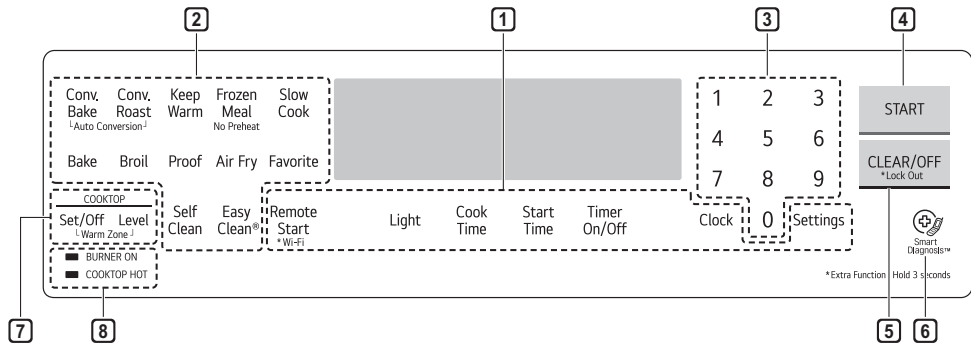
NOTE

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

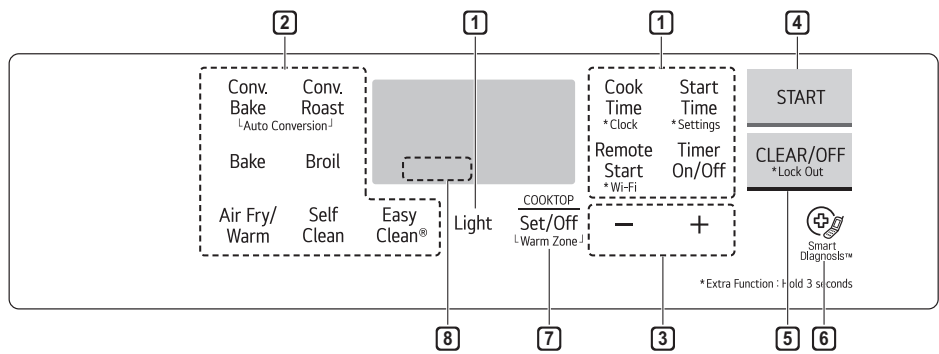
OPERATION

Control Panel Overview

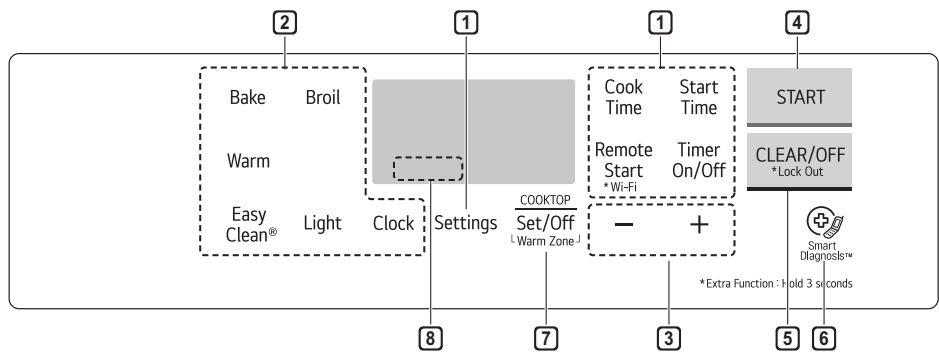
Model LREL6325*



Model LREL6323*



Model LREL6321*



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 Control
- 3** Number Keys or +/- buttons
- 4** Start button
- 5** Clear Off / Lockout button
- 6** Smart Diagnosis™
- 7** Cooktop Control
- 8** COOKTOP HOT Indicator

The **COOKTOP HOT** indicator appears in the display as long as any surface cooking area is too hot to touch. It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F. The **COOKTOP HOT** indicator also appears during the self clean cycle.

Flashing Time

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

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 LREL6325*

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press **numbers** to enter the time.
- 3 Press **Start**.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold **Cook Time** for 3 seconds.
- Model LREL6321***
Press **Clock**.
- 2 Press the **+/-** buttons to set the time.
- 3 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.

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 (Model LREL6325* / LREL6323*) function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. 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 (LREL6325*)	0:01 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Timer (LREL6323* / LREL6321*)	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.
Favorite ① - Bread	170 °F	550 °F	375 °F / 12 Hr.
Favorite ② - Meat	300 °F	550 °F	325 °F / 12 Hr.
Favorite ③ - Chicken	300 °F	550 °F	350 °F / 12 Hr.
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 (on some models)	3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®			10 min.

* Using Auto Conversion (Model LREL6325* / LREL6321*)

- Default cook mode times are without setting cook time.

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.

Setting the Timer

- 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 Enter the desired length of time.
Model LREL6325*
Use the number buttons.
Model LREL6323* / LREL6321*
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**.

Canceling the Timer

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

NOTE

Pressing **Clear/Off** will not turn off the timer.

Settings

Model LREL6323*

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

Model LREL6325* / LREL6321*

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

The **Settings** key allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)
- 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 LREL6325*

- 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 LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds.

Model LREL6321*

Press **Settings** button.

- 2 Press +/- to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)

When using convection bake, 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 LREL6325*

- 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.

Model LREL6323*

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

Adjusting the Oven Temperature

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

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 LREL6325*

- 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 LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **AdJU** appears in the display.

Model LREL6321*

Press **Settings** 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 **Settings** again to add a minus sign if decreasing the temperature.
- 3 Press **Start** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the Broil or Self Clean temperatures on models with these features. The adjustment is retained in memory after a power failure.
- The oven temperature can be increased or decreased by a maximum of 35°F (19°C).
- Once the temperature is increased or decreased, the adjustment shows in the AdJU setting display until it is reset.

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 LREL6325*

- 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 LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **PrE** appears in the display.

Model LREL6321*

Press **Settings** 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 LREL6325*

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

Model LREL6323*/LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **Beep** appears in the display.

Model LREL6321*

Press **Settings** 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 LREL6325*

- 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 LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Start Time** button for 3 seconds. Press **Start Time** repeatedly until **Unit** appears in the display.



Model LREL6321*

Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.


- 2 Press **+/-** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **Start** to accept the change.

Lockout

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

- 1 Press and hold **Clear/Off** for three seconds.
- 2 The lock melody sounds, **Loc** appears in the display (available on some models) and the lock  blinks in the display.
- 3 Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 4 To deactivate the Lockout feature, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

In models without a self-clean mode, the Lockout feature locks the controls but not the oven door. The lock  indicator does not blink.

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 **Favorite Cook** 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 LREL6325*

- 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 LREL6323* / LREL6321*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press +/- key.
- 3 Press **Cook Time**. Timed flashes in the display. **Bake**, 0:00 appear in the display.
- 4 Set the baking time:
Press +/- key 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**.

NOTE

To activate the Warm function at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press **Warm**. **Warm** appears in the display. (Model LREL6325*)
(Refer to the Warm section on page 31)

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.

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 LREL6325*

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

Model LREL6323* / LREL6321*

- 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, Self Clean** 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 LREL6325*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: touch **3, 5** and **0**.
- 3 Press **Cook Time** and touch the number keys to set the baking time: touch **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 and **Timed Delay** appears in the display. The oven begins baking at the set start time.

22 OPERATION

Model LREL6323* / LREL6321*

- 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 **+/-** buttons to set the baking time.
- 4 Press **Start**.
- 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 and **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:

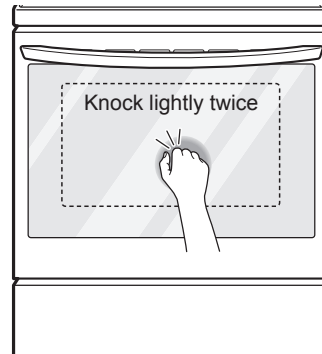
- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

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™ (Model LREL6325*)

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



- 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.

Using the Cooktop

Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

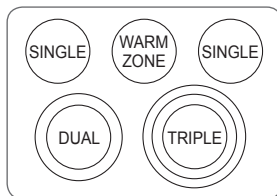
Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface.

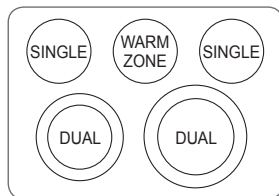
NOTE

It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

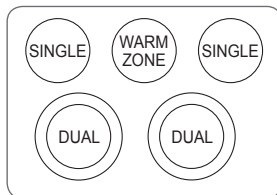
LREL6325*



LREL6323*



LREL6321*



NOTE

It is normal to see a very faint red ring around the outer edge of a dual or triple element when using it as a single element at a high heat setting. This is only a reflection from the bright glow of the center element and is not a malfunction.

Recommended Element Levels

Setting	Recommended Use
8.5-Hi	<ul style="list-style-type: none"> Bring liquid to a boil Start cooking
5.5-8.0	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil, frying, deep fat fry Quickly brown or sear food
3.5-5.0	<ul style="list-style-type: none"> Maintain a slow boil Fry or saute foods Cook soups, sauces and gravies
2.2-3.0	<ul style="list-style-type: none"> Stew or steam food Simmer
Lo-2.0	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm Melt chocolate or butter Simmer

COOKTOP HOT Indicator

Once the element is turned off, COOKTOP HOT appears in the display as long as the surface cooking area is too hot to touch.

It remains on until the surface has cooled to approximately 150 °F.

NOTE

During Self Clean (available on some models), COOKTOP HOT remains on.

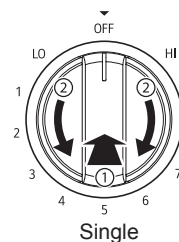
Using the Cooktop Elements

CAUTION

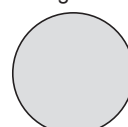
- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- Do not use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Never leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.**
- The surface element may appear to have cooled after it has been turned off. The element may still be hot and touching the element before it has cooled sufficiently can cause burns.
- Do not use the cooktop at high temperatures for an excessive period as the control panel could be damaged.

Turning on a Single Element

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

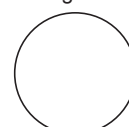


Heating element



Off

Heating element



On

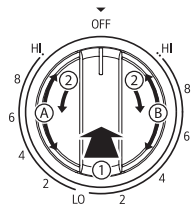
NOTE

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

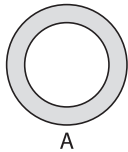
Turning on the Dual Element

There is one dual element located in the left front position. Use the dual element as a dual or single element.

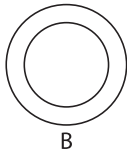
- 1 Push in the appropriate knob.
- 2-A Turn the knob counterclockwise to use it as a **Single** element.
- 2-B Turn the knob clockwise to use it as a **Dual** unit.



Heating with inner (smaller) element only



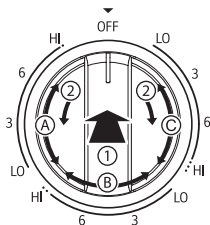
Heating with both elements together



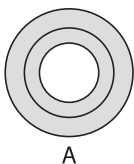
Turning on a Triple Element (on some models)

There is one triple element that can be used as either a single, dual or triple element.

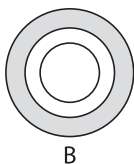
- 1 Push in the appropriate knob.
- 2-A Turn the knob counterclockwise to use the **Single** element.
- 2-B Turn the knob clockwise to the Dual position to use as a **Dual** element.
- 2-C Turn the knob clockwise to the Triple position to use as a **Triple** element.



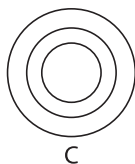
Single



Dual



Triple



Turning on the Warming Zone

CAUTION

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140 °F.

- Always start with hot food. Do not use the warm setting to heat cold food.
- Do not use the warm setting for more than 2 hours.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the center warming element.

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

- 1 Press the **COOKTOP Set/Off** button. The warming zone indicator light flashes.
- 2 **Model LREL6325***
Use the **Level** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.

Model LREL6323* / LREL6321*
Use the **- / +** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
- 3 To turn off the warming zone, press the **Set/Off** button once.

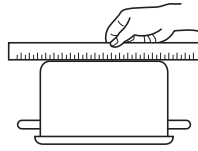
NOTE

- For best results, food on the warmer should be kept in its container or covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- The warmer will not glow red like the other cooking elements.
- The Warming Zone can be operated as a single element on some models.

Using the Proper Cookware

The size and type of cookware will influence the settings needed for the best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware.

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by placing a ruler across the bottom of the cookware. The ruler should touch the cookware across the entire bottom, with no gaps.

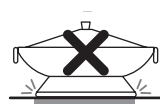


Cookware recommendations

- Flat bottom and straight sides
- Heavy-gauge pans
- Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced
- Tight-fitting lids
- Flat bottom woks

Cookware should not

- have a curved or warped bottom.
- be smaller or larger than the surface burner.
- have a heavy handle that tilts the pan.
- be a wok with a ring stand.
- have loose or broken handles.
- have loose-fitting lids.



NOTE

- **Do not use pans less than 7 inches in diameter on the front elements.**
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized LG Service Center.

Choosing Cookware

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on glass-ceramic (see Aluminum above).
- **Stainless steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast iron** - A poor heat conductor but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Home Canning Tips

Be sure that the canner is centered over the surface element and is flat on the bottom.

- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and may damage the cooktop.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

Using the Oven

Before Using the Oven

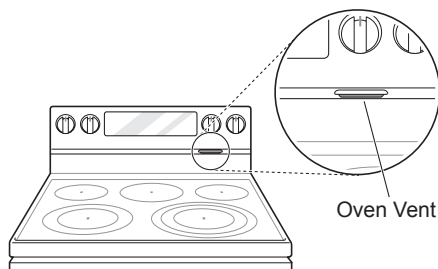
NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- The fan turns off if the door is left open during baking. The fan turns back on automatically once the door is closed.

Oven Vent

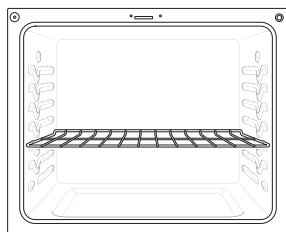
Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

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



Using Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.



Removing Racks

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

Replacing Racks

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

CAUTION

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

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).

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Bake**.
- 2 Set the oven temperature:
Model LREL6325*
 Press **3, 7** and **5**.

Model LREL6323*/LREL6321*
 Use the **+/-** keys to set the temperature.
- 3 Press **Start** to accept the change.

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.

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.

NOTE

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

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

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

Convection Mode (Model LREL6325* / LREL6323*)

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 LREL6325*
 Press **3**, **7** and **5**.
Model LREL6323*
 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

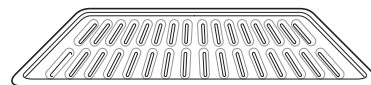
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook 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 and 5 (or 4) 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.

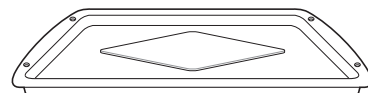
Tips for Convection Roasting

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.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)

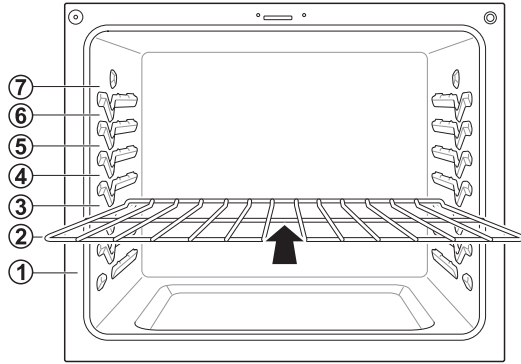
CAUTION

- 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.

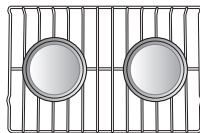
Recommended Baking and Roasting Guide

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

Rack and Pan Placement

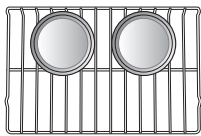


Single rack baking

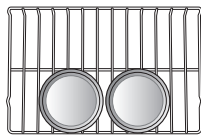


Rack
(Position 4)

Multiple rack baking



Rack
(Position 2)



Rack
(Position 5)

Baking rack guide

	Food	Rack position
Cakes	• Layer cakes	4
	• Bundt cakes	3
	• Angel food cake	3
Cookies	• Sugar cookies	4
	• Chocolate chips	4
	• Brownies	4
Pizza	• Fresh	3
	• Frozen	3 or 2
Pastry Crust	• From scratch	4
	• Refrigerator	4
Breads	• Biscuit, canned	3
	• Biscuit, from scratch	3
	• Muffins	5
Desserts	• Fruit crisps and cobbler, from scratch	4
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	4
Custards	• Cheesecake, crème brûlée	2
Soufflés	• Sweet or savory	2
Casserole	• Frozen lasagna	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
Beef tenderloin	Rare	2	
	Medium	2	
Pork	Rib	2	
	Bone-in, sirloin	2	
	Ham, cooked	2	
Poultry	Whole chicken	2	
	Chicken pieces	2	
	Turkey	2	

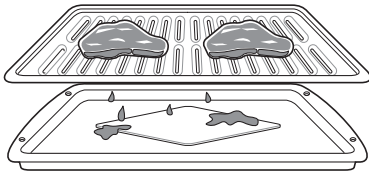
Broil

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

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

CAUTION

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



Setting the Oven to Broil

- 1 Oven door must always be closed during **Broil** mode.
- 2 Press **Broil** once for **Hi** or twice for **Lo**.
- 3 Press **START**. The oven begins to heat.
- 4 Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food if using broil.
- 5 Press **Clear/Off** to cancel at any time or when cooking is complete.

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.

Smoking

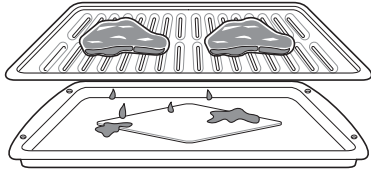
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- 4 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 5 Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- 6 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the Lo setting.
 - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
 - Using the Hi broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the Lo broil setting, or switching to the Bake function.
- 7 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 8 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

Recommended Broiling Guide

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

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



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	7	4-6	2-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare	1" thick	7	3-5	2-4	
Medium	1 to 1 1/2 lbs.	7	4-6	2-4	
Well done		7	5-7	3-5	
Rare	1 1/2" thick	5	7-9	4-6	
Medium	2 to 2 1/2 lbs.	5	9-11	6-8	
Well done		5	11-13	8-10	
Toast		7	0.5-1	0.5	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	5 5	8-10 8-10	4-6 5-7	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	5	9-12	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	6	2-4	2-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	5	2-4	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops	1 (1/2" thick)	6	3-6	4-7	
Well done	2 (1" thick) about 1 lb.	5	5-8	5-8	
Lamb Chops					
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	6	3-5	2-5	
Well done		6	5-7	4-7	
Medium	2 (1 1/2" thick)	6	7-9	7-9	
Well done	about 1 lb.	6	9-11	7-9	
Salmon Steaks	2 (1" thick)	5	8-10	3-5	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb.	5	9-11	4-6	

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

NOTE

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

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

- Ground 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)

Tips for Broiling

Beef

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

Seafood

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

Vegetables

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

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 LREL6325*)

Setting the Warm Function (Model LREL6323*/LREL6321*)

- 1 Press **Warm** or **Air fry/Warm** once for **Model LREL6321*** and twice for **Model LREL6323***.
- 2 Press **Start**.
- 3 Press **Clear/Off** at any time to cancel.

