



ENGLISH

PORTUGÊS

# OWNER'S MANUAL ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

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

LSWS306ST



MFL69455501\_04

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

Copyright © 2016 - 2019 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

# TABLE OF CONTENTS

## **3** **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

---

## **8** **PRODUCT OVERVIEW**

---

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

## **11** **FEATURES**

---

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

## **17** **USING THE OVEN**

---

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

## **27** **SMART FEATURES**

---

## **29** **MAINTENANCE**

---

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

## **36** **TROUBLESHOOTING**

---

- 36 FAQs
- 38 Before Calling for Service

## **41** **SMART DIAGNOSIS™**

---

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Download this owner's manual at: [www.lg.com/br](http://www.lg.com/br)



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

## **WARNING**

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

## **CAUTION**

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

## **SAFETY PRECAUTIONS**

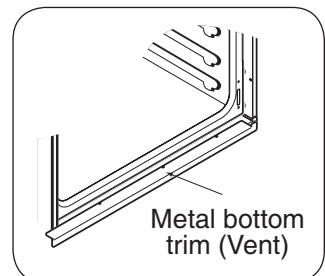
- Be certain your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect power to appliance before servicing by unplugging, removing the fuse or switching off the circuit breaker. The electrical outlet or fixed wiring switch MUST be accessible after installation to disconnect the oven.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.**  
Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- **Use care when opening door.**  
Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Do not heat unopened food containers.**  
Build-up of pressure may cause containers to burst and result in injury.

## SAFETY PRECAUTIONS (CONT.)

- **Keep oven vent ducts unobstructed.**

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

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



### NOTE:

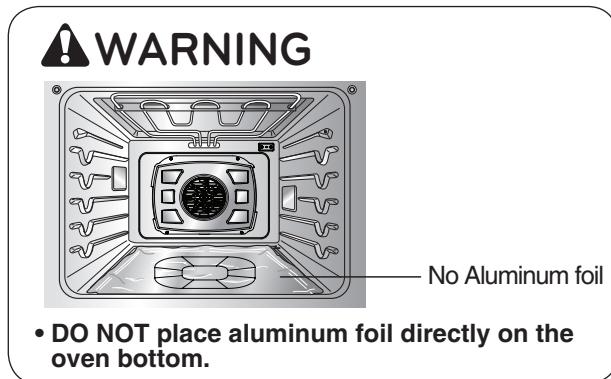
For proper operation vent trim must be installed.

### WARNING

- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
  - **DO NOT use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
  - **Use dry pot holders only.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
  - **Do not use the oven or the drawer for storage.** Flammable materials should not be stored in or on an oven.
  - **Wear proper apparel.** Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
  - **Accessible parts may become hot during use.** Young children should be kept away.
- 
- **Be certain all packing materials are removed from the appliance before operating.** Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
  - **DO NOT force the door open.** This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
  - **DO NOT use a steel-wool pad.** It will scratch the surface.
  - **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.** This may result in the glass shattering.
  - **Be careful when removing and lifting the door.**
  - **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
  - **DO NOT step or sit on the oven door.** Be sure to follow proper installation instructions.
  - **During use the appliance becomes hot.** Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

## ELECTRICAL SAFETY

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



- **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)
- Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## SAFETY DURING USE

- **Oven Racks.** Always place oven racks in the desired position while the oven is cool.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven. Hot cookware or plates can cause burns.
- Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- **DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

## CHILD SAFETY

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**  
**Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

### ⚠️ WARNING

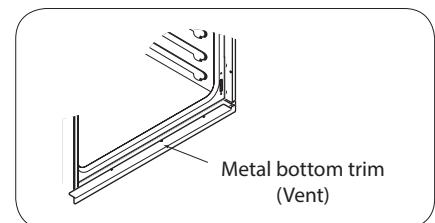
- Children should be kept away from the oven.**
- Accessory parts will become hot when the broiler is in use.**
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.**  
**Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

### ⚠️ CAUTION

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

## SAFETY WHEN CLEANING

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



- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning.
- The surface may get hotter than usual and children should kept away during the pyrolytic self-cleaning.
- Steam cleaner is not to be used.

## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

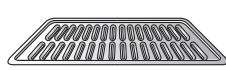
- Ground beef: 71° C (160° F)
- Poultry: 74° C (165° F)
- Beef, veal, pork, or lamb: 62° C (145° F)
- Fish/seafood: 62° C (145° F)

# PRODUCT OVERVIEW

## ACCESSORIES

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

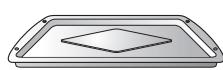
### Accessories for Cooking



Grid



Heavy duty racks  
(Standard Rack) (2 ea)



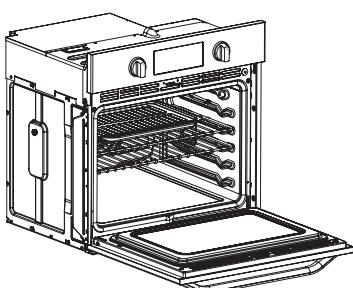
Broiler pan



Telescoping rack (1 ea)



Meat probe



Electric convection built-in oven

### Accessories for Installation



6 wood screws for mounting  
(4 needed for installation  
and 2 extras)

### Accessories for EasyClean®



Spray bottle (1ea)



Non scratch  
Scouring Pad (1ea)