Setting the Warm Function after a Timed Cook (Model LREL6325*)

- 1 Select the cooking function.
- 2 Enter the oven temperature using the number keys or the +/- 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 (Model LREL6325*)

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.

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 LREL6325*
 Use the number buttons.

Model LREL6323* / LREL6321*
 Use the +/- buttons.
 - 3 Press the **START** button.
 - 4 **Model LREL6325*/LREL6321***
 Press and hold the **Settings** button for three seconds.
Model LREL6323*
 Press and hold the **Start Time** button for three seconds.
- ### NOTE
- Sb** and will appear in the display when the Sabbath mode is activated(Model LREL6325*).
- Sb** will appear in the display when the Sabbath mode is activated(Model LREL6323*/LREL6321*).
- 5 To cancel the Sabbath mode, press and hold the **Settings** or **Start Time** 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 LREL6325*
 Use the number buttons.

Model LREL6323* / LREL6321*
 Use the +/- buttons.
- 3 Press the **START** button.

NOTE

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

Favorite (Model LREL6325*)

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

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

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

- 3 Press the **numbers** to set the desired oven temperature. This temperature is stored and recalled when next used.
- 4 Press **START**. The preheat indicator beeps 1 time and lamps 5 times when the oven reaches the set temperature.

NOTE

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

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 (Model LREL6325*)

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 of frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 5 at 400 °F.

Setting the Frozen Meal Function

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

Slow Cook (Model LREL6325*)

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

Setting the Slow Cook Function

- 1 Touch **Slow Cook** once. Hi appears in the display.
Touch **Slow Cook** repeatedly to toggle between **Hi** and **Lo**.
Select the desired option.
- 2 Touch **Start**. The Slow Cook function starts operation.

- 3 Touch **Clear/Off** to cancel Slow Cook at any time.

NOTE

- For best results, use a single rack in position 1 or 2.
- Hi: 275 °F, Lo:220 °F

Air Fry (Model LREL6325* / LREL6323*)

This Feature automatically increases the entered temperature by 60 °F for optimal performance when using **Air Fry**. The air fry 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 baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or Air Fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 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.

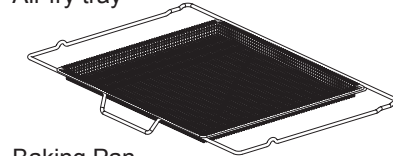
Setting the Air Fry Function

- 1 Press **Air Fry**. 400 °F appears in the display.
- 2 Set the oven temperature (Range:300°F~550°F)
Model LREL6325*
Press the **number** buttons to enter the desired temperature.
Model LREL6323*
Use the **+/-** buttons to set the desired temperature.
- 3 Press **START**.
- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.

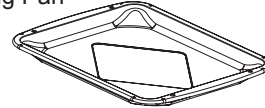
NOTE

- For best results, use the optional air fry tray, available for purchase at www.lg.com.
- If you don't have the air fry tray, place food on a wire rack inside a foil-lined cookie pan.
- The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.

Air fry tray



Baking Pan



Air Fry Cook Guide

- Air Fry Tray

- Arrange food evenly in a single layer.
- Put a foil-lined baking 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	425	4	20-30	
Crinkle Cut Fries 3/8" (10 mm)	35	425	4	25-35	
Sweet Potato Fries	25	425	4	20-35	
Tater Tots	50	450	4	22-32	
Hash Browns	40	450	4	25-35	
POTATOES - Fresh/Homemade					
French Fries 3/8" (10 mm)	25	450	4	35-45	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	35-45	
CHICKEN - Frozen					
Crispy Chicken Nuggets	30	450	4	18-28	
Chicken Strips	35	450	4	30-40	
Hot Wings, Bone-in	50	450	4	30-40	
CHICKEN - Fresh, Skin on*					
Wings	40	450	4	30-35	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	450	4	20-30	
Spring Rolls (0.7 oz/20 g each) - Frozen	50	425	4	28-38	
Thin Sausage* - 2.5 oz each, 3/4" diam. (70 g each, 2 cm diam.)	90	450	4	25-35	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Coconut Shrimp - Frozen	25	425	4	30-40	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	450	4	20-30	
Mixed Vegetables	35	450	4	17-28	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

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
				1st Side	2nd Side	
POTATOES - Frozen						
French Fries	20	425	4	20-30	–	
Crinkle Cut Fries 3/8" (10 mm)	35	425	4	25-35	5–11	
Sweet Potato Fries	25	425	4	20-35	5–11	
Tater Tots	50	450	4	22-32	8–14	
Hash Browns	40	450	4	25-35	4–11	
POTATOES - Fresh/Homemade						
French Fries 3/8" (10 mm)	25	450	4	35-45	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	35-45	8–14	
CHICKEN - Frozen						
Crispy Chicken Nuggets	30	450	4	18-28	2–8	
Chicken Strips	35	450	4	30-40	4–10	
Hot Wings, Bone-in	50	450	4	30-40	6–12	
CHICKEN - Fresh, Skin on*						
Wings	40	450	4	30-35	2–9	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	450	4	20-30	4–11	
Spring Rolls (0.7 oz/20 g each) - Frozen	50	450	4	20-30	4–11	
Thin Sausage* - 2.5 oz each, 3/4" diam. (70 g each, 2 cm diam.)	90	425	4	28-38	3–9	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Coconut Shrimp - Frozen	25	425	4	30-40	4–11	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	450	4	20-30	–	
Mixed Vegetables	35	450	4	17-28	3–9	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

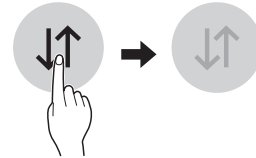
Control the appliance remotely or check the remaining cook time from the **LG ThinQ** application.

NOTE

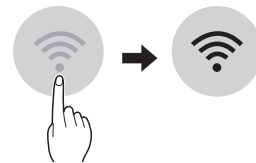
- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without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

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.

Wireless LAN Module Specifications

Model	LCW-004
Frequency Range	2412 MHz - 2462 MHz
Output Power(max)	< 30 dBm

Industry Canada Statement

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

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



IC Radiation Exposure Statement

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

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.

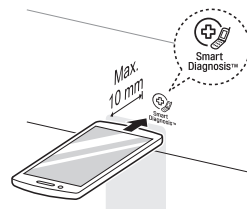
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

- 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

Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop

CAUTION

- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or pot holder while using a scraper on the hot cooking surface.

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

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

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

NOTE

Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

IMPORTANT

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

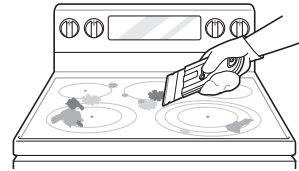
NOTE

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastics can cause pitting on the surface of your cooktop.
2. If food or water containing calcium (such as baking powder, wine, milk, spinach, or broccoli) is spilled on the cooktop, it can permanently stain or discolor the surface.

Burned-On Residue

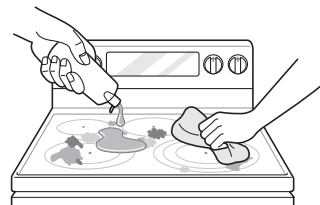
- 1 While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



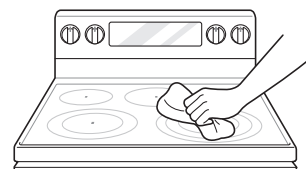
NOTE

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

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



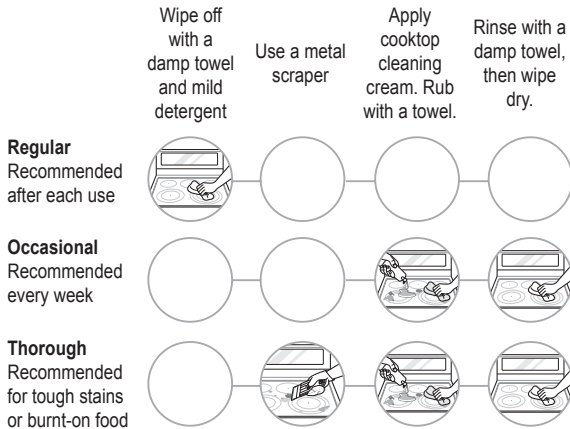
- 3 Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



Maintaining the Cooktop

DO NOT use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.

Let your glass-ceramic cooking surface cool off before cleaning.



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

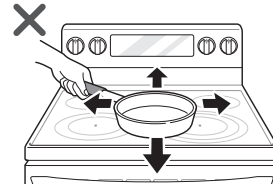
Metal Marks and Scratches

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops. Scratches from sliding cookware are permanent and are not covered by the warranty.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent. This damage is not covered by the warranty.

CAUTION

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



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

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.

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

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

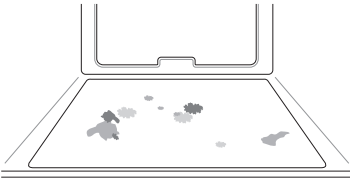
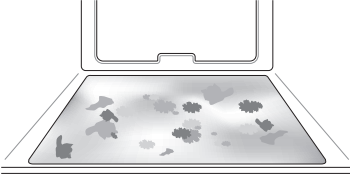
Benefits of EasyClean®

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

NOTE

Some models don't 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.

When to Use EasyClean®

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

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

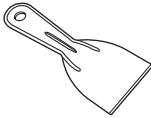
On models without the self-clean option, clean the oven frequently using EasyClean® to avoid the build up of tough, burnt-on soil.

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.
- A scraper can be used to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad or scrubbing sponge may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The 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.
- For hard to reach areas such as the back surface it is better to use the Self Clean cycle.

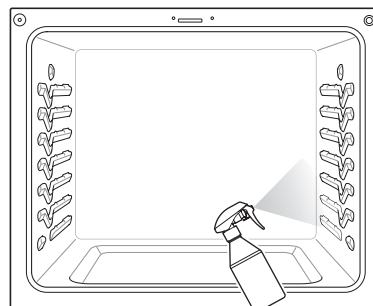
EasyClean® Instruction Guide

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



Suggested plastic scrapers:

 - Hard plastic spatula
 - Plastic pan scraper
 - Plastic paint scraper
 - Old credit card
- 3 Fill a spray bottle 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 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.

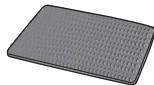
- 6** Close the oven door.
Press **EasyClean®**.
Press **Start**.

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 minute cycle. Press **Clear/Off** to clear the display and end the tone.
- 8** After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

- 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.)

**NOTE**

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

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

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

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

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water (10 oz or 300 ml) into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the EasyClean® cycle.

Self Clean (Model LREL6325* / LREL6323*)

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

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 4, 5 or 3 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 **Self Clean**. 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 LREL6325***
Use the **number** buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.

Model LREL6323*
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.

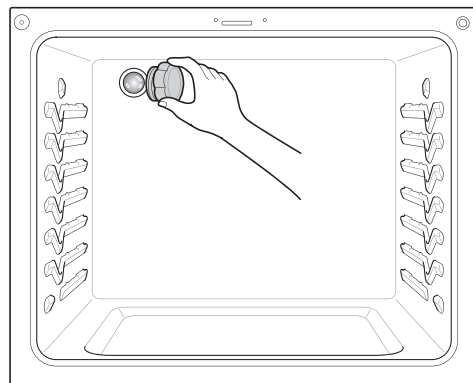
NOTE

- 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.

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** to turn it on or off.

- 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.



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 electrical shock.

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soil 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.

NOTE

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

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

NOTE

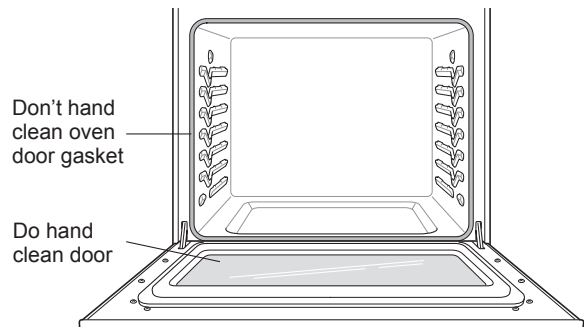
- Do not use a steel wool pad. It will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

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.

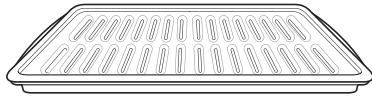


Cleaning the Knobs

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soil and built-up grease, wipe gently with a brush such as a toothbrush.

Do not use abrasive cleaners.

Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

- 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.

NOTE

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

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

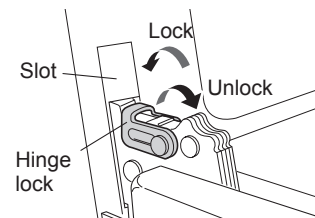
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

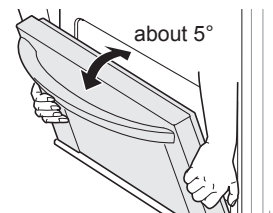
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

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.



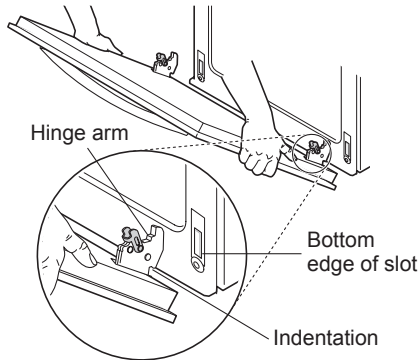
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



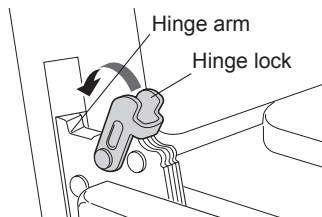
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

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



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
- 4 Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

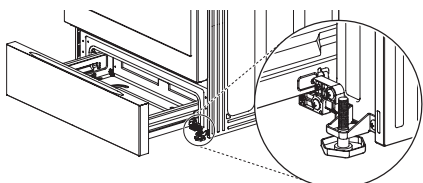
Removing the Drawer

CAUTION

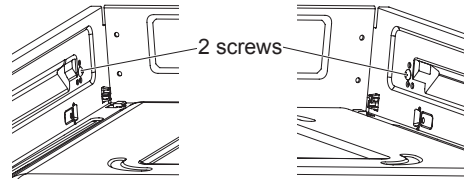
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

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

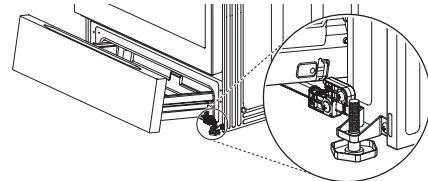
- 1 Pull the drawer out until it stops.



- 2 **Model LREL6325*** Unscrew the 2 screws on the back of the drawer.



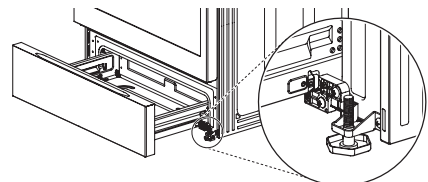
- 3 Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.



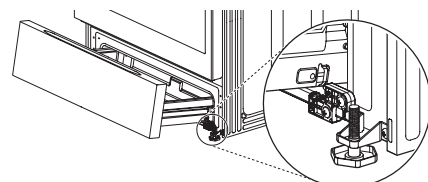
- 4 Remove the drawer.

Replacing the Drawer

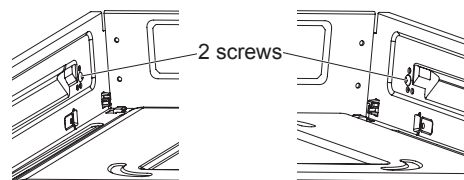
- 1 Place the drawer rails on the guides.
- 2 Push the drawer back until it stops.



- 3 Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.



- 4 **Model LREL6325*** Screw the 2 screws on the back of the drawer.



- 5 Lower the front of the drawer and push back until it closes.

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.

Why does “COOKTOP HOT” appear on the cooktop display?

COOKTOP HOT will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The COOKTOP HOT indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

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

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

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.

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

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

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

Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven 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.

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

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


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

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

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. The lock  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

How can I help keep children safe around the range?

Children should be supervised around the range whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the Lockout feature to help prevent children from accidentally turning on the cooktop or oven. The Lockout feature disables most control panel buttons and the cooktop control knobs. On some models, it also locks the oven door. Consult the Lockout section of your owner's manual for details. (In models without a self-clean option, the Lockout feature locks the controls but does not lock the oven door.)

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. If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven. If a self-clean feature is not available, use a scraper to remove stubborn soil.

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 recommended.

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

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

Some models do not include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built up soil. If a self-clean option is not available, it may help to use EasyClean® more often to avoid heavy soil build up.

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

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand cleaning is recommended. If using a metal scraper, be careful not to damage the oven surface. Fully saturating soils with water is also recommended. Certain types of soil are harder to clean than others. For these stubborn soils, use the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of the owner's manual for details.

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

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

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

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

I see smoke coming out of my oven 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. However, if a self-clean option is not available on your oven, you may want to use the EasyClean® option often to prevent heavy, burnt-on soil from building up. 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 nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

Before Calling for Service


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

Symptoms	Possible Causes / Solutions						
Range is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance. 						
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none"> • Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged. 						
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"> • Electronic control has detected a fault condition. Press Clear/Off to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press Clear/Off and contact a Service agent. <table border="1" data-bbox="928 787 1367 926"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Key short error</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Oven not heating</td> </tr> </tbody> </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						
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	<ul style="list-style-type: none"> • Improper cookware being used. <ul style="list-style-type: none"> - Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. • In some areas, the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Cover pan with a lid until desired heat is obtained. 						
Surface units do not work properly	<ul style="list-style-type: none"> • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Cooktop controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Check to see the correct control is set for the surface unit you are using. 						
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The unit is still on and hot. 						
Areas of discoloration on the cooktop	<ul style="list-style-type: none"> • Food spillovers not cleaned before next use. <ul style="list-style-type: none"> - See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop section. • Hot surface on a model with a light-colored cooktop. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools. 						
Frequent cycling on and off of surface units	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. <ul style="list-style-type: none"> - The element will cycle on and off to maintain the heat setting. 						

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

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	<ul style="list-style-type: none"> • Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before using. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for glass-ceramic cooktop have been used. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	<ul style="list-style-type: none"> • Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a glass-ceramic cooktop cleaning creme to remove the marks. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Brown streaks or specks	<ul style="list-style-type: none"> • Boilovers are cooked onto surface. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Areas of discoloration on cooktop	<ul style="list-style-type: none"> • Mineral deposits from water and food. Remove using a glass-ceramic cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not Self Clean	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
"Crackling" or "popping" sound	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> • A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Convection Fan stops	<ul style="list-style-type: none"> • Convection fan stops during a convection bake cycle. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press the Clock key and reset the time, or press any key to stop the flashing.

54 TROUBLESHOOTING

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Excessive smoking during a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> - Press the Clear/Off button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed. • The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. <ul style="list-style-type: none"> - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. <ul style="list-style-type: none"> - Press the Clear/Off button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal in a new oven and will disappear in time. <ul style="list-style-type: none"> - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide.	<ul style="list-style-type: none"> • The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. <ul style="list-style-type: none"> - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.

LIMITED WARRANTY (CANADA)

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

Should your LG Electric Oven ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG Electronics Canada, Inc. ("LGECI") will, at its option, repair or replace the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased and used within Canada, as determined at the sole discretion of LGECI.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).

Parts and Labor (internal/functional parts only)	Glass Cook top Radiant Surface units
One (1) year from the date of original retail purchase	One (1) year from the date of original retail purchase

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

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

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

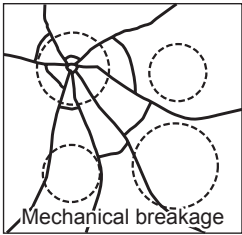
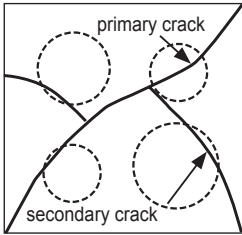
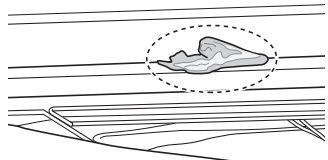

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

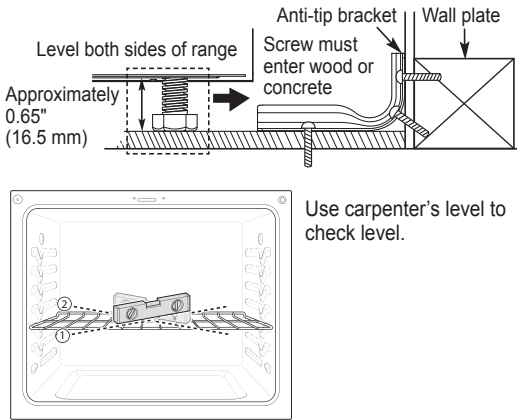
- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LGECI or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by LGECI. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, **unless** such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to LGECI within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;

56 LIMITED WARRANTY

- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of LGECI;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Coverage for "in Home" repairs, for products in-warranty, will be provided if the Product is within a 150 km radius from the nearest authorized service center (ASC), as determined by LG Canada. If your Product is located outside a 150 km radius from a ASC, as determined by LG Canada, it will be your responsibility to bring the Product, at your sole expense, to the ASC for in-warranty repair.

Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop crack 	<p>Cooktop crack caused by impact of object</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Mechanical breakage</p> <p>out of warranty</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>primary crack</p> <p>secondary crack</p> <p>in warranty</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Damage caused after delivery (Not covered by warranty) 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT store heavy items above the cooktop surface as they could fall and damage it. • DO NOT scratch the cooktop or the cooktop could crack. • Clean the cooktop before and after using.
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop enamel chipping off 	<p>Improper usage</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not hit the enamel cooktop.
<ul style="list-style-type: none"> • Pitting of the cooktop glass 	<ul style="list-style-type: none"> • If not removed immediately, sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastic or foil can cause surface pitting of the cooktop. (Not covered by warranty) 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper. • For safety, use an oven mitt or hot pad while scraping the hot surface.
<ul style="list-style-type: none"> • Oven or racks are stained after using aluminum foil 	<p>Aluminum foil has melted in the oven</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Surface is not level • Oven is tipping 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly  <p>Level both sides of range</p> <p>Approximately 0.65" (16.5 mm)</p> <p>Anti-tip bracket</p> <p>Screw must enter wood or concrete</p> <p>Wall plate</p> <p>Use carpenter's level to check level.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first

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

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

Call 1-888-542-2623 (8 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at https://www.lg.com/ca_en

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

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

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

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

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

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

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

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

Severability and Waiver. If any portion of this Limited Warranty (including these arbitration procedures) is unenforceable, the remaining provisions will continue in full force and effect to the maximum extent permitted by applicable law. Should LG fail to enforce strict performance of any provision of this Limited Warranty (including these arbitration procedures), it does not mean that LG intends to waive or has waived any provision or part of this Limited Warranty.

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

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

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

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

MEMO



FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE

ÉLECTRIQUE

Veillez lire attentivement le présent manuel de l'utilisateur avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.

LREL6325*

LREL6323*

LREL6321*



MFL55646616

www.lg.com

Copyright © 2020 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

9 APERÇU DU PRODUIT

- 9 Pièces
- 9 Accessoires

10 INSTALLATION

- 10 Aperçu de l'installation
- 10 Caractéristiques du produit
- 11 Avant d'installer la cuisinière
- 12 Installation de la cuisinière
- 15 Exigences pour les connexions électriques
- 15 Enclenchement du dispositif antibasculement
- 15 Test de fonctionnement

16 FONCTIONNEMENT

- 16 Aperçu du panneau de commande
- 17 Modification des réglages du four
 - 17 Clock (Horloge)
 - 17 Oven Light (Lampe du four)
 - 17 Réglages minimum et maximum par défaut
 - 18 Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie)
 - 18 Réglages
 - Réglage du mode d'affichage de l'heure
 - Configuration de la fonctionnalité Conversion automatique de la convection (Modèles LREL6325* et LREL6323*)
 - 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
 - 20 Verrouillage
 - 21 Temps de cuisson (cuisson minutée)
 - 21 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)
 - 22 InstaView^{MC} (Modèle LREL6325*)
- 23 Utilisation de la surface de cuisson
 - 23 Zones de cuisson
 - 23 Réglage recommandé pour la surface de cuisson
 - 23 Indicateur de COOKTOP HOT
 - 23 Utilisation des éléments de la surface de cuisson
 - 25 Utilisation des bons ustensiles
 - 25 Choix des ustensiles
 - 25 Conseils pour la mise en conserve à domicile

- 26 Utilisation du four
 - 26 Avant d'utiliser le four
 - 26 Événement du four
 - 26 Utilisation des grilles du four
 - 26 Bake (Cuisson)
 - 27 Mode Convection (Modèles LREL6325* / LREL6323*)
 - 28 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
 - 29 Broil (Grillage)
 - 30 Guide de grillage recommandé
 - 31 Réchaud / Garder au chaud
 - 31 Proof (Levage du pain) (Modèle LREL6325*)
 - 32 Mode sabbat
 - 32 Recettes préférées (Modèle LREL6325*)
 - 32 Sans fil (Wi-Fi)
 - 33 Démarrage à distance
 - 33 Plats surgelés (Modèle LREL6325*)
 - 33 Cuisson lente (Modèle LREL6325*)
 - 33 Friture à Air (Air Fry) (Modèles LREL6325* / LREL6323*)

37 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 37 Application LG ThinQ
- 38 Avis d'Industrie Canada
- 38 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation
- 39 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

40 ENTRETIEN

- 40 Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique
- 41 EasyClean^{MD}
- 44 Autonettoyage (Modèle LREL6325* / LREL6323*)
- 45 Remplacement de la lampe du four
- 46 Nettoyage de l'extérieur
- 47 Directives d'entretien de la porte
- 47 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

49 DÉPANNAGE

- 49 FAQ
- 51 Avant d'appeler le réparateur

55 GARANTIE LIMITÉE

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 fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au https://www.lg.com/ca_fr

FRANÇAIS



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou 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.

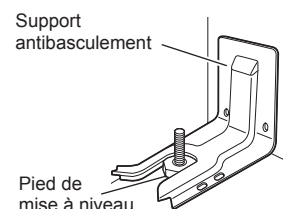
DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE CET APPAREIL, CELUI-CI DOIT ÊTRE FIXÉ À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA PROCÉDURE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, ENLEVER LE TIROIR ET S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST ENCLÉNCÉ OU BIEN TENIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DU DOSSERET DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE LA FAIRE BASCULER VERS L'AVANT. Consulter la section sur l'installation pour connaître les consignes.

- Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué.
- Vérifier si le dispositif antibasculement a été installé correctement et fixé au plancher ou au mur, puis enclenché dans le pied de mise à niveau de la cuisinière.
- Ne pas se servir de la cuisinière si elle n'est pas munie d'un dispositif antibasculement ou si ce dernier n'est pas enclenché.
- Ne jamais enlever les pieds de mise à niveau. La cuisinière ne sera pas fixée au dispositif antibasculement si les pieds sont enlevés.
- Ne pas marcher ou s'asseoir sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
- Ne pas déposer d'objets ou d'aliments gros et lourds comme une dinde complète sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.
- Réenclencher le dispositif antibasculement si la cuisinière est tirée du mur notamment à des fins de nettoyage, d'entretien et de réparation.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds bien qu'ils soient de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas vos vêtements ou toute autre matière inflammable toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment le temps de refroidir. D'autres surfaces, telles que les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four, deviennent chaudes aussi et pourraient causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- **Ouvrir la porte du four prudemment.** L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de sortir la nourriture ou de la remettre au four.
- Ne pas réparer ni remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Tous les autres services d'entretien ou de réparation doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs ou un grattoir en métal pour nettoyer le hublot de la porte du four parce qu'ils peuvent en égratigner la surface. Les égratignures pourraient faire éclater la vitre.



AVERTISSEMENT

Si la vitre de la porte, la vitrocéramique, la surface, ou l'unité de chauffage du four de l'appareil sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le service d'entretien.

- Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans la grille du poêle à charbon.
- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles, le fond du four, ni aucune autre partie de la cuisinière. Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- Ne jamais tenter de faire sécher un animal domestique dans le four.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four ou pour les enlever d'un élément de la surface. Les ustensiles de cuisine seront chauds. **Utiliser uniquement des poignées sèches.** Les poignées humides ou mouillées qui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

MATIÈRES INFLAMMABLES



AVERTISSEMENT

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.

- Ne stockez ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité ou sur la table de cuisson. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les poignées, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, et l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la table de cuisson sont en cours d'utilisation.
- **Portez des vêtements appropriés.** Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou tombants qui peuvent prendre feu, s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, et causer des brûlures graves.
- N'utilisez pas le four pour sécher des vêtements. Utilisez le four uniquement à la fin prévue.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus de la surface de cuisson, y ranger des objets qu'on n'utilise pas souvent et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyants ou les aérosols.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.

- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour protéger le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de choc électrique ou un feu.
- Ne pas mettre le papier d'aluminium ou la sonde thermique en contact avec les éléments chauffants.

AVERTISSEMENT

Avant de replacer l'ampoule électrique du four, couper l'alimentation électrique au four 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.

FRITEUSE

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de l'huile chaude.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez une combinaison d'huile et de graisse de friture, bien mélanger les deux ingrédients avant la cuisson.
- Utilisez un thermomètre de friture, si possible, pour prévenir la surchauffe des matières grasses au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité de matière grasse possible 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.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas toucher la surface chaude située entre le bas de la porte du four et le haut du tiroir sur le devant du four pendant que le four est en marche. La surface devient chaude et peut causer des brûlures et d'autres blessures.
- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas laisser d'enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. On ne devrait jamais autoriser les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur n'importe quelle partie de l'appareil, car ils peuvent se blesser ou se brûler.

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas remiser dans une armoire au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Les enfants tentant de grimper sur la cuisinière ou sur les portes pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.

- Ne laissez jamais un enfant s'accrocher à la porte du four.
- Ne permettez pas aux enfants de pénétrer dans le four.
- Laissez les ustensiles chauds se refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des jeunes enfants.
- On ne devrait jamais permettre aux enfants de jouer avec les commandes ou autres parties de l'appareil.

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES PRÈS DES SURFACES** et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les liquides renversés peuvent y pénétrer et causer une décharge électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne pas placer ni ranger d'objets qui peuvent fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsque les éléments ne sont pas allumés.
- **Choisir la taille d'élément appropriée.** Pour les petites casseroles et poêles, utilisez les petits éléments chauffants. Pour les grandes casseroles et poêles, utilisez les grands éléments chauffants. Choisir des poêles et casseroles au fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation de poêles et casseroles trop petites expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct, et les vêtements peuvent s'enflammer.
- **Poêles et casseroles émaillées.** Seuls certains types de poêles et casseroles en verre, en vitrocéramique, en céramique et en terre cuite ou émaillées peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans se briser par suite d'une brusque variation de température.
- Ne jamais cuisiner directement sur la surface en verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant d'enlever les ustensiles de cuisine.
- **La poignée des ustensiles doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des éléments de surface adjacents.** Cela réduit le risque de brûlures, l'allumage de matières inflammables et les débordements causés par le contact accidentel avec l'ustensile.
- Nettoyez immédiatement les liquides renversés sur la zone de cuisson pour éviter un nettoyage plus ardu plus tard.
- Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Placez toujours la casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez. **Ne laissez jamais sans surveillance un élément de surface réglé à feu vif.** L'utilisation d'un ustensile dont la taille correspond à celle de l'élément améliore également l'efficacité. Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.

- **Nettoyez la surface de cuisson avec prudence.** N'utilisez pas des éponges ou un chiffon pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude. Utilisez un grattoir en métal approprié. Si on utilise une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des liquides renversés sur une surface de cuisson chaude, faire attention aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas allumer les éléments de surface avant d'y avoir placé les ustensiles de cuisson.
- Ne pas ranger au-dessus de la surface de cuisson des objets lourds qui pourraient tomber et l'endommager.
- Ne pas placer du papier d'aluminium ou des éléments en plastique comme des salières et des poivrières, des porte-cuillers ou des pellicules en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de tampons à récurer ni de tampons de nettoyage abrasifs, car ils peuvent égratigner la surface.

TRUCS ÉCOÉNERGÉTIQUES

- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivre les étapes du guide à la page 28 pour savoir disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utiliser l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser 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 surface de cuisson en vitrocéramique, utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utiliser l'élément de surface de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de surface de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Économisez l'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction EasyClean^{MD} au lieu de la fonction 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 de sa chaleur inutilement et économise de l'énergie.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Ne pas mettre la poignée en contact avec l'élément chauffant du four si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités de Cuisson minutée ou de Cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Manger des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Ne placez pas de la nourriture ou un ustensile de cuisine sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- **N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau.** Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie. Ne pas verser d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse et causer des blessures.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Tirer la grille du four à la position de blocage pour placer un plat au four ou le retirer du four. Cela prévient les brûlures causées par le contact avec les surfaces brûlantes de la porte et des parois du four.
- Ne pas utiliser le four si une tache luisante se forme sur un élément chauffant ou si le four présente d'autres signes de dommage quand il est en marche. Une tache luisante indique une défaillance potentielle de l'élément chauffant, ce qui peut présenter un risque de brûlures, d'incendie ou de décharge électrique. Éteindre le four immédiatement et demander à un technicien qualifié de remplacer cet élément.
- Suivre les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE (Modèle LREL6325* / LREL6323*)

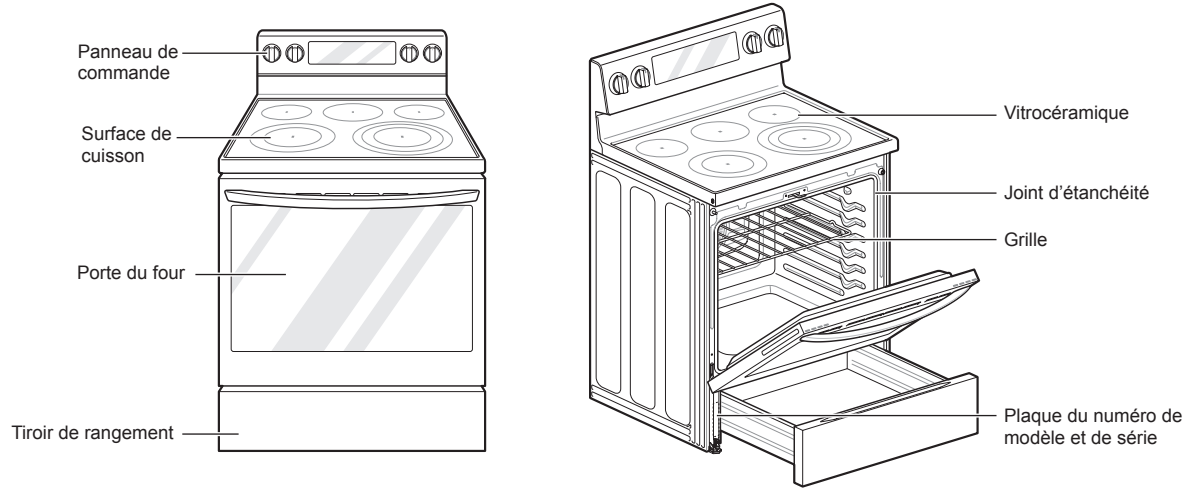
- Ouvrir la fenêtre ou faire fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant l'autonettoyage.
- Si le four est très sali par de l'huile, faites un autonettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. L'huile peut causer un incendie.
- Essuyer les grosses saletés dans le fond du four avant d'exécuter le programme d'autonettoyage.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour le four.** N'utiliser aucun produit nettoyant pour fours commerciaux ni aucun revêtement de protection des parois de la cavité dans le four ou près de toute partie du four.
- Ne gardez jamais les oiseaux dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyer uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirer du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile ou aliment.
- Instructions importantes. Si un code d'erreur « F » (défaillance) s'affiche et que trois longs bips se font entendre, le mode autonettoyage est défectueux. Mettre l'appareil hors tension en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur et demander à un technicien qualifié de faire l'entretien.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude durant le cycle d'autonettoyage. Par conséquent, il faudrait éviter de toucher la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage.
- Ne jamais verser d'eau froide sur un four chaud pour le nettoyer. Ceci peut causer un dysfonctionnement du four.
- Assurez-vous que les lampes du four ont refroidi avant de procéder au nettoyage.
- **Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four.** Cette pièce essentielle doit demeurer intacte pour assurer l'étanchéité de la porte du four. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.
- En cas d'incendie dans le four pendant l'autonettoyage, éteindre le four et laisser l'incendie s'éteindre. Ne pas forcer l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais dans un four ayant atteint la température d'autonettoyage peut provoquer un embrasement éclair. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves brûlures.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- Pour se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, bien cuire la viande et la volaille. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
 - Bœuf haché : 160 °F (71,1 °C)
 - Volaille : 165 °F (73,9 °C)
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
 - Poisson/fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

APERÇU DU PRODUIT

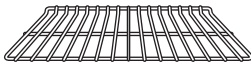
Pièces



FRANÇAIS

Accessoires

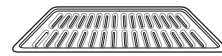
Accessoires inclus



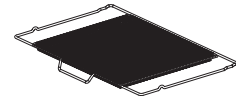
Grille standard

- Modèle LREL6325* (3 ch.)
- Modèle LREL6323*/LREL6321* (2 ch.)