### Manuals



Owner's manual



Installation manual

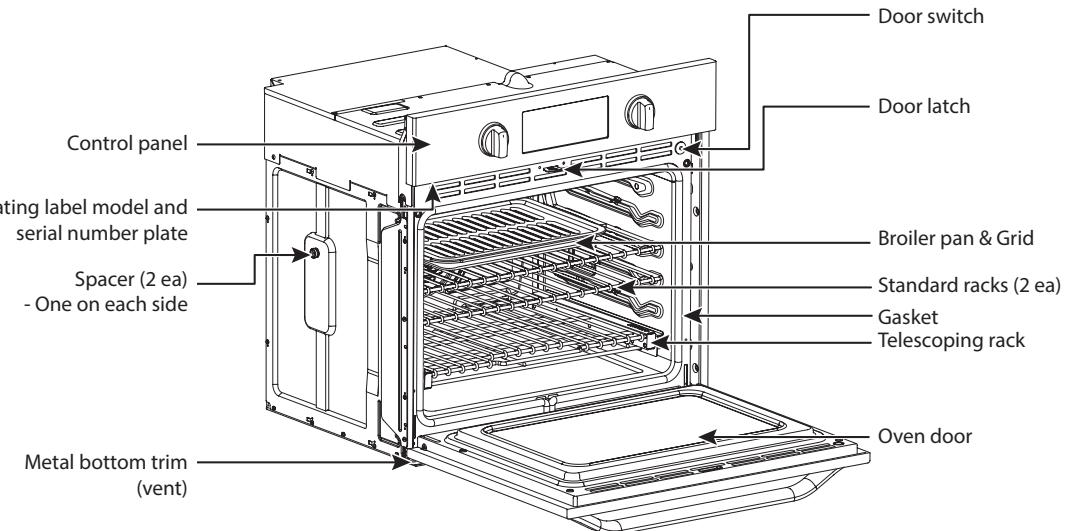
#### **! NOTE**

- Contact LG Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

## OVEN OVERVIEW

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

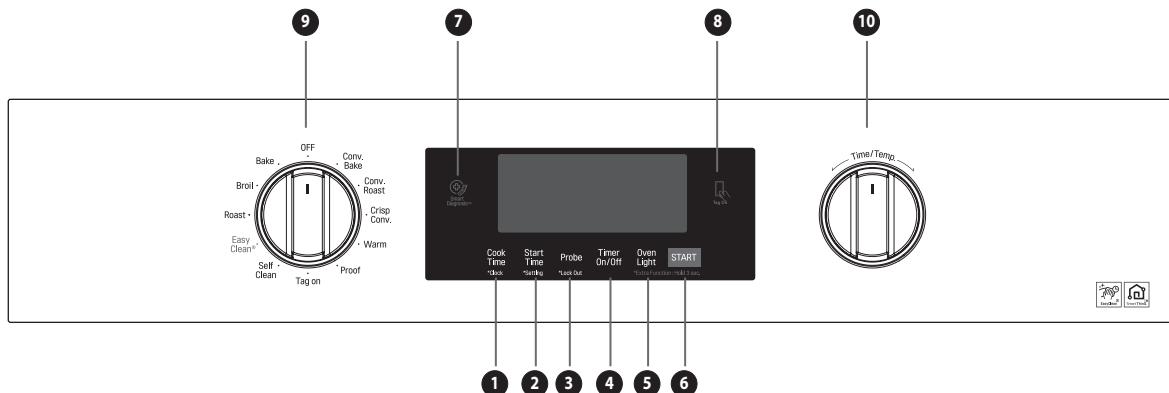
\*Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.



### ! NOTE

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

## CONTROL PANEL OVERVIEW



| Name  | Description  |
|---|--|
| <b>1</b> <b>Cook Time</b><br><b>*Clock</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch button and turn the Time/Temp knob to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.</li> <li>– Touch and hold the button for three seconds to set the time of day.</li> </ul> |
| <b>2</b> <b>Start Time</b><br><b>*Setting</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch button and turn the Time/Temp knob to set the delayed start time. The oven starts at the set time.</li> <li>– Touch and hold button for three seconds to select and adjust oven settings.</li> </ul>                                    |
| <b>3</b> <b>Probe</b><br><b>*Lockout</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch button to select probe function.</li> <li>– Touch and hold button for three seconds to activate to active LOCKOUT.</li> </ul>   |
| <b>4</b> <b>Timer On/Off</b>                  | Touch button to set or cancel timer on oven.   |
| <b>5</b> <b>Oven Light</b>                    | Touch button to turn oven light on/off.  |
| <b>6</b> <b>Start</b>                         | Touch button to start all oven features.   |
| <b>7</b> <b>Smart Diagnosis</b>               | Use during the Smart Diagnosis feature.  |
| <b>8</b> <b>Smart Features</b>                | The Tag On icon, for use with Smart Features.  |
| <b>9</b> <b>Oven Mode Knob</b>                | Turn knob to select oven operating mode.   |
| <b>10</b> <b>Time/Temp Knob</b>               | Turn knob to set temperature or cook time for oven.  |

# FEATURES

## CLOCK

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

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



### NOTE

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

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

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

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

### Power Outage

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

### Minimum and Maximum Default Settings

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

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

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

## TIMER ON/OFF

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

### Setting the Timer

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



#### NOTE

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

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



#### NOTE

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

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

## CONVECTION AUTO CONVERSION

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

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

To disable the auto conversion feature, do the following:

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



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

## OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

### NOTE

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

### Adjusting the Oven Temperature

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



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

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

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

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

### NOTE

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

## LANGUAGE

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

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



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

## PREHEATING ALARM LIGHT

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

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



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

## BEEPER VOLUME

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

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds. Then touch **START TIME** repeatedly until *BEEP* appears in the display.
3. Turn the Time/Temp knob to select the desired volume.
4. Touch **START** to accept the change.



## OVEN LIGHT

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

### NOTE

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

## LOCKOUT

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

## FAHRENHEIT OR CELSIUS

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

1. Set Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Touch and hold **START TIME** for 3 seconds. Then touch **START TIME** repeatedly until *Unit* appears in the display.
3. Turn the Time/Temp knob to select °F (Fahrenheit) or °C (Celsius).
4. Touch **START** to accept the change.



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

## START TIME (Delayed Timed COOK)

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

### Setting the Oven to Delayed Start

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

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

### NOTE

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

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

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



### CAUTION

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

## COOK TIME (TIMED COOK)

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

### Setting the Timed Cook Function

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

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



### NOTE

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

6. Touch **START**. The oven turns on, and the display shows the cooking time countdown. The oven continues to cook for the set amount of time, then turns off automatically, unless the WARM function is set. Refer to the Setting the WARM Function, page 25.

When the cooking time has elapsed:

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

### Changing the Cook Time while Operating the Oven

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

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



### NOTE

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

# USING THE OVEN

## BEFORE USING THE OVEN

### **!** NOTE

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

## REMOVING AND REPLACING THE OVEN RACKS

### **!** CAUTION

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

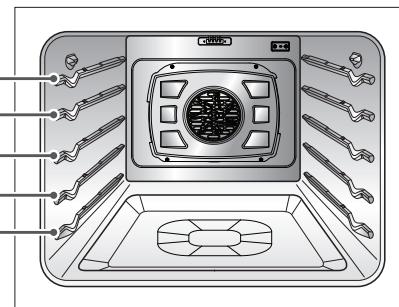
### Removing the Racks

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

### Replacing the Racks:

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

## Rack and Pan Placement

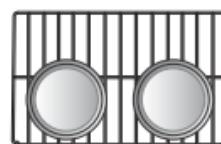


If cooking on two racks:

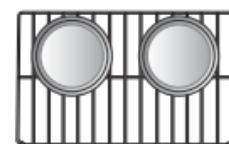
Place standard oven racks in positions B and D.

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

Multiple rack baking

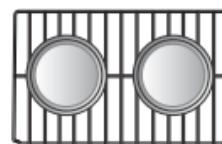


Standard Rack  
(Position B)



Standard Rack  
(Position D)

Single rack baking



Standard Rack  
(Position C)

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

## Oven Vent

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

## BAKE

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

### Setting the BAKE mode

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

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

### PREHEATING

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

- When cooking is finished, turn the Oven Mode knob to the **OFF** position.
- Remove the food from the oven.

### Displays for the BAKE mode



### Changing the Temperature while Baking

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

### ! NOTE

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

### Baking Tips

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

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

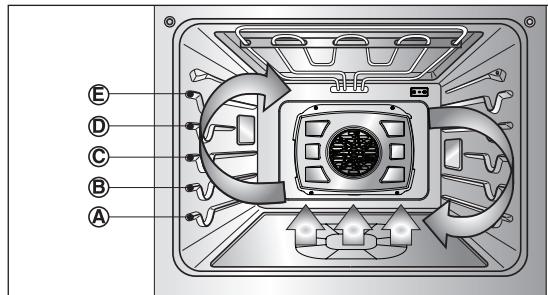
### ! NOTE

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

## CONVECTION BAKE

### Benefits of Convection Bake

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



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

### Tips for Convection Baking

- Time saved will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D.
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results when using multiple racks.

### Setting the CONVECTION BAKE Mode

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

### NOTE

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

### Displays for the CONV. BAKE mode



## ROAST

Use the ROAST mode to cook large cuts of meat.

### Setting the ROAST Mode

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

#### **! NOTE**

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

### Setting the CONVECTION ROAST Mode

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

### Changing the Temperature while Roasting

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

#### **! NOTE**

- The heating elements turn off immediately when the door is opened. They turn on again in approximately 1 seconds after the door is closed.
- When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.
- Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Roast at any time.

#### **! NOTE**

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again in approximately 1 seconds after the door is closed. When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters. Adjust the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel the Convection Roast feature at any time.

#### **! NOTE**

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

### Displays for the CONV. ROAST mode



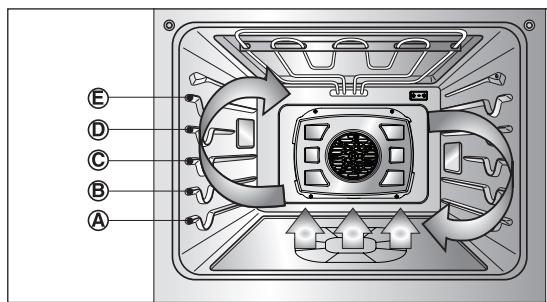
## CONVECTION ROAST

The Convection Roast mode is designed to give optimum cooking performance for roasting meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection Roast is especially good for large tender cuts of meat.

## CRISP CONVECTION

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

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



### Tips for Crisp Convection

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

### Setting the Crisp Convection Mode

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

### **! NOTE**

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

### **! NOTE**

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

## BROIL

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

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

### CAUTION

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

### CAUTION

- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- DO NOT put water or flour on the fire.
- Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

### NOTE

The oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

### Setting the BROIL Mode

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

## Smoking

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

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

### NOTE

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

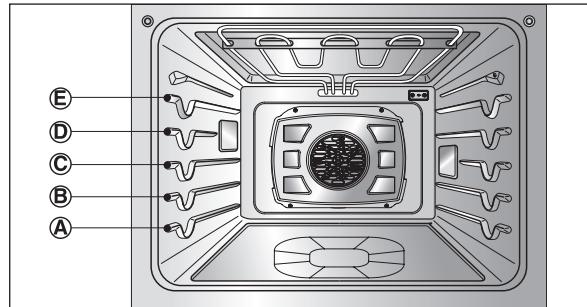
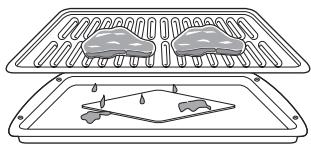
## RECOMMENDED BROILING GUIDE

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



### NOTE

Always use a broiler pan and grid when broiling.