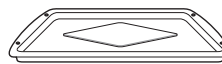
Accessoires facultatifs



Plaque chauffante



Plateau Friture à Air



Lèchefrite

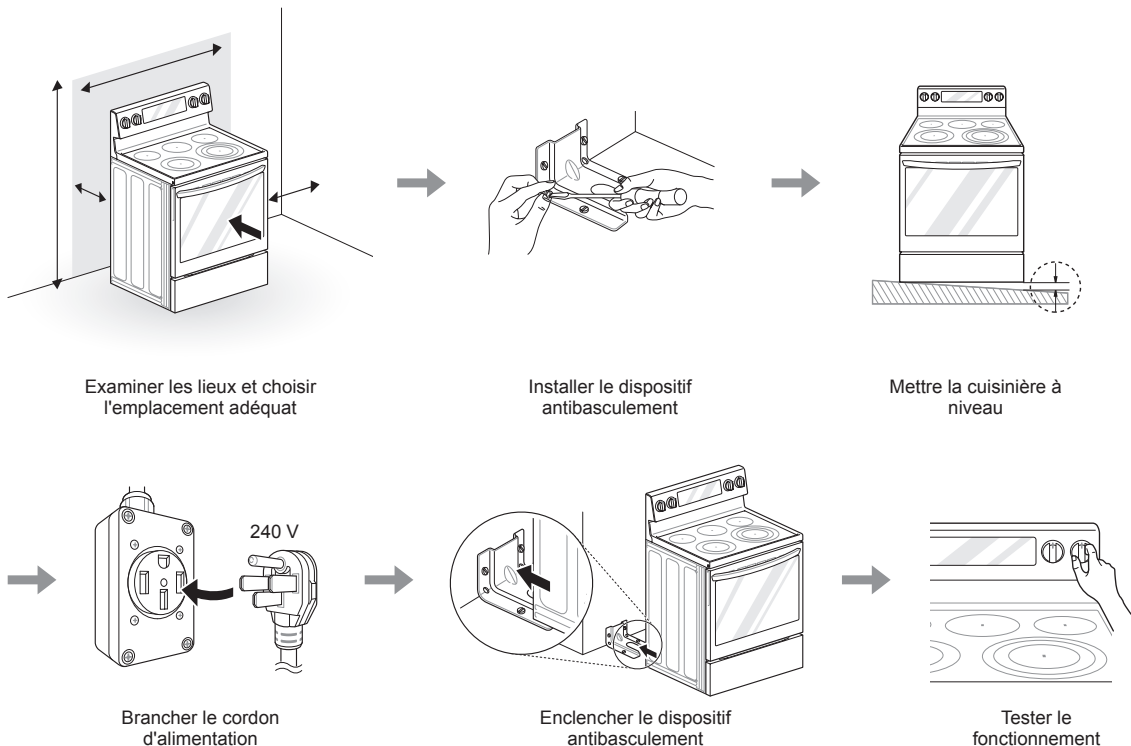
REMARQUE

- 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 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 accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

INSTALLATION

Aperçu de l'installation

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



Caractéristiques du produit

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

Modèles de cuisinière	LREL6325*	LREL6323*	LREL6321*
Conditions de l'alimentation	120/240 V: 12,9 kW, 120/208 V: 9,7 kW		120/240 V: 13,1 kW, 120/208 V: 9,8 kW
Description	Cuisinière électrique à four unique		
Dimensions extérieures	29 7/8 po (de largeur) x 46 1/2 po (de hauteur) x 26 1/2 po (de profondeur, la porte fermée) 75.9 cm (de largeur) x 118.1 cm (de hauteur) x 67.4 cm (de profondeur, la porte fermée)		
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)		
Capacité totale	6,3 cu.ft.		

Avant d'installer la cuisinière

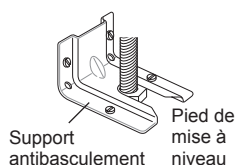
AVERTISSEMENT

Risque de basculement



Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué. Vérifier si le dispositif antibasculement est installé correctement. S'assurer que le dispositif antibasculement est réenclenché après avoir déplacé la cuisinière. Ne pas se servir de la cuisinière si elle n'est pas munie d'un dispositif antibasculement. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort d'enfants et d'adultes ou leur occasionner des brûlures graves.

Pour vérifier si le pied de mise à niveau est inséré dans le support antibasculement, tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.



Si le dispositif antibasculement n'a pas été obtenu avec l'achat, composer le 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 au CANADA) pour en recevoir un sans frais supplémentaires.

AVERTISSEMENT

- **Les consignes présentées dans ce manuel doivent être suivies à la lettre.** Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- **Porter des lors de l'installation.** Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures.

Outils nécessaires



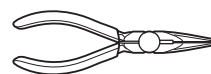
Tournevis phillips



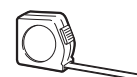
Tournevis plat



Tourne-écrou 1/4 po



Pincés



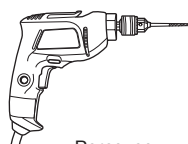
Ruban à mesurer



Niveau



Clé ajustable



Perceuse



Lunettes de protection

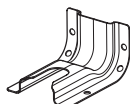


Gants

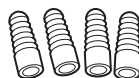
Pièces fournies



Gabarit (1)



Trousse antibasculement (1)



Manchons d'ancrage (4)



Tire-fond (4)



Manuel

REMARQUE

- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour l'utilisation de tout autre électroménager produisant de la chaleur, il faut respecter certaines mesures de sécurité.
- Il faut s'assurer que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.

Installation de la cuisinière

Déballer et déplacer la cuisinière

⚠ MISE EN GARDE

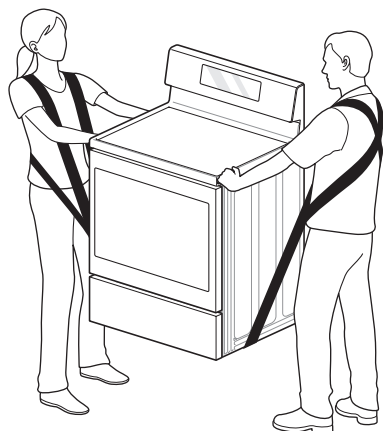
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou autres blessures.
- **Ne pas utiliser les poignées de la porte pour pousser ou 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.

Retirer l'emballage, le ruban et les étiquettes temporaires de la cuisinière avant de l'utiliser. Ne pas retirer 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.

Frotter 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. Nettoyer la surface à l'eau tiède et l'essuyer pour qu'elle soit sèche.

Ne pas retirer 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 le revêtement vinylique ou la moquette. Déplacer la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol. Utiliser une ceinture pour déplacer la cuisinière sans endommager le sol. Ou encore, glisser la cuisinière sur un carton ou une planche de bois pour éviter d'endommager le revêtement de sol.



Choix de l'emplacement adéquat

⚠ MISE EN GARDE

- **Éviter d'aménager des armoires au-dessus de la cuisinière.** Pour limiter au minimum les risques liés aux manutentions au-dessus de flammes nues provenant des éléments de cuisson en marche, installer une hotte d'aspiration au-dessus de la cuisinière qui dépasse d'au moins cinq pouces le devant des armoires.
- **S'assurer que le revêtement mural, le dessus du comptoir et les armoires entourant la cuisinière peuvent résister à la chaleur de la cuisinière (jusqu'à 194 °F).** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.
- **Avant d'installer la cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre revêtement synthétique, s'assurer que ce revêtement peut supporter des températures d'au moins 200 °F (93 °C).**
- **Placer un coussinet isolant ou un morceau de contreplaqué de 1/4 po (0,64 cm) sous la cuisinière si celle-ci est installée sur de la moquette.**

La cuisinière devrait toujours être branchée dans une prise électrique prévue à cette fin et mise à la terre correctement pour éviter une surcharge des circuits de câblage du domicile et un risque d'incendie lié à la surchauffe des fils. Il est recommandé d'attribuer à cet appareil un circuit d'alimentation distinct.

Maison mobile – Conditions d'installation supplémentaires

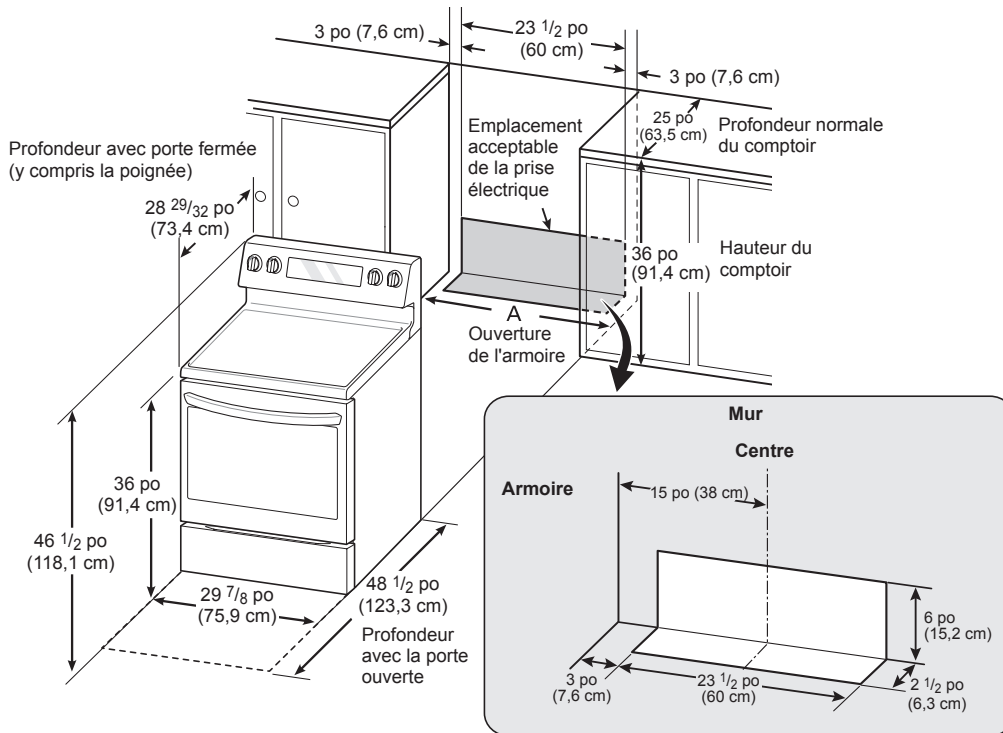
L'installation de cette cuisinière doit respecter la norme de réglementation américaine sur les maisons préfabriquées (Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 3280 [anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280]) ou bien, quand une telle norme n'est pas applicable, la norme ANSI (Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A) ou encore les codes de réglementation du territoire concerné.

- S'il y a déplacement de la maison mobile, cette cuisinière doit être fixée au plancher. Toute méthode de fixation de cette cuisinière est adéquate, pourvu qu'elle respecte les normes énumérées plus haut.
- Pour une installation dans une maison mobile, il faut employer un cordon ou un câble d'alimentation à quatre fils.

Dimensions et dégagements

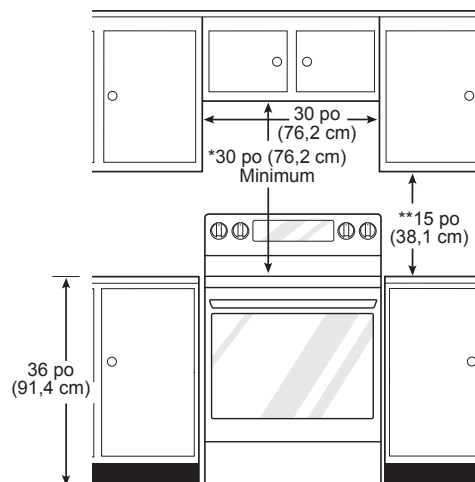
REMARQUE

Importante - Réservé à l'usage de l'inspecteur des installations électriques du territoire concerné.



A = 30 po (76,2 cm) aux ÉTATS-UNIS
 = 30 po (76,2 cm) ~ 31 po (78,7 cm) au CANADA

Au Canada, on ne doit pas installer une cuisinière amovible à moins de $15/32$ po (12 mm) d'une surface adjacente.



Dimensions minimales

* Prévoir un espace minimum de 30 po (76,2 cm) entre le dessus de la surface de cuisson et le bas d'une armoire de bois ou de métal non protégée; ou bien un espace minimal de 24 po (60,9 cm) quand le bas d'une armoire de bois ou de métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins 1/4 po (6,4 mm) recouvert au minimum d'une feuille d'acier no 28 MSG, de 0,015 po (0,381 mm) d'acier inoxydable, de 0,024 po (0,610 mm) d'aluminium ou de 0,020 po (0,508 mm) de cuivre.

** Prévoir un espace minimal de 15 po (38,1 cm) entre le dessus du comptoir et le dessous des armoires adjacentes.

Installation du dispositif antibasculement

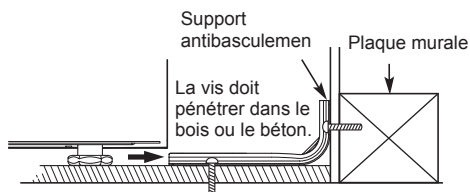
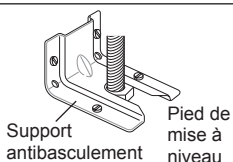
AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué. Vérifier si le dispositif antibasculement est installé correctement. S'assurer que le dispositif antibasculement est réenclenché après avoir déplacé la cuisinière. Ne pas se servir de la cuisinière si le dispositif antibasculement n'est pas enclenché. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort d'enfants et d'adultes ou leur occasionner des brûlures graves.

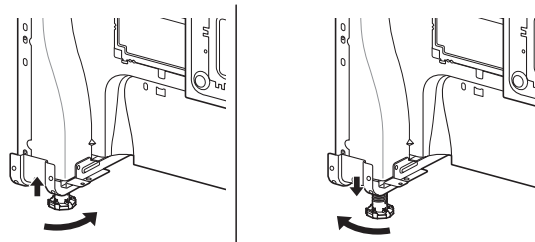


Pour vérifier si le pied de mise à niveau est inséré dans le support antibasculement, tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.



Mise au niveau de la cuisinière

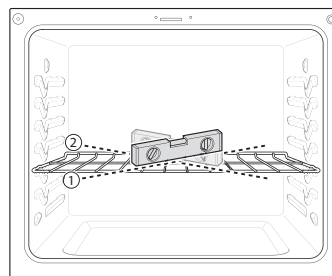
Mettre la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



Utiliser un niveau pour vérifier les réglages. Placer le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

Vérifier d'abord le sens ①.

Vérifier ensuite le sens ②. Si la grille ne semble pas au niveau, régler les pieds de nivellement au moyen d'une clé.



Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

Un support antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lire le feuillet d'instructions d'installation de la cuisinière et en suivre les étapes (gabarit).

Exigences pour les connexions électriques

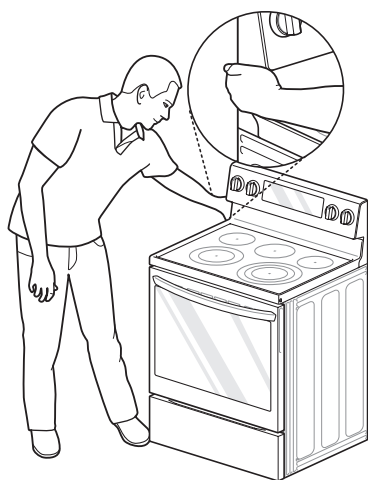
La cuisinière doit être installée conformément aux codes municipaux et au code canadien de l'électricité (édition la plus récente). Voyez la plaque signalétique pour connaître le A connecté total. Ce modèle est expédié directement de l'usine avec un câble électrique. Aucune connexion à la cuisinière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

REMARQUE

N'utilisez qu'un câble de cuisinière 40 A d'une tension minimale de 120/240 ou 120/208. Si vous utilisez un câble de cuisinière de 50 A, il devrait être identifié pour les ouvertures de diamètre de 1 $\frac{3}{8}$ po

Enclenchement du dispositif antibasculement

- Déplacer la cuisinière assez près de l'ouverture pour pouvoir la brancher dans la prise.
- Faire glisser la cuisinière pour la placer de façon à s'assurer que le pied arrière glisse sous le support antibasculement. Installer la cuisinière adéquatement, de sorte qu'elle soit appuyée contre le mur arrière.
- Tenter prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement est correctement enclenché. Le cas échéant, la cuisinière ne basculera pas. Si la cuisinière bascule, il faut la replacer jusqu'à ce que le support antibasculement soit installé correctement et l'empêche de basculer vers l'avant.
- Mettre la cuisinière sous tension. Vérifier le bon fonctionnement de la cuisinière.



Test de fonctionnement

Vérifier si la cuisinière est installée correctement et mener un test de fonctionnement.

- 1 Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyeur pour table de cuisson en céramique fourni. Cela aide à protéger la surface et facilite le nettoyage.
- 2 Appuyez sur **Clear/Off** pour démarrer le test.
- 3 Réglez chaque brûleur à la position Hi pour vérifier que les éléments chauffants de la surface fonctionnent correctement. Les éléments devraient devenir rouges et irradier de la chaleur de façon cyclique même quand le bouton est à la position Hi. L'introduction de ce cycle prévient le bris de la vitrocéramique attribuable à un choc thermique.
IMPORTANT : La zone réchaud ne consomme pas assez d'électricité pour que l'élément devienne rouge.
- 4 Après avoir vérifié chacun des éléments de la surface de cuisson, vérifiez le système de verrouillage en appuyant sur **Clear/Off** pendant trois secondes. La porte du four doit se verrouiller et la surface de cuisson ne pas fonctionner quand la fonction de verrouillage est activée. Appuyez sur **Clear/Off** pendant trois secondes pour désactiver le verrouillage. La fonction de verrouillage devrait désactiver les commandes du four et de la table de cuisson.
- 5 Vérifiez maintenant le fonctionnement du four. Appuyez sur **Bake**, puis sur les touches numériques pour régler la température du four à 350 °F.
- 6 Le préchauffage du four devrait durer 15 minutes, et le ventilateur du système à convection devrait fonctionner pendant ce délai. Modèle :LREL6325*
- 7 Après avoir vérifié le fonctionnement du four, remontez la température à 450 °F, puis laissez le four allumé pendant au moins une heure pour faciliter le retrait de matières huileuses pouvant produire de la fumée et des odeurs lors d'une première utilisation.