**Broiling Chart**

| Food                               | Quantity and/or Thickness  | Rack Position    | First Side Time (min) | Second Side Time (min) | Comments  |
|------------------------------------|--|------------------|-----------------------|------------------------|---|
| <b>Ground Beef</b>                 | 1 lb. (4 patties)<br>1/2 to 3/4" thick                           | E                | 4-6                   | 3-4                    | Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.   |
| <b>Beef Steaks</b>                 |  |                  |                       |                        |   |
| Rare                               | 1" thick   | D                | 6                     | 2-3                    | Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.                    |
| Medium                             | 1 to 1-1/2 lbs.  | D                | 7                     | 2-3                    |   |
| Well Done                          |  | D                | 8                     | 3-4                    |   |
| <br>Rare                           | 1-1/2" thick   | D                | 10                    | 4-6                    |   |
| <br>Medium                         | 2 to 2-1/2 lbs.  | D                | 12                    | 4-8                    |   |
| <br>Well Done                      |  | D                | 14                    | 8-10                   |   |
| <b>Chicken</b>                     | 1 whole cut up<br>2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise<br>2 Breasts | C                | 20                    | 6-8                    | Broil skin-side-down first.   |
|                                    |  | C                | 20                    | 6-10                   |   |
| <b>Lobster Tails</b>               | 2-4<br>10 to 12 oz. each   | C                | 12-14                 | Do not turn over.      | Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time. |
| <b>Fish Fillets</b>                | 1/4 to 1/2" thick  | D or E           | 5-6                   | 3-4                    | Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.                    |
| <b>Ham Slices</b><br>( precooked ) | 1/2" thick   | D                | 5                     | 3-5                    | Increase time 5 to 10 minutes per side for 1-1/2" thick or home-cured ham.  |
| <b>Pork Chops</b>                  | 2 (1/2" thick)<br>2 (1" thick) about 1 lb.                       | D or E<br>D or E | 7<br>9-10             | 6-8<br>7-9             | Remove fat.   |
| <b>Lamb Chops</b>                  |  |                  |                       |                        |   |
| Medium                             | 2 (1" thick) about 10 to 12 oz.                                  | D                | 6                     | 4-6                    | Remove fat.   |
| Well Done                          |  | D                | 8                     | 7-9                    |   |
| Medium                             | 2 (1-1/2" thick) about 1 lb.                                     | D                | 11                    | 9                      |   |
| Well Done                          |  | D                | 13                    | 9-11                   |   |
| <b>Salmon Steaks</b>               | 2 (1" thick)<br>4 (1" thick) about 1 lb.                         | D or E<br>D or E | 8<br>9                | 3-4<br>4-6             | Grease pan. Brush steaks with melted butter.  |

**Broiling Tips****Beef**

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

**Seafood**

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

**Vegetables**

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

## WARM

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

### Setting the WARM Mode

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



#### NOTE

The warm feaure has three temperature levels :

**High=200°F, Med=170°F, Low=140°F**

(High=93.3°C, Med=76.7°C, Low=60°C)



#### NOTE

The WARM function is intended to keep food warm.

Do not use it to cool food down.

### Displays for the WARM mode



## PROOF

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



#### NOTE

For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off).

### Setting the PROOF Mode

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

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

### Display for the PROOF mode



#### NOTE

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

## MEAT PROBE

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

### Using the Meat Probe Feature

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

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

### NOTE

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

### CAUTION

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

### Changing the Probe Temperature while Cooking

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

### NOTE

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

### Recommended Probe Temperatures

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

### NOTE

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

### NOTE

Only use the temperature probe recommended for this oven.

# SMART FEATURES

## TAG ON

### BEFORE USING TAG ON

The Tag On function allows you to conveniently use the LG Smart ThinQ application to communicate with your appliance right from your own smart phone. To use the Tag On function:

1. Download the LG Smart ThinQ to your smart phone.
2. Turn on the NFC (Near Field Communication) function in your smart phone.- The Tag On function can only be used with smart phones equipped with the NFC function and based on the Android operating system (OS).

### TURNING ON THE SMART PHONE'S NFC FUNCTION



1. Enter the Settings menu of the smart phone and select Share & Connect under WIRELESS & NETWORKS.



2. Set NFC and Direct/Android Beam to ON and select NFC.



3. Check Use Read and Write/P2P receive.

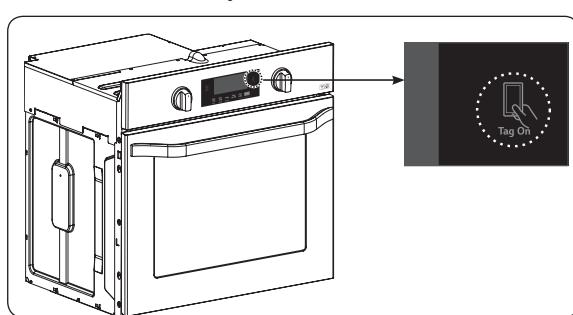
#### **! NOTE**

Depending on the smart phone manufacturer and Android OS version, the NFC activation process may differ. Refer to the manual of your smart phone for details.

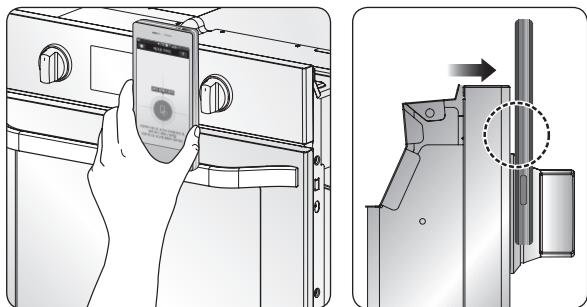
To operate NFC function in this machine requires a smart phones which have at least a certain level of NFC recognition function. → In some cases, NFC-equipped phones may be unable to transmit successfully.

### USING THE TAG ON FUNCTION

#### The Tag On Icon



Look for the Tag On icon next to the display on the control panel. Position the smart phone over this icon when using the Tag On function with the LG Smart Diagnosis™, cook mode setting and EasyClean® features of the LG Smart ThinQ application.



### The NFC Antenna Position

When you use the Tag On function, position your smart phone so that the NFC antenna inside the back of your smart phone matches the position of the Tag On icon on

the appliance. (Because you cannot see the position of the antenna, the LG Smart ThinQ app will attempt to find it for you and show you a target range for the antenna on your smart phone's screen.)

If the app is not able to show a target range, try positioning the center back of the smart phone over the Tag On icon on the appliance. If the connection is not made immediately, move the smart phone very slightly in a widening circular motion until the application verifies the connection.

Because of the characteristics of NFC, if the transmission distance is too far, or if there is a metal sticker or a thick case on the phone, transmission will not be good.

Press [ ? ] in the LG Smart ThinQ app for a more detailed guide on how to use the Tag On function.