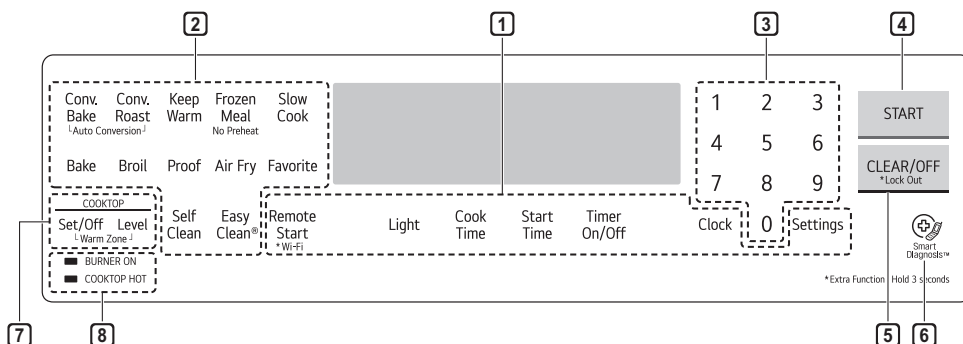
REMARQUE

De la fumée peut émaner de la cuisinière à sa première utilisation.

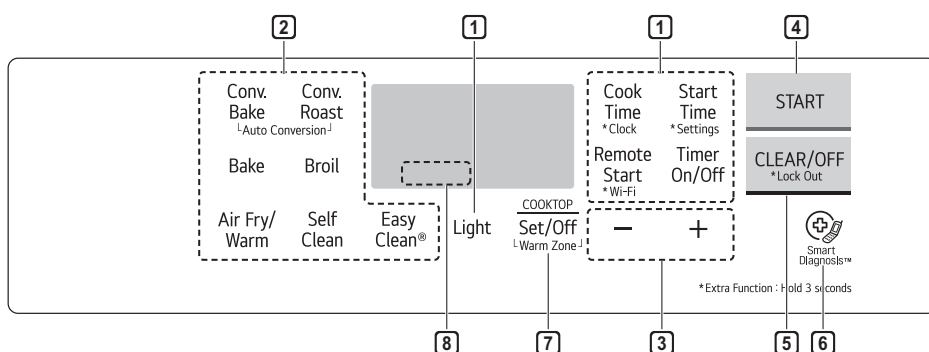
FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande

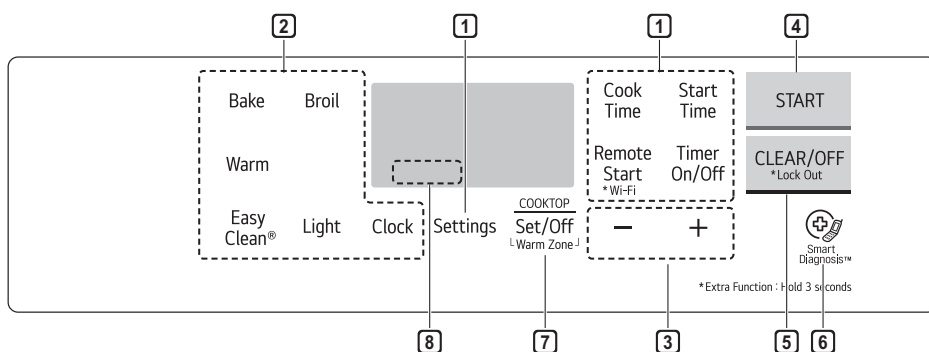
Modèle LREL6325*



Modèle LREL6323*



Modèle LREL6321*



REMARQUE

Pour obtenir des résultats optimaux, 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** Features
- 2** Commandes du four
- 3** Touches numériques
- 4** Touche Mise en marche
- 5** Touche Effacer Éteindre / Verrouillage
- 6** Smart Diagnosis™
- 7** Commandes du surface de cuisson
- 8** Indicateur de COOTOP HOT

L'indicateur **COOTOP HOT** apparaît à l'écran tant qu'une zone de la surface de cuisson est trop chaude au toucher. Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit passée à environ 150 °F. De plus, l'indicateur **COOTOP HOT** apparaît pendant le cycle Self Clean.

Temps de clignotement

Si votre four affiche une horloge qui clignote, appuyez sur **Clock** et réinitialisez l'heure ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

Modification des réglages du four

Clock (Horloge)

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

Modèle LREL6325*

- 1 Appuyez sur **Clock**.
- 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur **Start**.

Modèles LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modèle LREL6323***
Appuyez la touche **Cook Time** enfoncée pendant trois secondes.
- Modèle LREL6321***
Appuyez sur **Clock**.
- 2 Appuyez sur les touches **+/-** pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur **Start**.

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée.
- Pour vérifier l'heure de la journée lorsque l'écran affiche d'autres informations, appuyez sur **Horloge**.
- 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.

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 (modèles LREL6325*/LREL6323*) est activée.

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 (LREL6325*)	0 m 01 s.	11 h 59 min	
Minuterie (LREL6323*/LREL6321*)	0 m 10 s.	11 h 59 min	
Temps de cuisson	1 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	Élevé / 3 h
Cuisson	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Favorite ① - Pain	170 °F	550 °F	375 °F / 12 h
Favorite ② - Viande	300 °F	550 °F	325 °F / 12 h
Favorite ③ - Poulet	300 °F	550 °F	350 °F / 12 h
Plats surgelés	300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Cuisson AirFry	300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Cuisson lente	Bas	Élevé	Élevé / 12 h
Levage du pain			12 h
Réchaud			3 h
Autonettoyage (sur certains modèles)	3 h	5 h	4 h
EasyClean ^{MD}			10 min

* Utilisation de la conversion automatique (Modèle LREL6325*/LREL6321*)

- Grâce aux temps par défaut des modes de cuisson, il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson.

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.

Réglage de la minuterie

- 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 LREL6325*
Utilisez les touches numériques.
Modèles LREL6323* / LREL6321*
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.

REMARQUE

La minuterie ne s'éteindra pas si vous appuyez sur la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre).

Réglages

Modèle LREL6323*

Appuyez la touche **Start Time** (heure de mise en marche) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez ensuite plusieurs fois sur la touche **Start Time** (heure de mise en marche) pour faire défiler les réglages du four et en choisir un.

Modèles LREL6325* / LREL6321*

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 (Modèles LREL6325* / LREL6323*)
- 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 LREL6325*

- Appuyez la touche **Settings** (réglages) enfoncée.
- Appuyez sur **1** pour passer du mode 12 heures au mode 24 heures.
- Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LREL6323* / LREL6321*

- Modèle LREL6323***
Appuyez la touche **Start Time** (heure de mise en marche) enfoncée pendant trois secondes.
Modèle LREL6321*
Appuyez la touche **Settings** (réglages) enfoncée.
- 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 (Modèles LREL6325* et LREL6323*)

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 LREL6325*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour activer ou désactiver la fonctionnalité Conversion automatique.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèle LREL6323*

- 1 Appuyez la touche **Start Time** (heure de mise en marche) enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur **Start Time** (heure de mise en marche) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **+/-** pour activer ou désactiver la fonctionnalité de conversion automatique.

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 LREL6325*

- 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 LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modèle LREL6323***
Appuyez la touche **Start Time** (heure de mise en marche) enfoncée pendant trois secondes.
Appuyez plusieurs fois sur **Start Time** (heure de mise en marche) jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.

Modèle LREL6321*

- Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) 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 ni d'autonettoyage sur les modèles dotés de ces fonctionnalités. Ce réglage sera conservé en mémoire même après une panne électrique.
- La température du four peut être augmentée ou diminuée par intervalle allant jusqu'à 35 °F (19 °C).
- Une fois que la température est augmentée ou diminuée, la température modifiée s'affiche sur l'écran AdJU jusqu'à ce qu'elle soit réinitialisée.

20 FONCTIONNEMENT

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 LREL6325*

- 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.

Modèles LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modèle LREL6323***
Appuyez la touche **Start Time** (heure de mise en marche) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez sur **Start Time** (heure de mise en marche) plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.

Modèle LREL6321*

Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) 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 LREL6325*

- 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 LREL6323*/LREL6321*

- 1 **Modèle LREL6323***
Appuyez la touche **Start Time** (heure de mise en marche) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez plusieurs fois sur **Start Time** (heure de mise en marche) jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.

Modèle LREL6321*

Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) 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 LREL6325*

- 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 LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Modèle LREL6323***
Appuyez la touche **Start Time** (heure de mise en marche) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez plusieurs fois sur **Start Time** (heure de mise en marche) jusqu'à ce que **Unit** (unités) s'affiche à l'écran.



Modèle LREL6321*

Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) 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

La fonction Verrouillage verrouille automatiquement la porte du four et empêche la plupart des commandes du four d'être activées. Elle ne désactive pas la minuterie ni la lampe intérieure du four.

- 1 Appuyez la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre) enfoncée pendant trois secondes.
- 2 La mélodie de verrouillage se fait entendre, **Loc** s'affiche à l'écran (sur certains modèles), et le cadenas  clignote.
- 3 Lorsque la porte du four est verrouillée, l'icône du cadenas  cesse de clignoter et demeure allumée.
- 4 Pour désactiver la fonction de verrouillage, maintenez la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre) enfoncée pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, la porte et les commandes se déverrouillent.

REMARQUE

Pour les modèles sans mode d'autonettoyage, la fonctionnalité Verrouillage verrouille les commandes, mais pas la porte du four. L'indicateur de verrouillage  ne clignote pas.

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 LREL6325*

- 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).

Modèles LREL6323* / LREL6321*

- 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).

REMARQUE

Pour activer la fonction Réchaud à la fin du cycle de cuisson minutée, refaites les étapes 1 à 4, puis appuyez sur **Warm** (réchaud). L'indication **Warm** s'affiche. (Modèle LREL6325*)
(Consultez la section « Réchaud » à la page 31)

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.
- Lorsque l'option **Réchaud** est sélectionnée, la fonction de réchaud s'active dès que le temps de cuisson est écoulé.

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 LREL6325*

- 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 LREL6323* / LREL6321*

- 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 LREL6325*

- 1 Appuyez sur **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3, 5 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.

22 FONCTIONNEMENT

Modèles LREL6323* / LREL6321*

- 1 Appuyez sur la touche **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.
- 4 Appuyez sur **START** (démarrer).
- 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 :

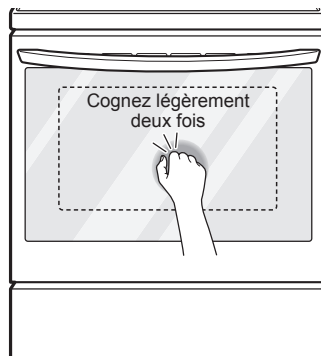
- Le mot **End** (fin) et l'heure s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre).
- Lorsque l'option **Warm** (réchaud) est sélectionnée, la fonction de réchaud s'active dès que le temps de 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} (Modèle LREL6325*)

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



- 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.

⚠ AVERTISSEMENT

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.

Utilisation de la surface de cuisson

Zones de cuisson

Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents situés sur la surface de cuisson en verre. Pour obtenir la meilleure cuisson possible, choisissez des poêles de la même dimension que celle de l'élément de cuisson.

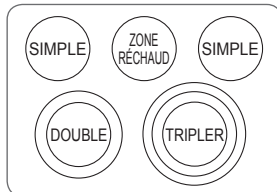
Les poêles ne devraient pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1/2 à 1 pouce.

Lorsqu'une commande est en fonction, une lueur rougeoyante peut être aperçue à travers la surface de cuisson en verre.

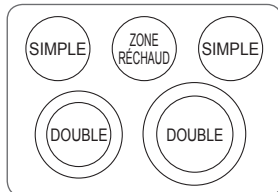
REMARQUE

Il est normal que les éléments de surface s'allument et s'éteignent durant la cuisson, même à des réglages de haute intensité. Ceci se produira plus fréquemment si vous cuisinez à une température de plus faible intensité.

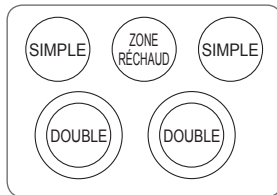
LREL6325*



LREL6323*



LREL6321*



REMARQUE

Il est normal de voir la faible lueur d'un cercle rouge autour de l'élément double ou triple quand on l'utilise comme élément simple à haute intensité. Ce n'est que le reflet de la lueur vive de l'élément central et non une défaillance.

Réglage recommandé pour la surface de cuisson

Réglage	Utilisation recommandée
8.5-Hi (Élevé)	<ul style="list-style-type: none"> Pour faire bouillir le liquide Pour débiter la cuisson
5.5-8.0	<ul style="list-style-type: none"> Pour maintenir une ébullition rapide, pour faire frire ou pour faire une grande friture Pour faire rapidement dorer ou saisir les aliments
3.5-5.0	<ul style="list-style-type: none"> Pour maintenir une ébullition lente Pour faire frire ou sauter la nourriture Pour faire cuire des soupes, sauces et sauces brunes
2.2-3.0	<ul style="list-style-type: none"> Pour faire cuire les aliments à l'étouffée ou à la vapeur Pour faire mijoter
Lo (Bas)-2.0	<ul style="list-style-type: none"> Pour garder la nourriture chaude Pour faire fondre du chocolat ou du beurre Pour faire mijoter

Indicateur de COOKTOP HOT

Une fois l'élément éteint, COOKTOP HOT apparaît à l'écran tant qu'une zone de la surface de cuisson est trop chaude au toucher.

L'indicateur demeure allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi à environ 150 °F.

REMARQUE

Pendant le cycle Self Clean (sur certains modèles), COOKTOP HOT demeure allumé.

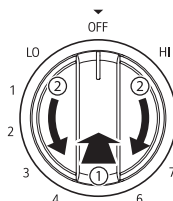
Utilisation des éléments de la surface de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

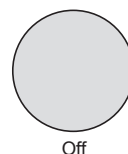
- Utilisez seulement une batterie de cuisine et une vaisselle qui vont au four et qui sont adaptées à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la nourriture de la surface de cuisson et du four.
- Ne mettez pas des contenants fermés sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de pellicules en plastique pour couvrir les plats qui se trouvent encore sur la surface de cuisson. Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile de l'enlever.
- Ne laissez jamais de la nourriture cuire sur la surface de cuisson sans surveillance. Les déversements peuvent causer de la fumée. Les déversements de gras peuvent prendre feu.**
- Après avoir éteint, l'élément de la surface de cuisson pourrait sembler avoir refroidi. Cependant, l'élément peut encore être assez chaud pour causer des brûlures s'il n'a pas refroidi suffisamment.
- N'utilisez pas la surface de cuisson à des températures élevées pendant une période prolongée, car cela pourrait endommager le panneau de commande.

Allumage d'un élément simple

- Appuyez sur le bouton de l'élément **simple**.
- Tournez le bouton dans le sens du réglage souhaité. Le bouton de commande clique pour indiquer qu'il est enclenché en position **Off** et **HI**.

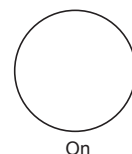


Élément chauffant



Off

Élément chauffant



On

24 FONCTIONNEMENT

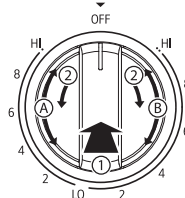
REMARQUE

- **HI** est la température maximale disponible.
- **LO** est la température minimale disponible.

Allumage de l'élément double

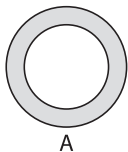
Un élément double est situé sur la partie avant gauche de la surface de cuisson. Cet élément double peut servir d'élément double ou simple.

- 1 Poussez le bon bouton.
- 2-A Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour l'utiliser comme élément **simple**.
- 2-B Tournez le bouton dans le sens horaire pour l'utiliser comme élément **double**.

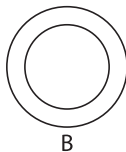


Faire chauffer l'élément intérieur (petit) seulement.

Faire chauffer les deux éléments simultanément.



A

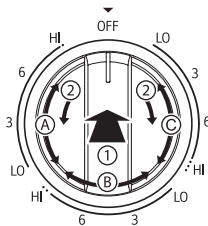


B

Allumage d'un élément triple (sur certains modèles)

Un élément triple peut servir d'élément simple, double ou triple.

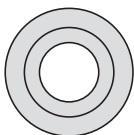
- 1 Poussez le bon bouton.
- 2-A Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour utiliser l'élément **simple**.
- 2-B Tournez le bouton dans le sens horaire pour passer à la position Double afin de l'utiliser comme élément **double**.
- 2-C Tournez le bouton dans le sens horaire pour passer à la position Triple afin de l'utiliser comme élément **triple**.



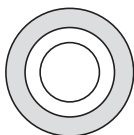
Single

Dual

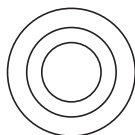
Triple



A



B



C

Allumage de la zone de réchaud



MISE EN GARDE

RISQUE D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE : La formation de bactéries est possible lorsque la température des aliments est inférieure à 140 °F.

- Toujours commencer avec les aliments chauds. Ne pas utiliser la fonction de réchaud pour réchauffer des aliments froids.
- Ne pas utiliser la fonction de réchaud pendant plus de deux heures.
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour enlever les plats de l'élément chauffant central.

La zone de réchaud, située au centre arrière de la surface en verre, garde les aliments cuits à la température permettant de les consommer. Utiliser la zone de réchaud pour garder les aliments chauds après la cuisson. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la zone de réchaud pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

- 1 Appuyez sur le bouton **COOKTOP Set/Off** (réglage/arrêt de la surface de cuisson). Le témoin lumineux de la zone de réchaud se met à clignoter.
- 2 **Modèle LREL6325***
Utilisez les boutons de **niveau** pour régler la température. La température peut être réglée en tout temps.

Modèles LREL6323* / LREL6321*

Utilisez les boutons **- / +** pour régler la température. La température peut être réglée en tout temps.

- 3 Pour éteindre la zone de réchaud, appuyez une fois sur le bouton **Set/Off** (réglage/arrêt).

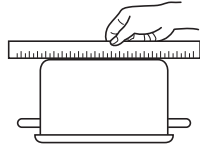
REMARQUE

- Pour obtenir des résultats optimaux, les aliments laissés dans la zone de réchaud doivent rester dans un plat couvert (couvercle ou papier d'aluminium) pour en maintenir la qualité.
- Le réchaud ne rougeoiera pas comme les autres éléments de cuisson.
- La zone de réchaud peut être utilisée comme élément distinct sur certains modèles.

Utilisation des bons ustensiles

La taille et le type d'ustensiles (chaudrons, poêles, casseroles et plats) détermineront les réglages nécessaires à la meilleure cuisson. Suivez les recommandations d'utilisation des ustensiles adéquats.

Les ustensiles doivent avoir un fond plat et couvrir adéquatement la surface de contact avec l'élément de cuisson. Vérifier si le fond de l'ustensile est plat à l'aide d'une règle placée sur toute sa largeur. La règle doit être en contact avec toute la surface du fond de l'ustensile sans qu'on puisse déceler d'espaces.

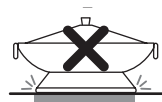


Ustensiles recommandés

- Fond plat et côtés droits
- Poêles à forte épaisseur
- Grandeur de poêle qui correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la grandeur de l'élément de surface.
- Poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle. La poêle est bien équilibrée.
- Couvercles hermétiques
- Woks à fond plat

Ne pas utiliser d'ustensile

- au fond courbe ou inégal.
- plus petit ou plus grand que l'élément de cuisson.
- muni d'une poignée lourde qui les fait basculer.
- de type wok dont le fond repose sur un anneau.
- dont les poignées sont mal fixées ou cassées.
- dont le couvercle n'est pas étanche.



REMARQUE

- **Ne pas utiliser de poêles au diamètre inférieur à 7 pouces sur les éléments de cuisson avant.**
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ni de contenants en aluminium. Ils pourraient fondre sur la vitrocéramique. Dans ce cas, n'utilisez pas la surface de cuisson. Communiquez avec un centre de service LG autorisé.

Choix des ustensiles

Le matériau de l'ustensile utilisé détermine l'uniformité et la rapidité du transfert de la chaleur de l'élément de surface au fond de cet ustensile. Voici les matériaux des ustensiles les plus courants :

- **Aluminium** - Excellent conducteur de la chaleur. Certains types d'aliments les noirciront (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si des poêles d'aluminium sont glissées sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Éliminer ces marques immédiatement.
- **Cuivre** - Excellent conducteur de la chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir le point Aluminium plus haut).
- **Acier inoxydable** - Lent conducteur de la chaleur et cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- **Fonte** - Piètre conducteur de la chaleur, mais conserve très bien la chaleur. Cuisson égale une fois la température atteinte. Non recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **Émail vitreux sur métal** - Les caractéristiques relatives au chauffage varient selon le matériau de base. Le fini d'émail vitreux doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.
- **Verre** - Lent conducteur de la chaleur. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique parce qu'il peut égratigner la vitre.

Conseils pour la mise en conserve à domicile

Assurez-vous que le stérilisateur est centré sur l'élément de surface et que son fond est plat.

- La grandeur de la base ne doit pas dépasser celle de l'élément de plus d'un pouce. L'utilisation d'un stérilisateur à bain-marie au fond ondulé pourrait prolonger le temps requis pour amener l'eau à ébullition et endommager la surface de cuisson.
- Certains stérilisateurs comportent une base plus petite afin qu'ils puissent être utilisés sur des surfaces lisses.
- Utilisez le réglage de chaleur élevée jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression soit atteinte dans le stérilisateur.
- Réduisez l'intensité jusqu'au réglage de chaleur le plus faible qui maintient l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas réduite, la surface de cuisson peut être endommagée.

Utilisation du four

Avant d'utiliser le four

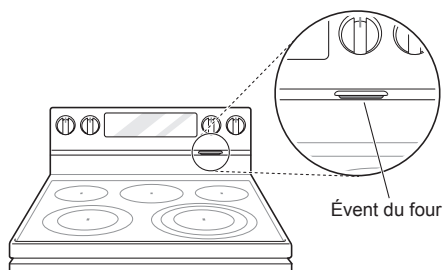
REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.
- Le ventilateur s'arrête si la porte est laissée ouverte pendant la cuisson. Le ventilateur se remet en marche automatiquement dès que la porte est refermée.

Évent du four

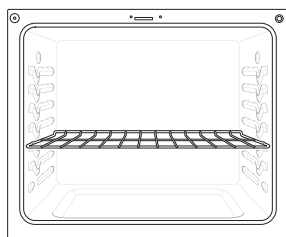
Les zones proches des événements deviennent très chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez aucun orifice d'aération. Évitez de placer des objets en plastique à proximité des événements puisque la chaleur risque de déformer ou de faire fondre le plastique.

Il est normal de voir de la vapeur s'échapper quand on cuisine des aliments contenant beaucoup d'eau.



Utilisation des grilles du four

Les grilles sont dotées d'un bord postérieur relevé qui empêche de les sortir de la cavité du four.



Retrait des grilles

- 1 Tirer la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
- 2 Soulever l'avant de la grille et tirer pour la sortir complètement.

Remise en place des grilles du four

- 1 Placer l'extrémité de la grille sur les supports.
- 2 Soulever l'avant de la grille et la pousser dans le four.



MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Ceci pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid pour placer les grilles.

Bake (Cuisson)

La fonction Cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et du ragoût. 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 350 °F (175 °C).

Réglage de la fonction Cuisson (p. ex., 375 °F)

- 1 Appuyez sur **Bake**.
- 2 Réglez la température :
Modèle LREL6325*
 Appuyez sur **3, 7 et 5**.
Modèles LREL6323*/LREL6321*
 Utilisez les touches **+/-** pour régler la température.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter ce changement de température.

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.

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 Quand la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off**.
- 5 Enlevez la nourriture du four.

REMARQUE

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne périodiquement tout au long du cycle de cuisson normal dans le four inférieur, ce qui permet d'obtenir des résultats uniformes.

Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez une batterie de cuisine en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou toute autre batterie de cuisine recommandée pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer plus. Une batterie de cuisine isolée prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

REMARQUE

Le fond du four possède un fini de porcelaine. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille sous celle utilisée pour la cuisson. Ceci est surtout important lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou autres aliments contenant beaucoup d'acide. Les garnitures de fruits et autres aliments acides chauds peuvent causer de l'érosion et des dommages à la surface de porcelaine et doivent être essuyés immédiatement.

Mode Convection (Modèles LREL6325* / LREL6323*)

Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme dans le four. Cette amélioration de la distribution de 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** ou sur **Conv. Roast**. La valeur 350 °F clignote sur l'affichage.
- 2 Réglez la température du four.
Modèle LREL6325*
 Appuyez sur **3, 7 et 5**.
Modèle LREL6323*
 Utilisez les touches **+/-** pour régler la température.
- 3 Appuyez sur **START**. L'affichage indique **Conv. Bake** ou **Conv. Roast** et la température du four à partir de 100 °F.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par incrément 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 conversion automatique, soit 350 °F, et l'icône de ventilateur

- 4 Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Clear/Off**.

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 relatifs à la cuisson par convection

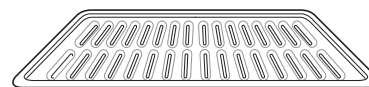
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque vous optez pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille à la position 4. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 5 (ou 4) et 2 pour deux grilles.
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les gâteaux, les petits gâteaux et les muffins si vous utilisez plusieurs grilles.

La fonction 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 les volailles. L'air réchauffé circule tout autour de la nourriture, emprisonnant les jus et 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.

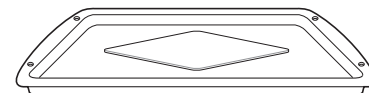
Conseils relatifs au rôtissage par convection

Utiliser une lèchefrite et une grille quand vous préparez des viandes pour le rôtissage par convection. La lèchefrite récupère la graisse et la grille permet de prévenir les projections de graisse.

- 1 Placez la grille du four au bas.
- 2 Placez la grille dans la lèchefrite.
- 3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Grille (vendue séparément)



Lèchefrite (vendue séparément)

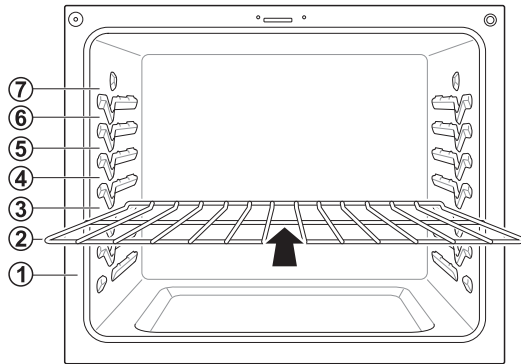
! MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans la grille.
- Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Placer la nourriture (le gras vers le haut) sur la grille.

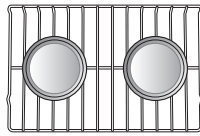
Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les plats sont bien centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées ci-dessous.

Placement des grilles et plats

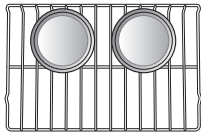


Cuisson à une grille

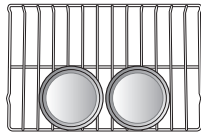


Grille standard
(Position 4)

Cuisson à plusieurs grilles



Grille standard
(Position 2)



Grille standard
(Position 5)

Guide pour cuisson

	Aliment	Position de la grille
Gâteaux	• Gâteaux étagés	4
	• Gâteaux Bundt (savarin)	3
	• Gâteau des anges	3
Biscuits	• Au sucre	4
	• Aux pépites de chocolat	4
	• Brownie (Carrés au chocolat)	4
Pizza	• Fraîche	3
	• Congelée	3 ou 2
Croûte à tarte	• Maison	4
	• Réfrigérateur	4
Pain	• Pâte à biscuit en boîte	3
	• Pâte à biscuit maison	3
	• Muffins	5
Desserts	• Croustades ou pavés aux fruits, maison	4
	• Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	4
Crèmes anglaises	• Gâteau au fromage, Crème brûlée	2
Soufflés	• Sucré ou salé	2
Casserole	• Lasagne surgelée	3

Guide pour rôtissage

	Aliment	Position de la grille	
Bœuf	Côte	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
Filet de bœuf	Saignant	2	
	À point	2	
Porc	Côte	2	
	Désossé, surlonge	2	
	Jambon, cuit	2	
Volaille	Poulet entier	2	
	Morceaux de poulet	2	
	Dinde	2	

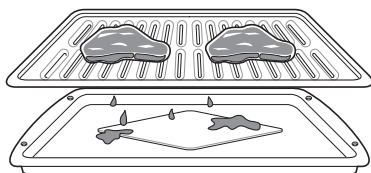
Broil (Grillage)

La fonction Grillage utilise une chaleur intense qui irradie de l'élément chauffant supérieur pour cuire la nourriture. Le grillage est plus efficace pour les coupes de viandes tendres, le poisson et les légumes tranchés fins.

Certains modèles pourraient offrir un grilloir hybride consistant en un grilloir interne qui utilise un élément chauffant au carbone, lequel fournit une chaleur instantanée, et un élément de grillage externe traditionnel. Durant l'opération de grillage ordinaire, il est normal que l'un ou l'autre des éléments fonctionne à des cycles intermittents.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans la grille. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas la grille ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Ceci pourrait causer un feu.
- 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.



Réglage du four à Grillage / Grillage rapide

- 1 La porte du four doit toujours être fermée pendant le mode **Broil**.
- 2 Appuyez sur **Broil** une fois pour régler à **Hi** ou deux fois pour régler à **Lo**.
- 3 Appuyez sur **START**. Le chauffage du four commence.
- 4 Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
- 5 Appuyez sur **Clear/Off** pour l'annuler en tout temps ou quand la cuisson est terminée.

REMARQUE

Ce four a été conçu pour que la fonction de grill 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.

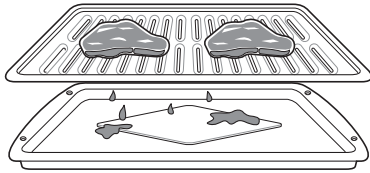
Fumé

En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants pour réduire la quantité de fumée dans votre four.

- 1 Utilisez toujours une lèchefrite. N'utilisez pas des poêles à sauter les aliments ou des plaques à pâtisserie régulières pour des raisons de sécurité.
- 2 Utilisez toujours une lèchefrite bien nettoyée et à la température de la pièce au début de la cuisson.
- 3 Faites toujours fonctionner le système de ventilation de la surface de cuisson ou la hotte d'aspiration pendant le grillage.
- 4 Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus accumulés de plats cuisinés peuvent brûler ou s'enflammer.
- 5 Évitez les marinades grasses et les glaçages qui, tous les deux, augmenteront la quantité de fumée. Si vous voulez utiliser du glaçage, appliquez-le à la fin de la cuisson.
- 6 Si une importante quantité de fumée se dégage à cause de l'un des aliments, pensez à :
 - Baisser le grill pour le mettre au réglage **Lo**.
 - Baisser la grille à une position inférieure pour cuire la nourriture le plus loin possible du grill.
 - Utiliser le réglage **Hi** de la fonction de grillage pour obtenir le degré de grillage désiré, et baissez ensuite l'intensité en changeant le réglage du grillage à **Lo** ou en passant à la fonction Cuisson.
- 7 En règle générale, les coupes de viande et de poisson plus grasses produiront plus de fumée que les morceaux moins gras.
- 8 Respectez les réglages de grillage recommandés et les directives de cuisson indiqués dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

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 viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utiliser 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	7	4 à 6	2 à 4	Espacez uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Biftecks					
Saignant	1 po d'épaisseur	7	3 à 5	2 à 4	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Moyen	1 à 1 1/2 lb	7	4 à 6	2 à 4	
Bien cuit		7	5 à 7	3 à 5	
Saignant	1 1/2 po d'épaisseur	5	7 à 9	4 à 6	
Moyen	2 à 2 1/2 lb	5	9 à 11	6 à 8	
Bien cuit		5	11 à 13	8 à 10	
Pain grillé		7	0,5 à 1	0,5	
Poulet					
Un poulet entier	2 à 2 1/2 lb, fendu dans le sens de la longueur	5	8 à 10	4 à 6	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
Deux poitrines		5	8 à 10	5 à 7	
Queues de homard	De 2 à 4 De 10 à 12 oz chacune	5	9 à 12	Ne pas tourner	Couper le dos de la carapace. Écarter. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	6	2 à 4	2 à 4	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	5	2 à 4	2 à 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					
Bien cuit	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	6 5	3 à 6 5 à 8	4 à 7 5 à 8	
Côtelettes d'agneau					
Moyen	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz	6	3 à 5	2 à 5	
Bien cuit		6	5 à 7	4 à 7	
Moyen	2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	6	7 à 9	7 à 9	
Bien cuit		6	9 à 11	7 à 9	
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	5 5	8 à 10 9 à 11	3 à 5 4 à 6	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.

- Ce guide est offert à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences

REMARQUE

L'USDA indique que la consommation de poisson, de viande ou de poulet crus ou pas assez cuits peut accroître les risques de maladie d'origine alimentaire.

L'USDA a établi l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :

- Viande haché : 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)

Conseils relatifs au grillage

Bœuf

- Vous devez toujours laisser les steaks et les côtelettes reposer cinq minutes avant de les couper et les manger. Ceci permet à la chaleur d'être distribuée uniformément à travers la nourriture et crée une viande plus tendre et plus juteuse.
- Les pièces de viande de plus de deux pouces d'épaisseur doivent être sorties du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Ceci permettra de les cuire plus vite et de façon plus uniforme, et il y aura moins de fumée pendant le grillage. Veuillez noter que les temps de cuisson seront probablement plus courts que les temps indiqués dans le tableau de cuisson au grill.
- Pour les steaks ou côtelettes non désossés qui ont été préparés à la *française* (toute la viande a été enlevée autour de l'os), enveloppez les sections exposées de l'os dans un papier d'aluminium pour réduire le brûlage.

Fruits de mer

- Lorsque vous grillez un poisson avec sa peau, utilisez toujours le réglage de grillage Lo (Bas) et grillez toujours le côté de la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser reposer les fruits de mer après leur cuisson peut les rendre secs.
- Il est conseillé de huiler légèrement la lèchefrite avant la cuisson afin que la nourriture ne colle pas, en particulier lorsque vous cuisinez du poisson et des fruits de mer. Vous pouvez utiliser aussi une légère couche de vaporisateur antiadhésif.

Légumes

- Enduisez les légumes d'une légère couche d'huile avant de les cuire pour améliorer leur brunissement.

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 LREL6325*)**.

Réglage de la fonction de réchaud (Modèles LREL6323* / LREL6321*)

- 1 Appuyez une fois sur **Warm** (réchaud) ou **Air fry/Warm** (cuisson Air Fry/réchaud) pour le modèle **LREL6321*** et deux fois pour le modèle **LREL6323***.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 3 Appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) en tout temps pour annuler la fonction.

Réglage de la fonctionnalité de réchaud après la fonctionnalité Timed Cook (cuisson minutée) (Modèle LREL6325*)

- 1 Sélectionnez la fonctionnalité de cuisson.
- 2 Entrez la température du four à l'aide des touches numériques ou des touches +/-.
- 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.

Proof (Levage du pain) (Modèle LREL6325*)

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 Levage du pain

- 1 Utilisez la position 2 ou 3 de la grille pour le levage du pain.
- 2 Appuyez sur la touche **PROOF**, jusqu'à ce que **PROOF** s'affiche.
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Appuyez sur **Clear/Off** quand le levage du pain est terminé.

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode de levage 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 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**.

Mode sabbat

Le mode sabbat est généralement utilisé pendant le sabbat et les fêtes juives. Lorsque le mode sabbat est activé, le four ne s'allume pas jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé. En mode sabbat, tous les touches de fonction, à l'exception de la touche CLEAR/OFF sont inactives. Sb apparaîtra à l'affichage de la surface de cuisson ainsi que l'affichage du four.

REMARQUE

- Si la lumière du four est allumée et que le mode SABBAT est activé, la lumière du four restera allumée jusqu'à ce que le mode SABBAT soit éteint. Si la lumière du four doit être éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer le mode SABBAT. Le mode SABBAT peut être utilisé uniquement pendant la cuisson (mode BAKE ou CUISSON AU FOUR).

Réglage du mode Sabbat

1 Appuyez sur la touche **Bake** (cuire).

2 Réglez la température de cuisson.

Modèle LREL6325*

Utilisez les touches numériques.

Modèles LREL6323* / LREL6321*

Utilisez les touches +/-.

3 Appuyez sur la touche **START** (démarrer).

4 Modèles LREL6325*/LREL6321*

Appuyez la touche **Settings** (réglages) enfoncée pendant trois secondes.