### Using Tag On with Apps

Touch the LG appliance's Tag On logo with an NFC-equipped smart phone to use the LG Smart ThinQ application's features.

#### Smart Diagnosis™

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

#### EasyClean®

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

#### Oven Settings

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

**IMPORTANT :** Features could be added or deleted when the LG Smart ThinQ application is updated. Data saved on the LG Smart ThinQ application could be lost with application updates or changes to the user's smart phone.

# MAINTENANCE

## SELF-CLEAN

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

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



### CAUTION

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

#### Before starting Self Clean:

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

### ! NOTE

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

## Setting Self Clean

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

### Self Clean Soil Guide

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

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



### CAUTION

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

## Setting Self Clean with a Delayed Start

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

### ! NOTE

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

## During Self Clean

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

### ! NOTE

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

## After the Self Clean Cycle

- The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

## Displays for the SELF CLEAN mode



## EasyClean®

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

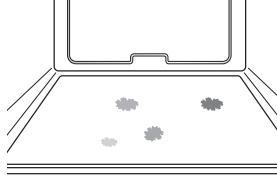
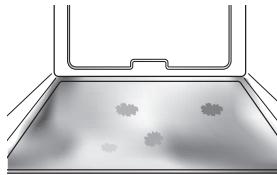
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

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

### BENEFITS OF EasyClean®

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

## WHEN TO USE EasyClean®

| Suggested Cleaning Method | Example of Oven Soiling   | Soil Pattern             | Types of Soils               | Common Food Items That Can Soil Your Oven                            |
|---------------------------|---|--------------------------|------------------------------|--|
| EasyClean®                |   | Small drops or spots     | Cheese or other ingredients  | Pizza  |
|                           |   | Light splatter           | Fat/grease                   | Steaks, broiled<br>Fish, broiled<br>Meat roasted at low temperatures |
|                           |  | 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   |

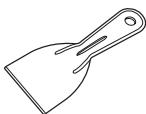
\* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

## CLEANING TIPS

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150°F (65°C), "**OVEN IS HOT - PLEASE WAIT**" will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The oven should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean® cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the lower oven, it is better to use the Self Clean cycle.

## EasyClean® INSTRUCTION GUIDE

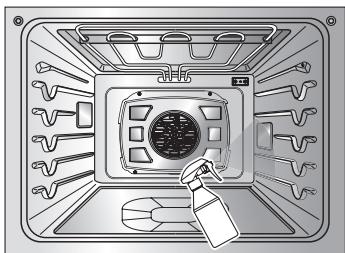
1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

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

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



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

### **! NOTE**

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

6. Close the oven door.  
Turn the Oven Mode knob to select the **EasyClean®** mode.  
Press **START**.



### **CAUTION**

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

7. A tone will sound at the end of the 10-minute cycle. adjust the Oven Mode knob to OFF position to clear the display and end the tone.

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



### **! NOTE**

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

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

### **! NOTE**

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

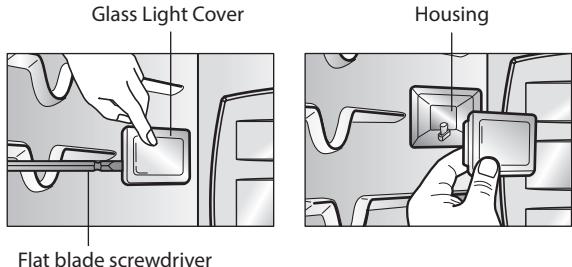
## CHANGING THE OVEN LIGHT

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

### Replacing Lamp on Side Wall

- Make sure oven and bulb are cool.

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

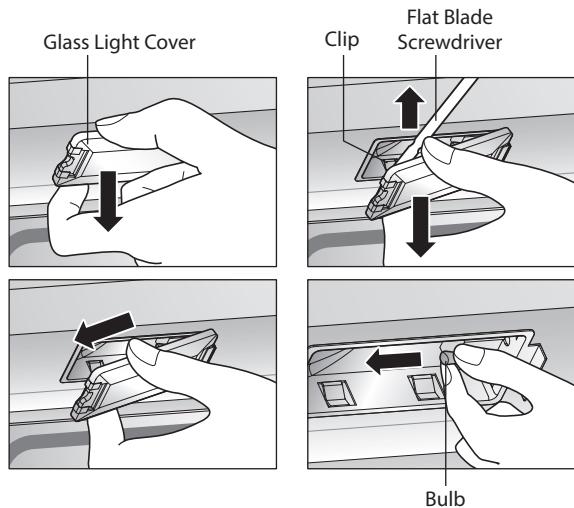


### Replacing Lamp on Top Wall

- Make sure oven and bulb are cool.

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

8. Plug in oven or reconnect power.



### WARNING

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

## CLEANING THE EXTERIOR

### Painted Parts and Trim

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

### Stainless Steel Surfaces

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

1. Place a small amount of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.

3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

### **! NOTE**

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

## Broiler Pan and Grid

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

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



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

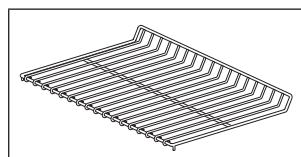
If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

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

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

## Oven Racks

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



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

## Oven Cavity

**DO NOT** use oven cleaners.

**NEVER** wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). Food spills should be cleaned when the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

## Oven Door

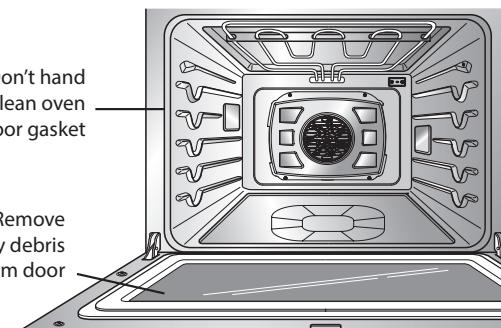
Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.**

**DO NOT** clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



### **CAUTION**

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



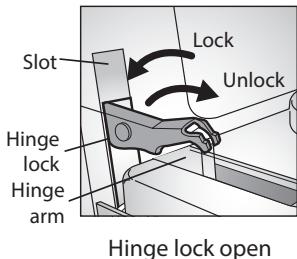
## REMOVING AND REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

### CAUTION

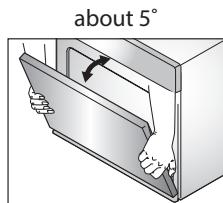
- Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
- The door is very heavy.