Modèle LREL6323*

Appuyez la touche **Start Time** (heure de mise en marche) enfoncée pendant trois secondes.

REMARQUE

Sb et s'affichent à l'écran lorsque le mode Sabbat est activé. (Modèle LREL6325*)

Sb s'affichent à l'écran lorsque le mode Sabbat est activé. (Modèles LREL6323*/LREL6321*)

5 Pour annuler le mode Sabbat, maintenez la touche **Settings** (réglages) ou **Start Time** (heure de mise en marche) 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 LREL6325*

Utilisez les touches numériques.

Modèles LREL6323* / LREL6321*

Utilisez les touches +/-.

3 Appuyez sur la touche **START** (démarrer).

REMARQUE

- Il faudra attendre 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement de température.

Recettes préférées (Modèle LREL6325*)

La fonction FAVORITE (recettes préférées) permet d'enregistrer et de rappeler les réglages des recettes préférées. Cette fonction peut enregistrer et rappeler jusqu'à trois réglages. La fonction « Recettes préférées » peut être utilisée avec le mode de temps de cuisson. Elle ne fonctionnera avec aucune autre fonction, y compris le mode Start Time (delayed cook) (heure de mise en marche; cuisson minutée différée).

1 Placez les aliments dans le four.

2 Appuyez une fois sur **FAVORITE** (recettes préférées) pour le pain, deux fois pour la viande et trois fois pour le poulet. La température par défaut s'affiche, et le mot **COOK** (cuisson) clignote.

Catégorie	Comment sélectionner	Température par défaut (peut être modifiée et rappelée)	Mode de fonctionnement
1. Pain	Appuyez une fois sur FAVORITE (recettes préférées).	375 °F	CUISSON
2. Viande	Appuyez deux fois sur FAVORITE (recettes préférées).	325 °F	Rôtissage par convection
3. Poulet	Appuyez trois fois sur FAVORITE (recettes préférées).	350 °F	Rôtissage par convection

3 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four. Cette température est enregistrée et sera rappelée à la prochaine occasion.

4 Appuyez sur **START** (démarrer). L'indicateur de préchauffage émet trois signaux sonores lorsque le four a atteint la température réglée.

REMARQUE

- Seule la température sélectionnée est enregistrée. Le temps de cuisson n'est pas enregistré.
- Si la température du four est modifiée, la nouvelle température est enregistrée.

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 Appuyez 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 (Modèle LREL6325*)

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 (Modèle LREL6325*)

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/étendre) 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) : 275 °F, Lo (bas) : 220 °F

Friture à Air (Air Fry) (Modèles LREL6325* / LREL6323*)

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 un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau 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 le plateau de cuisson tapissé 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.

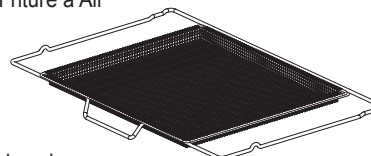
Réglage de la fonction Air Fry

- 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 LREL6325***
Appuyez sur les touches **numériques** pour saisir la température désirée.
 - Modèle LREL6323***
Utilisez les boutons **+/-** pour régler la température.
- 3 Appuyez sur **START** (démarrer).
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre).

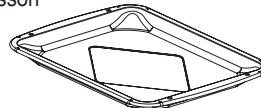
REMARQUE

- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez le plateau pour cuisson AirFry (offert en option sur www.lg.com).
- Si vous n'avez pas le plateau pour cuisson AirFry, placez les aliments sur une grille dans un moule à biscuits recouvert de papier d'aluminium.
- La section en filet du plateau pour cuisson AirFry peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Plateau Friture à Air



Plateau de cuisson



Guide de cuisson en mode Air Fry

- Plateau Friture à Air

- Disposez les aliments de façon uniforme en une seule couche.
- Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur une grille en 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	425	4	20-30	
Frites ondulées 3/8 po (10 mm)	35	425	4	25-35	
Frites de patates douces	25	425	4	20-35	
Bouchées de pommes de terre	50	450	4	22-32	
Pommes de terre rissolées	40	450	4	25-35	
POMMES DE TERRE – Fraîches/maison					
Frites 3/8 po (10 mm)	25	450	4	35-45	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	35-45	
POULET – Surgelé					
Croquettes de poulet croustillantes	30	450	4	18-28	
Lanières de poulet	35	450	4	30-40	
Ailes piquantes non désossées	50	450	4	30-40	
POULET – Frais, avec la peau*					
Ailes	40	450	4	30-35	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	* 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	
AUTRES					
Rondelles d'oignon – surgelées, panées	20	450	4	20-30	
Rouleaux de printemps (0,7 oz/20 g chacun) – Surgelés	50	425	4	28-38	
Saucisses fines* – 2,5 oz chacune, 3/4 po de diamètre (70 g chacune, 2 cm de diamètre)	90	450	4	25-35	* 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	425	4	30-40	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	450	4	20-30	
Légumes mélangés	35	450	4	17-28	Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.

36 FONCTIONNEMENT

Guide de cuisson en mode Air Fry

- Plaque de cuisson foncée antiadhésive



- Disposez les aliments de façon uniforme en une seule couche.
- Utilisez une plaque de cuisson foncée 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	425	4	20-30	–	
Frites ondulées 3/8 po (10 mm)	35	425	4	25-35	5–11	
Frites de patates douces	25	425	4	20-35	5–11	
Bouchées de pommes de terre	50	450	4	22-32	8–14	
Pommes de terre rissolées	40	450	4	25-35	4–11	
POMMES DE TERRE – Fraîches/maison						
Frites 3/8 po (10 mm)	25	450	4	35-45	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	35-45	8–14	
POULET – Surgelé						
Croquettes de poulet croustillantes	30	450	4	18-28	2–8	
Lanières de poulet	35	450	4	30-40	4–10	
Ailes piquantes non désossées	50	450	4	30-40	6–12	
POULET – Frais, avec la peau*						
Ailes	40	450	4	30-35	2–9	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	–	* 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	–	
AUTRES						
Rondelles d'oignon – surgelées, panées	20	450	4	20-30	4–11	
Rouleaux de printemps (0,7 oz/20 g chacun) – Surgelés	50	450	4	20-30	4–11	
Saucisses fines* – 2,5 oz chacune, 3/4 po de diamètre (70 g chacune, 2 cm de diamètre)	90	425	4	28-38	3–9	* 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	425	4	30-40	4–11	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	450	4	20-30	–	
Légumes mélangés	35	450	4	17-28	3–9	Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.

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

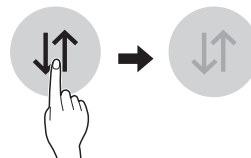
Commandez l'appareil à distance ou vérifiez le temps de cuisson restant sur l'application **LG ThinQ**.

REMARQUE

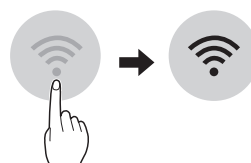
- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de services Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil enregistré de l'application **LG ThinQ**, puis enregistrez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des 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 sans fil

Modèle	LCW-004
Plage de fréquence	2412 MHz - 2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 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.

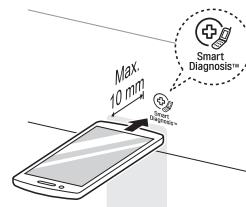
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

- 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

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas des tampons à récurer ou des chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson.
- Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.

Utilisez un nettoyeur pour surface de cuisson en céramique. Certains types de crème sont moins efficaces ou peuvent égratigner, endommager ou tacher la surface de cuisson.

Pour maintenir et protéger la surface de cuisson en verre, suivez ces étapes :

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.
- 2 Pour conserver l'aspect neuf de la surface, utilisez un nettoyeur pour surface de cuisson en céramique tous les jours.
- 3 Remuez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du produit de nettoyage directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un papier essuie-tout pour nettoyer la surface de cuisson en entier.
- 5 Rincez avec de l'eau et utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus du produit de nettoyage.

REMARQUE

Nettoyez bien la surface de cuisson avant de la faire chauffer.

IMPORTANT

- Métal à lame de rasoir pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Le grattoir, s'il est correctement utilisé, n'endommagera pas la surface de cuisson. Pour votre sécurité, veuillez utiliser un gant de cuisine ou une poignée si vous grattez la surface de cuisson alors qu'elle est encore chaude.
- Si de l'eau ou un aliment contenant de l'eau se renverse, retirez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un essuie-tout sec.

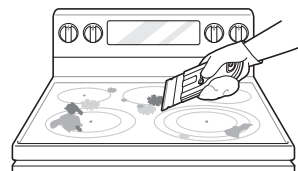
REMARQUE

LES DOMMAGES OU LES DÉFAILLANCES D'UN PRODUIT DÉCOULANT DE CIRCONSTANCES ÉNUMÉRÉES AU PARAGRAPHE 1 OU 2 CI-DESSOUS POURRAIENT NE PAS ÊTRE COUVERTS PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

1. Déversement sucrés (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou si du plastique s'y collent et fondent causer endommagements ou criblage à la surface de cuisson.
2. Si un aliment ou de l'eau contenant du calcium (poudre à pâte, vin, lait, épinards, brocoli, etc.) se renverse sur la surface de cuisson, celle-ci pourrait être tachée ou décolorée de façon permanente.

Résidus brûlés

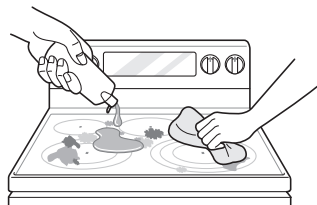
- 1 Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les dépôts brûlés ou les aliments renversés de la surface en vitrocéramique avec un grattoir en métal à lame de rasoir approprié.



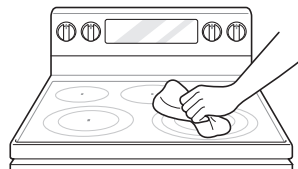
REMARQUE

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

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



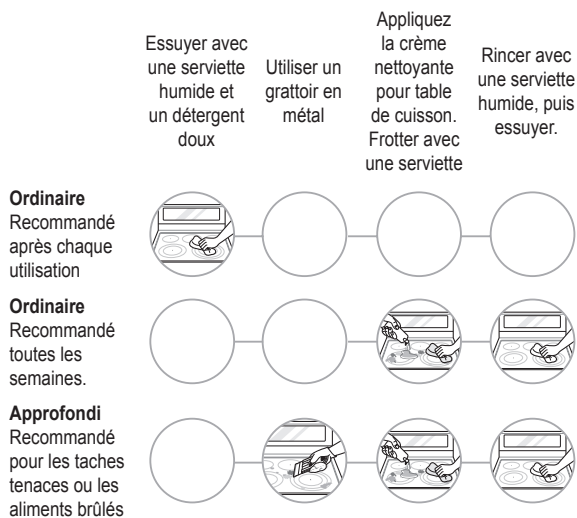
- 3 Rincez à l'eau propre et essuyez la surface de cuisson avec un essuie-tout propre et sec.



Entretien de la surface de cuisson

NE PAS utiliser de javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour une utilisation sur des surfaces en céramique.

Laissez refroidir votre surface de cuisson en vitrocéramique avant de nettoyer.



Pour de plus amples informations, visitez notre site web www.lg.com/ca_fr

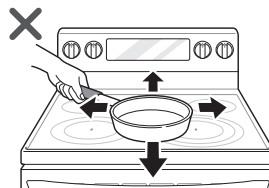
Marques de métal et égratignures

LES DOMMAGES OU LES DÉFAILLANCES D'UN PRODUIT DÉCOULANT DE CIRCONSTANCES ÉNUMÉRÉES AU PARAGRAPHE 1 OU 2 CI-DESSOUS POURRAIENT NE PAS ÊTRE COUVERTS PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

1. Veillez à ne pas glisser les chaudrons et casseroles sur la surface de cuisson, car le métal y laissera des marques. Pour faciliter le nettoyage de ces marques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique.
2. Le mince revêtement en aluminium ou en cuivre d'un chaudron dans lequel le contenu s'est évaporé à sec peut laisser des marques de décoloration noires sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de chauffer de nouveau sans quoi elle pourrait demeurer permanente.

MISE EN GARDE

Les batteries de cuisine qui ont un fond rugueux ou inégal peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.



- Ne glissez pas des articles en métal ou en verre sur la surface de la surface de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec de la saleté sur le fond.
- N'utilisez pas d'accessoires de cuisson s'il y a des corps étrangers sur la surface de cuisson. Nettoyez toujours la surface de cuisson avant de cuisiner.

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 à 20 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 minimales 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 une 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.

Au besoin, l'autonettoyage est toujours disponible pour un nettoyage du four plus long et plus en profondeur des saletés plus résistantes et incrustées.

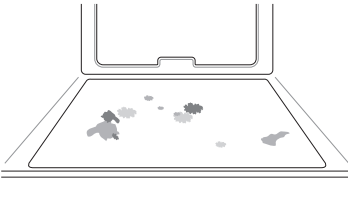
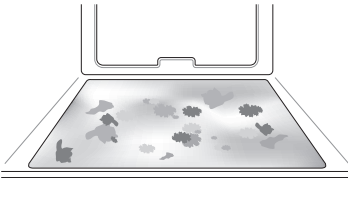
Avantages de la fonction EasyClean^{MD}

- Permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la after 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 comprennent l'option Self Clean. La fonction EasyClean^{MD} peut ne pas être efficace pour déloger les saletés tenaces et accumulées. Si votre four ne comprend pas l'option Self Clean, nettoyez-le régulièrement en utilisant la fonction EasyClean^{MD} afin d'empêcher l'accumulation de saletés tenaces et brûlées sur les parois.

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 / graisse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
				Viande rôtie à basse température
Self Clean* (Autonettoyage)		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / graisse	Viande rôtie à haute 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.

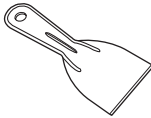
Sur les modèles ne comprenant pas l'option Self Clean, nettoyez le four fréquemment en utilisant la fonction EasyClean^{MD} afin d'empêcher l'accumulation de saletés tenaces et brûlées sur les parois.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser le cycle EasyClean^{MD}. Le message **Hot** s'affiche et le cycle EasyClean^{MD} ne démarre pas tant que la cavité du four est plus chaude que 65 °C (150 °F).
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de déloger les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- Utiliser le côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayure peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayure, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local peuvent également améliorer le nettoyage.
- La cuisinière doit être de 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 pendant le cycle EasyClean^{MD}. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Pour les endroits difficiles à atteindre comme l'arrière de la surface inférieure du four, il est conseillé d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

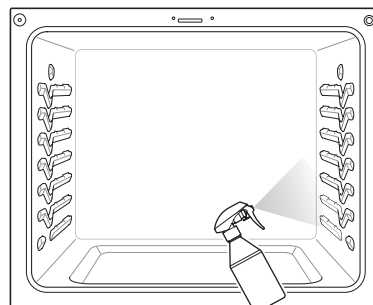
Guide d'instructions EasyClean^{MD}

- Retirer les grilles et les accessoires du four.
- Gratter 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
- Remplissez un vaporisateur d'eau (10 oz ou 300 ml) et pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.
- 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 $\frac{4}{5}$ (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 ou 300 ml) coulera sur le plancher.

- 6 Fermez la porte du four. Appuyez sur la touche **EasyClean^{MD}**. Appuyez sur **Start**.

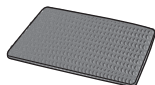
MISE EN GARDE

- 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 verre 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 saleté, répétez les étapes cidessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles EasyClean^{MD}, effectuez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'autonettoyage. Voir la section Autonettoyage du manuel de l'utilisateur pour plus de détails. Si l'option Self Clean n'est pas offerte, utilisez un grattoir pour déloger la saleté tenace.

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 pas nettoyer le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utiliser un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle EasyClean^{MD}.

Autonettoyage (Modèle LREL6325* / LREL6323*)

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 replacer.
- 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.
- 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.
- 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 4, de 5 ou de 3 heures.

Guide d'autonettoyage

Niveau de sol	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 **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 LREL6325***
Utilisez les touches **numériques** pour entrer l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'autonettoyage commence.

Modèle LREL6323*


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**.

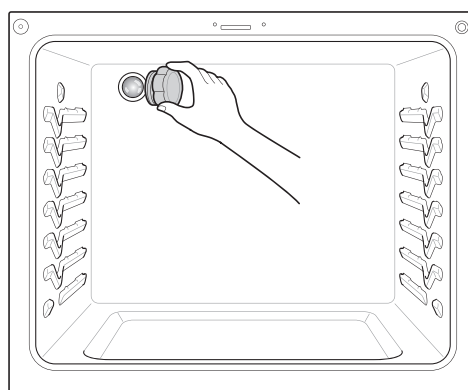
REMARQUE

- 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.

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**.


- 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.



⚠ 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.

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'usez 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.

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 difficiles 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.

REMARQUE

Lorsque vous vaporisez la surface de verre, un fonctionnement tactile intermittent est possible.

Surfaces en acier inoxydable

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

- 1 Placez une petite quantité de détergent pour appareil en acier inoxydable ou un produit à polir sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
- 2 Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres d'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

Pour prévenir les égratignures, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces pièces.

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.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

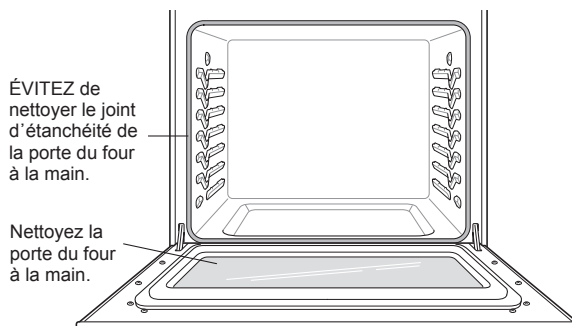
Porte du four

- 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.

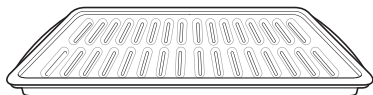


Nettoyage des touches

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour les saletés plus coriaces et les accumulations de graisse, frottez doucement avec une brosse, comme une brosse à dents.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.

Lèchefrite et grille



- Ne rangez pas la lèchefrite ou la grille sale dans la cuisinière.
- Ne nettoyez jamais la lèchefrite ou la grille en mode d'autonettoyage.
- Enlevez la grille du plateau. Débarrassez-vous soigneusement de la graisse qui se trouve dans le plateau et versez-la dans un contenant approprié.
- Lavez et rincez la lèchefrite et la grille avec de l'eau chaude et un tampon savonneux ou en plastique.
- Si de la nourriture a brûlé sur la grille, vaporisez-la de produit de nettoyage pendant qu'elle est chaude et couvrez-la de papiers essuie-tout humides ou d'un torchon à vaisselle. Le fait de tremper le plateau enlèvera les aliments brûlés incrustés.
- La lèchefrite ainsi que la grille peuvent tous deux être nettoyés avec un produit de nettoyage pour four commercial ou au lave-vaisselle.