### Removing the Door

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



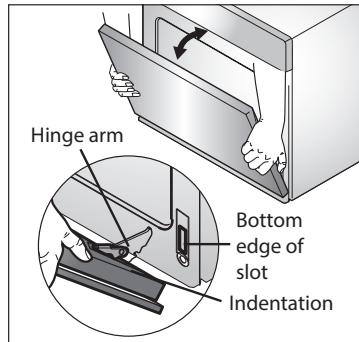
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



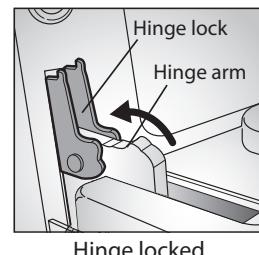
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

### Replacing the Door

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



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



5. Close the oven door.

### DOOR CARE INSTRUCTIONS

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

# TROUBLESHOOTING

## FAQs

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

No, Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the Oven Temperature Adjustment section , page 13, for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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

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

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

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

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

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

**Can I use aluminum foil on the racks?**

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



### CAUTION

Foil may be used to wrap food in the oven, but do not allow the foil to come into contact with the exposed heating/broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

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

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

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

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

**Should I broil with the door open or closed?**

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

**Why aren't the function buttons working?**  
Make sure that the oven is not in Lockout mode. The lock symbol  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, touch and hold the **PROBE** button for three seconds. The unlock melody will sound and **UNLOCKING** will appear in the display until the controls are unlocked.

**My oven is still dirty after running the EasyClean® cycle. What else should I do?**  
The EasyClean® cycle **only helps to loosen light soils** in your oven to assist in hand-cleaning of your oven. **It does not automatically remove all soils after the cycle.** Some scrubbing of your oven is required after running the EasyClean® cycle.

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

**Soils on my oven walls are not coming off. How can I get my walls clean?**  
Soils on the side and rear walls of your oven may be more difficult to fully soak with water. **Try repeating the EasyClean® process with more than the 1/5 cup (2 oz or 60 ml) spray recommended.**

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

**Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?**  
Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. **For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended.** Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

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

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

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

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

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

**Is this normal?**

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

**How often should I use EasyClean®?**

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

**What is required for EasyClean®?**

A spray bottle filled with 1 cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new oven.

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense.

The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

| Problem   | Possible Causes / Solutions  |      |       |     |                                       |      |            |
|---|--|------|-------|-----|---------------------------------------|------|------------|
| Oven control beeps and displays any F error code. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Electronic control has detected a fault condition. Touch any button and turn any knob once to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Clear the display and stop the beeping, then contact a qualified service technician.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="871 410 1281 560"> <thead> <tr> <th data-bbox="871 410 981 449">CODE</th><th data-bbox="981 410 1281 449">CAUSE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="871 449 981 527">F-3</td><td data-bbox="981 449 1281 527">Key held down too long or shorted key</td></tr> <tr> <td data-bbox="871 527 981 560">F-19</td><td data-bbox="981 527 1281 560">No heating</td></tr> </tbody> </table>   | CODE | CAUSE | F-3 | Key held down too long or shorted key | F-19 | No heating |
| CODE  | CAUSE  |      |       |     |                                       |      |            |
| F-3   | Key held down too long or shorted key  |      |       |     |                                       |      |            |
| F-19  | No heating   |      |       |     |                                       |      |            |
| Oven will not work                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug on oven is not completely inserted in the electrical outlet.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul> </li> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> </li> <li>• Oven controls improperly set.             <br/>Instructions for setting cooking modes start on page 18.             <br/>Instructions for adjusting oven settings start on page 11 .         </li> <li>• Oven too hot.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allow the oven to cool to below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul> |      |       |     |                                       |      |            |
| Appliance does not operate.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.</li> <li>• Service wiring is not complete. Contact your appliance service person for assistance.</li> <li>• Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</li> </ul>  |      |       |     |                                       |      |            |
| Oven light does not work.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light , page 33.</li> </ul>  |      |       |     |                                       |      |            |
| Oven smokes excessively during broiling.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control not set properly. Follow instructions under Broil, page 22.</li> <li>• Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.</li> <li>• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.</li> <li>• Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.</li> <li>• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</li> </ul>  |      |       |     |                                       |      |            |

| Problem  | Possible Causes / Solutions  |
|--|--|
| Food does not bake or roast properly             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the instructions for setting Bake, Convection Bake, Roast, and Convection Roast modes, pages 18-21.</li> </ul> </li> <li>• Rack position is incorrect or the rack is not level.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- See Rack and Pan Placement, page 17.</li> </ul> </li> <li>• Incorrect cookware or cookware of improper size being used.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- the tips on pages 17, 19 and 21.</li> </ul> </li> <li>• Oven sensor needs to be adjusted.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- See Oven Temperature Adjustment, page 13.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Food does not broil properly                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Broil section, page 22.</li> </ul> </li> <li>• Improper rack position being used.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Broiling Guide, page 22-24.</li> </ul> </li> <li>• Cookware not suited for broiling.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use the broiling pan and grid that came with your oven.</li> </ul> </li> <li>• Aluminum foil has been used on the broiling pan, grid has not been fitted properly, or slits are not on correct side.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Broil section, page 22.</li> </ul> </li> <li>• In some areas the power (voltage) may be low.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>- See the Broil section, page 22.</li> </ul> </li> </ul> |
| Oven temperature too hot or too cold             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven Sensor needs to be adjusted.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven Temperature Adjustment, page 13.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Oven will not self clean                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Self Clean section, page 29.</li> </ul> </li> <li>• A self-clean cycle cannot be started if oven door is open.</li> </ul>  |
| Crackling or popping sound                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the sound of the metal heating and cooling during the cooking and cleaning functions.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Excessive smoking during a self clean cycle      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive soil.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Set the Oven Mode knob to the <b>OFF</b> position. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Oven door does not open after a self clean cycle | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven is too hot.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allow the oven to cool below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul>  |

| Problem   | Possible Causes / Solutions   |
|---|---|
| Oven not clean after a self clean cycle                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Oven controls not properly set.<ul style="list-style-type: none"><li>- See the self-clean section, page 29-31.</li></ul></li><li>• Oven was heavily soiled.<ul style="list-style-type: none"><li>- Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.</li></ul></li></ul> |
| DOOR LOCKED icon is on when you want to cook                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature after Self Clean.</li></ul>   |
| Burning or oily odor emitting from the vent                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal in a new oven and will disappear in time.<ul style="list-style-type: none"><li>- To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the self-clean section, page 29-31.</li></ul></li></ul>  |
| Cooling fan continues to run after oven is turned off         | <ul style="list-style-type: none"><li>• The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.<ul style="list-style-type: none"><li>- This is normal.</li></ul></li></ul>   |
| Warm air venting into kitchen after oven has been turned off. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.<ul style="list-style-type: none"><li>- This is normal.</li></ul></li></ul>  |

# SMART DIAGNOSIS



SMART  
DIAGNOSIS™

Should you experience any problems with your oven, it has the capability of transmitting data to your smart phone using the LG Smart ThinQ Application or via your telephone to the LG call center.

Smart Diagnosis™ cannot be activated unless your oven is turned on by pressing the Power button. If your oven is unable to turn on, then troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.

## USING SMART DIAGNOSIS™

### SMART DIAGNOSIS™ USING YOUR SMART PHONE

1. Download the LG Smart ThinQ application on your smart phone.
2. Open the LG Smart ThinQ application on your smart phone. Press Smart Diagnosis™ button to advance to the next screen.
3. Follow directions of the application. Using 'Tag on' is recommended but, if it does not work well, the application will show how to use Audible Diagnosis.
4. Press [ ? ] in the LG Smart ThinQ app for a more detailed guide on how to use the Tag On function.

#### **! NOTE**

- Call quality differences by region may affect the function.
- Use the home telephone for better communication performance, resulting in better service.
- Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.



### SMART DIAGNOSIS™ THROUGH THE CALL CENTER

1. Call the LG call center at: 0800-707-5454
2. When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.

#### **! NOTE**

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

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

#### **! NOTE**

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

## NOTE



POR  
TUGUE  
S

# MANUAL DO PROPRIETÁRIO FORNO ELÉTRICO DE EMBUTIR

Leia as instruções atenciosamente antes de utilizar e  
guarde-o em local de fácil acesso o tempo todo.

LSWS306ST

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

P/No.: MFL69455501

Copyright © 2016 - 2019 LG Electronics Inc. Todos os direitos reservados.

# ÍNDICE

## 3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

---

## 8 VISÃO GERAL DO PRODUTO

---

- 8 Acessórios
- 9 Visão geral do Forno
- 10 Visão geral do Painel de Controle

## 11 RECURSOS

---

- 11 Relógio
- 12 Ligar/Desligar o Timer
- 12 Conversão automática de convecção
- 13 Ajuste de temperatura do forno
- 13 Idioma
- 13 Luz indicadora de pré-aquecimento
- 14 Volume do bip
- 14 Fahrenheit ou Celsius
- 14 Lâmpada do forno
- 14 Trava de Segurança
- 15 Adiar Início (cozimento com tempo atrasado)
- 16 Tempo de cozimento (Cozimento cronometrado)

## 17 UTILIZANDO O FORNO

---

- 17 Antes de utilizar o forno
- 17 Removendo e repondo as prateleiras do forno
- 18 Assar por convecção natural
- 19 Assar por convecção forçada
- 20 Tostar
- 20 Assar por convecção - para carnes, aves e peixes inteiros.
- 21 Convecção crocante
- 22 Grelhar
- 23 Recomendações para o uso da grelha
- 24 Dicas para grelhar

- 25 Aquecer
- 25 Provar
- 26 Sonda de Carne

## 27 RECURSOS INTELIGENTES

---

## 29 MANUTENÇÃO

---

- 29 Autolimpeza
- 29 Configurando Autolimpeza
- 30 Configurando Autolimpeza com Adiar Início
- 31 EasyClean®
- 31 Dicas de limpeza
- 32 Guia de instruções do EasyClean®
- 33 Trocando a lâmpada do forno
- 33 Limpando o exterior
- 35 Removendo e repondo a porta suspensiva do forno
- 35 Instruções de cuidado com a porta

## 36 SOLUCIONANDO PROBLEMAS

---

- 36 Perguntas frequentes
- 38 Antes de ligar para o atendimento

## 41 SMART DIAGNOSIS™

---

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de prevenir o risco de incêndio, choque elétrico, lesões ou danos durante sua utilização. Este guia não prevê todas as possíveis situações que podem ocorrer. Não deixe de entrar em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando houver problemas que fujam à sua compreensão.

Baixe o manual do proprietário em: [www.lg.com/br](http://www.lg.com/br)



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre possíveis perigos que podem provocar danos materiais e/ou morte ou lesão grave. Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas do símbolo de alerta e a palavra AVISO ou CUIDADO. Essas palavras significam o seguinte:

## ! AVISO

Alerta sobre práticas perigosas que, se não forem evitadas, podem provocar graves ferimentos ou morte.

## ! CUIDADO

Alerta sobre práticas perigosas que, se não forem evitadas, podem provocar lesões pequenas ou médias.