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.

REMARQUE

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

Directives d'entretien de la porte

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

! MISE EN GARDE

- Ne pas fermer la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas en place.
- Ne pas frapper 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 ultérieur.

Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

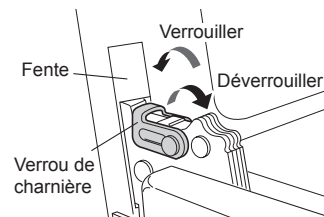
! MISE EN GARDE

- Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. La porte est très lourde.

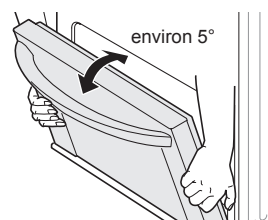
FRANÇAIS

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.



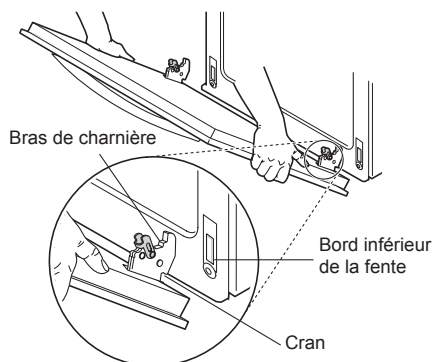
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position d'enlèvement (fermée à 5 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



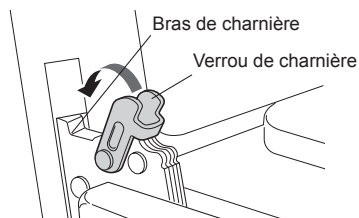
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Alors que la porte est au même angle que lorsqu'on l'a 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.

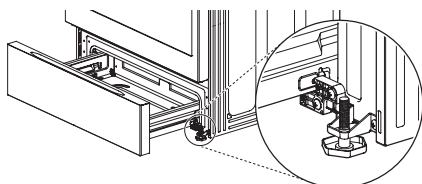
Retirer le tiroir

⚠ MISE EN GARDE

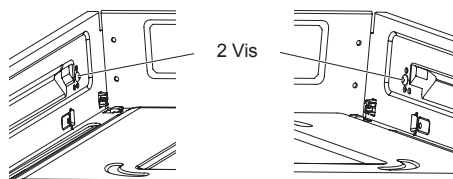
Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

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.

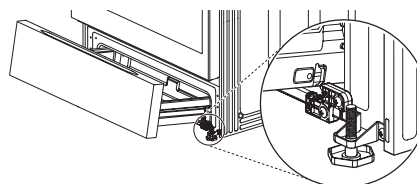
- 1 Tirez le tiroir jusqu'à l'arrêt.



- (2) **Modèle LREL6325*** Dévissez les deux vis situées à l'arrière du tiroir.



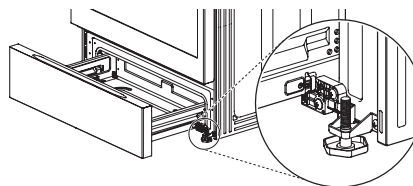
- 3 Soulevez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées sortent des guides.



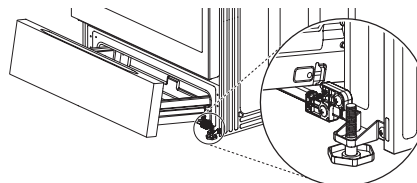
- 4 Enlevez le tiroir.

Réinstallation du tiroir

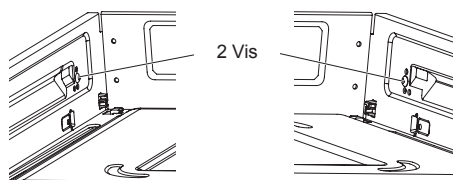
- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.
- 2 Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.



- 3 Soulevez l'avant du tiroir et poussez-le jusqu'à ce que les butées sortent des guides.



- (4) **Modèle LREL6325*** 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.

Pourquoi les lettres "COOKTOP HOT" apparaissent sur l'affichage de la surface de cuisson?

COOKTOP HOT s'affichera une fois que l'élément est éteint ou durant le cycle d'auto-nettoyage. L'indicateur COOKTOP HOT restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 150°F (66°C) ou lorsque le cycle d'autonettoyage se termine.

Pourquoi les éléments de cuisson semblent-ils fonctionner par intermittence pendant l'utilisation de la surface de cuisson ou du four?

Selon le réglage de l'élément de cuisson de surface ou la température sélectionnée pour le four, il est NORMAL que les éléments de cuisson fonctionnent par intermittence.

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 températures de vos recettes avec attention. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou 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.

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

Cela est tout à fait normal. Le ventilateur se remettra en marche dès que la porte sera refermée.

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

Ne jamais utiliser du 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. Placer 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 pas couvrir les grilles de papier d'aluminium. Cela bloquera la circulation de l'air, entraînant une mauvaise cuisson des aliments. Placer une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium sous les tartes aux fruits ou 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 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.

Puis-je laisser les grilles dans le four pendant le cycle Autonettoyage?

Non. Les grilles ne seraient pas endommagées, mais elles pourraient se décolorer et devenir plus difficiles à enlever et replacer. Enlevez tout ce qui se trouve dans le four avant de lancer le cycle Autonettoyage.


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 surface de cuisson?

La surface 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 surface 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 touches de fonction ne fonctionnent-elles pas?

Assurez-vous que la cuisinière ne soit pas en mode de Verrouillage. On voit le symbole cadenas  à l'afficheur si le verrouillage est activé. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur Lower Clear/Off pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et le message Loc s'affiche jusqu'à ce que les commandes soient débloquées.

Comment puis-je assurer la sécurité des enfants près de la cuisinière?

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

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 pour faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devez frotter les surfaces du four après 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?

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. Recommencez le processus EasyClean^{MD} en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. Si certaines saletés tenaces demeurent, utilisez l'option Autonettoyage pour finir de nettoyer votre four.

Si la fonction Self Clean n'est pas offerte, utilisez un grattoir pour déloger la saleté tenace.

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 recommandée.

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 dans l'eau, cela peut affecter négativement le rendement de nettoyage. Si certaines taches tenaces ou accumulées demeurent, utilisez l'option Autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section Autonettoyage de ce manuel. Certains modèles ne comprennent pas l'option Self Clean. La fonction EasyClean^{MD} peut ne pas être efficace pour déloger la saleté tenace et accumulée. Si l'option Self Clean n'est pas offerte, il peut être utile d'utiliser la fonction EasyClean^{MD} plus souvent pour empêcher l'accumulation de saletés tenaces.

Y a-t-il des trucs pour faire disparaître les saletés tenaces?

Il est conseillé de gratter les saletés avec un grattoir de plastique avant et pendant le nettoyage. Si vous utilisez un grattoir métallique, faites attention de ne pas endommager la surface du four. Saturer entièrement la saleté avec de l'eau est également recommandé.

Par contre, certains types de saletés sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour ces saletés tenaces, utilisez le cycle Self Clean. Pour plus de détails, consultez la section Autonettoyage de ce manuel.

Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, l'élément du gril ou l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle EasyClean^{MD}?

Oui. Le ventilateur assurant la convection et l'élément chauffant ou brûleur du gril peuvent être un peu mouillés au cours du nettoyage. Par contre, un jet direct sur le brûleur du gril et les éléments chauffants n'est pas nécessaire, car ils se nettoient automatiquement au cours de l'utilisation normale.

Dois-je utiliser tout le contenu du vaporisateur 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 surface 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 (vapeur) provenant de l'eau dans la cavité du four. Le four chauffe brièvement au cours du cycle EasyClean^{MD}, l'eau s'évapore et sort par les événements du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser EasyClean^{MD}?

Vous pouvez utiliser EasyClean^{MD} aussi souvent que vous le voulez. Cependant, si l'option Self Clean n'est pas offerte sur votre four, vous pouvez utiliser l'option EasyClean^{MD} souvent pour prévenir l'accumulation de saletés tenaces et brûlées. EasyClean^{MD} fonctionne idéalement lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section EasyClean^{MD} 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.


Avant d'appeler le réparateur

Avant d'appeler le réparateur, examiner la liste ci-après. Cela peut vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériau ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Symptômes	Causes possibles / Solutions							
La cuisinière n'est pas au niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau. S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière. Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière. 							
La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.	<ul style="list-style-type: none"> Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible. Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis. Le support antibasculement est enclenché. 							
La commande du four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	<ul style="list-style-type: none"> La commande électronique a détecté un problème. Appuyez sur Clear/Off pour effacer le code d'erreur et arrêter le bip. Reprogrammer le four. Si le problème revient, enregistrer le numéro. Appuyez sur Clear/Off et appelez un réparateur. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Erreur de court-circuit de la touche</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Le four ne chauffe pas</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Erreur de court-circuit de la touche	F-9	Le four ne chauffe pas
CODE	CAUSE							
F-3	Erreur de court-circuit de la touche							
F-9	Le four ne chauffe pas							
Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation des mauvaises casseroles. <ul style="list-style-type: none"> Utilisez des casseroles plates et dont la taille correspond au diamètre de l'élément de cuisson choisi. Le courant (puissance) peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte. 							
Les éléments de surface ne fonctionnent pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si la bonne commande est réglée pour l'élément de cuisson utilisé. 							
L'élément de surface cesse de cuire lorsque l'on baisse le feu.	<ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. L'élément est toujours allumé et chaud. 							
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Des aliments renversés n'ont pas été nettoyés avant que l'on utilise la surface de cuisson à nouveau. <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section sur le Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique. Surface chaude sur un modèle doté d'une surface de cuisson de couleur pâle. <ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Cela est temporaire et la décoloration disparaîtra lorsque le verre aura refroidi. 							
Les éléments de surface fonctionnent par intermittence.	<ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. <ul style="list-style-type: none"> Les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie. 							

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> – Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> – Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. • Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
La lampe de four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer ou resserrer l'ampoule. Consultez la section sur le Remplacement de l'ampoule du four dans ce manuel.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • La grille de la lèchefrite est placée du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer la grille de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. <ul style="list-style-type: none"> – La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> – Veuillez consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez bien sur la touche Broil. • La grille n'est pas placée au bon endroit. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez le guide de grillage. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> – Utilisez la lèchefrite et la grille.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et la grille n'est pas bien placé et n'est pas fendu comme il est recommandé. <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section sur l'utilisation du four. Le courant peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. Consultez le guide de grillage.
La température du four est trop ou pas assez chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> Veuillez consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Les grosses particules comme le sel ou le sable entre la surface de cuisson et les ustensiles de cuisson peuvent égratigner la surface. Assurez-vous que la surface de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson sont propres avant l'utilisation. Les petites égratignures ne modifient pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN. On a utilisé des ustensiles dotés d'un fond rugueux. Utiliser des ustensiles de cuisson dotés d'un fond lisse et plat
Marques de métal	<ul style="list-style-type: none"> Frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Pour éliminer les marques, utilisez une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.
Marques ou points bruns	<ul style="list-style-type: none"> Les liquides qui débordent cuisent sur la surface. Utilisez un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.
Zones décolorées sur la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Utilisez une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser des ustensiles de cuisson dont le fond est propre et sec.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> Laissez la cuisinière refroidir et réglez à nouveau les commandes. Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section Autonettoyage. On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée
Bruits secs ou « craquements »	<ul style="list-style-type: none"> C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> Cela est normal.
Bruit du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> Un ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. <ul style="list-style-type: none"> Cela est normal.
Le ventilateur à convection s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. <ul style="list-style-type: none"> C'est normal, cela assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
L'affichage de l'heure clignote.	<ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur la touche Clock et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Saleté excessive. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur le bouton Clear/Off. Ouvrir les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendre jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyer la saleté excessive et régler à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section Autonettoyage. • Le four était très sale. <ul style="list-style-type: none"> – Nettoyez les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
Les messages « CLEAN » et « DOOR » s'affichent.	<ul style="list-style-type: none"> • Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. <ul style="list-style-type: none"> – Fermer la porte du four.
Le message « LOCKED » s'affiche lorsque l'on veut utiliser la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur le bouton Clear/Off. Laissez le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'événement.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. <ul style="list-style-type: none"> – Pour accélérer le processus, exécutez un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Appliquez un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduisez le bord des grilles d'un mince film d'huile.
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'événement du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION SUR L'ARBITRAGE QUI EXIGE QUE LE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG S'EFFECTUE PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE L'INTERDISENT OU QUE, DANS UN AUTRE TERRITOIRE DE COMPÉTENCE, VOUS VOUS PRÉVALIEZ D'UNE OPTION DE RETRAIT. LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS PAR LE PROCESSUS D'ARBITRAGE. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».

Si votre électrique LG («Produit») a tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG Electronics Canada Inc. («LGECI»), à son gré, réparera ou remplacera le «Produit» après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «LGECI».

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)

Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre, Éléments radiants
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «LGECI».
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LGECI, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.

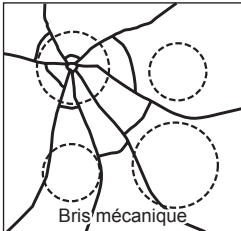
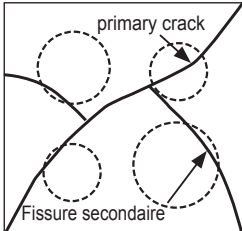
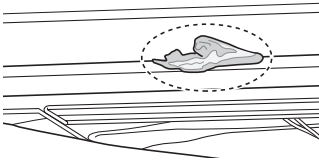
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :


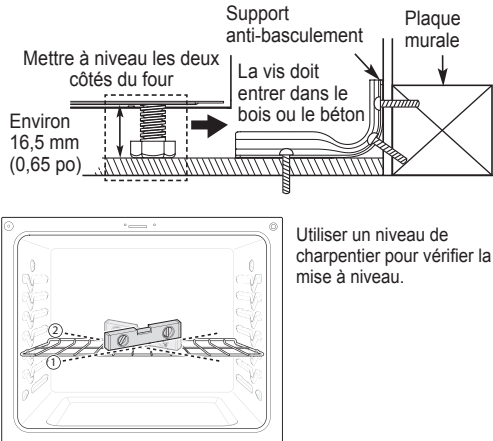
- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;

56 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 provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LGECI dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommages ou articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Le remplacement des ampoules, des filtres ou des consommables.
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

Non couvert par la garantie.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> • Fissure de la table de cuisson 	<p>Fissure de la table de cuisson provoquée par un impact d'objet</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>out of warranty</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>in warranty</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Dommages causés après la livraison (Non couvert par la garantie) 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS entreposer des objets lourds au-dessus de la table de cuisson, car ils peuvent tomber et l'endommager. • NE PAS égratigner la table de cuisson, sinon elle peut se fissurer. • Nettoyer la table de cuisson avant et après utilisation.
<ul style="list-style-type: none"> • Écaillage de l'émail de la table de cuisson 	<p>Utilisation incorrecte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas frapper la table de cuisson en émail

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> • Criblages de la vitre de la surface de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Déversements sucrés (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou si du plastique s'y collent et fondent causer endommagements ou criblage à la surface de cuisson. (Non couvert par la garantie) 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez la matière fondue IMMÉDIATEMENT avec un grattoir à lame de rasoir pendant que la surface de cuisson est encore chaude. • Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.
<ul style="list-style-type: none"> • Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium 	<p>Le papier d'aluminium a fondu dans le four</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • La surface n'est pas à niveau • Le four penche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le fourneau n'est pas à niveau 2. Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement  <p>Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier premièrement avec l'installateur

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

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

Sans frais : 1-888-542-2623 (8h à minuit – l'année longue) et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou; Visitez le site web à : https://www.lg.com/ca_fr

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

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

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

Avis de différend. Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECL, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

Entente d'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. Si la réclamation n'a pu être réglée dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, vous et LG convenez de ne régler les réclamations vous opposant que par arbitrage exécutoire au cas par cas, à moins que vous vous prévaliez de l'option de retrait évoquée plus haut ou que vous résidiez dans un territoire de compétences qui interdit la pleine application de cette clause dans le cas de réclamations de ce type (dans lequel cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure où la loi en vigueur le permet, aucun différend entre vous et LG ne peut être combiné ou regroupé avec un différend faisant intervenir le produit ou la réclamation d'une personne ou entité tierce. Plus précisément et sans limiter la portée de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit, en aucun cas un différend entre vous et LG ne peut être traité dans le cadre d'un recours collectif. Au lieu de l'arbitrage, les parties peuvent tenter une action individuelle devant une cour des petites créances, mais cette action ne peut pas être intentée dans le cadre d'un recours collectif, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit dans votre province ou territoire de compétences pour une réclamation en cause qui nous oppose.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour soumettre une réclamation à un arbitrage, l'une des deux parties, soit vous ou LG, doit déposer une demande écrite à cet effet. L'arbitrage est privé et confidentiel et s'effectue selon une procédure simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties conformément aux lois et règlements en vigueur portant sur l'arbitrage commercial de votre province ou territoire de résidence. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG Electronics Canada Inc., Legal Department - Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. La présente disposition sur l'arbitrage est régie par les lois et règlements sur l'arbitrage commercial applicables de votre province ou territoire. La sentence arbitrale peut donner lieu à un jugement de n'importe quel tribunal compétent. Toutes les décisions relèvent de l'arbitre, à l'exception des questions associées à la portée et à l'applicabilité de la disposition sur l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui sont du ressort du tribunal. L'arbitre est tenu de respecter les modalités de la présente disposition.

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

Frais et coûts. Aucuns frais ne sont exigibles pour entamer une procédure d'arbitrage. À la réception de votre demande d'arbitrage écrite, LG réglera rapidement la totalité des frais de dépôt de la demande d'arbitrage, sauf si vous réclamez des dommages-intérêts supérieurs à 25 000 \$. Dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt de demande et d'administration ainsi que les honoraires de l'arbitre conformément aux règles d'arbitrage applicables et à la présente disposition sur l'arbitrage. Si vous remportez l'arbitrage, LG réglera vos frais et honoraires juridiques après avoir déterminé s'ils sont raisonnables en se fondant sur des facteurs comme, entre autres, le montant de l'achat et le montant de la réclamation. Si l'arbitre juge que le motif de la réclamation ou les réparations demandées sont futiles ou se fondent sur des motifs déplacés (au regard des lois applicables), le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous acceptez de rembourser à LG la totalité des montants versés qu'il vous revient autrement de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire et si elle remporte l'arbitrage, LG renonce à tous ses droits de vous réclamer des frais et horaires juridiques.

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

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

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

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

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

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



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com