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

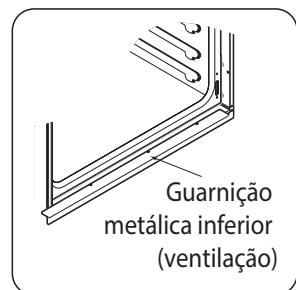
- Verifique se seu aparelho foi devidamente instalado e aterrado por um técnico qualificado.
- Não conserte nem troque nenhuma peça do aparelho, salvo recomendação específica no manual.
- Todos os demais serviços devem ser realizados por um técnico qualificado e autorizado.
- Não deixe de desconectar a energia do aparelho antes de realizar o serviço. Para isso, remova o plugue, o fusível ou desligue o interruptor. A tomada elétrica ou chave de fiação fixa DEVEM estar acessíveis, após a instalação, para desconexão do forno.
- **NÃO TOQUE OS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO OU AS SUPERFÍCIES INTERIORES DO FORNO.**

Os elementos de aquecimento podem estar quentes mesmo que estejam escuros. As superfícies internas do forno aquecem a ponto de provocar queimaduras. Durante e após o uso, não toque ou deixe que roupa e outros materiais inflamáveis entrem em contato com os elementos de aquecimento, ou as superfícies interiores antes que haja tempo para resfriarem. As demais superfícies do aparelho podem aquecer a ponto de provocar queimaduras. entre elas estão: aberturas para ventilação e superfícies próximas a essas aberturas, portas do forno e as janelas das portas do forno.

- **Abra a porta com cuidado.** Deixe o ar quente ou vapor sair antes de remover ou trocar a comida do forno.
- **Não aqueça recipientes de comida fechados.** O acúmulo de pressão pode provocar a explosão do recipiente, resultando em lesão.

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA (CONTINUAÇÃO)

- Mantenha os dutos de ventilação do forno desobstruídos.** A ventilação do forno pode ficar quente durante o seu uso. Jamais bloqueeie esta ventilação nem coloque plásticos ou itens sensíveis ao calor sobre ou próximos à ventilação.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar o superaquecimento.



### OBSERVAÇÃO:

Para a utilização adequada, deve-se instalar a guarnição metálica inferior.

#### AVISO

- JAMAIS utilize seu aparelho para aquecer o ambiente.**
  - NÃO utilize água no fogo oriundo de gorduras.** Caso o forno pegue fogo, deixe a porta do forno aberta e desligue o forno. Se o incêndio persistir, jogue bicarbonato de sódio no fogo ou utilize um extintor de incêndio.
  - Utilize apenas pegadores de panela secos.** Pegadores de panela úmidos sobre superfícies quentes podem resultar em queimaduras provocadas pelo vapor. Não deixe que o pegador toque nos elementos de aquecimento quentes. Não utilize toalhas ou outros tecidos volumosos.
  - Não utilize o forno ou a gaveta para armazenar objetos.** Não se deve armazenar materiais inflamáveis dentro ou sobre fornos.
  - Use roupas adequadas.** Ao utilizar o aparelho evite roupas soltas ou folgadas.
  - As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso.** As crianças pequenas devem ser mantidas distantes.
- 
- Verifique se todos os materiais de embalagem foram removidos do aparelho antes de utilizá-lo.** Mantenha plástico, roupa e papel longe das peças do aparelho que podem aquecer.
  - Não force a abertura da porta.** Isso pode danificar o sistema de travamento automático da porta. Abra a porta com cuidado após o ciclo de autolimpeza. Fique ao lado do forno ao abrir a porta, permitindo que o ar quente ou vapor saia. O forno pode ainda estar MUITO QUENTE.
  - NÃO utilize palha de aço.** Ela arranha a superfície.
  - NÃO utilize decapagem, limpadores abrasivos ou raspador metálico afiado para limpar o vidro da porta do forno, pois a superfície pode arranhar.** Isso pode fazer com que o vidro quebre.
  - Tenha cuidado ao remover e suspender a porta.**
  - NÃO suspenda a porta pela maçaneta.** A porta é muito pesada.
  - NÃO pise ou sente na porta do forno.** Siga sempre as instruções de instalação adequadas.
  - Durante o uso o aparelho se torna quente.** Cuidados devem ser tomados para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

## SEGURANÇA ELÉTRICA

- **Camadas protetoras.** Não utilize papel alumínio ou nenhum outro material para forrar a parte interior do forno. Se as camadas protetoras forem instaladas incorretamente, haverá risco de choque elétrico ou incêndio.
- **Não** permita que o papel alumínio ou o sensor de carne entre em contato com os elementos de aquecimento.

### AVISO



- **NÃO coloque folha de alumínio diretamente sobre a parte interior do forno.**

- **NÃO forre as laterais, prateleiras, parte interior ou nenhuma outra parte do forno com papel alumínio ou nenhum outro material.** Isso causa a interrupção da distribuição de calor, gera alimentos mal cozidos e provoca dano permanente ao interior do forno (o papel alumínio derrete na superfície interior do forno).
- **Antes de substituir a lâmpada do forno, desligue a energia elétrica do forno no fusível principal ou painel de interruptores.** O não cumprimento pode provocar lesão corporal grave, morte ou choque elétrico.
- **Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, assistência técnica ou pessoal devidamente qualificado ao serviço, a fim de evitar situações de risco.**

## SEGURANÇA DURANTE O USO

- **Prateleiras do forno.** Posicione sempre as prateleiras do forno no local desejado com o forno frio.
- **Utilize sempre pegadores de panela ou luvas de forno ao retirar comida do forno.** Panelas ou pratos quentes podem provocar queimaduras.
- **Cuidado com os recursos COZIMENTO CRONOMETRADO ou COZIMENTO COM TEMPO ATRASADO.** Utilize o timer automático ao cozinhar carnes congeladas ou embutidas e a maioria das frutas e vegetais. Alimentos que estragam fácil, como leite, ovo, carne vermelha ou branca, devem ser resfriados na geladeira antes de irem ao forno. Mesmo resfriados, eles não podem permanecer no forno por mais de 1 hora antes do início do cozimento e devem ser prontamente retirados quando o cozimento terminar. Se você ingerir comida estragada, poderá resultar em intoxicação alimentar.
- **Caso o forno pegue fogo, deixe a porta do forno aberta e desligue o forno.** Se o incêndio persistir, jogue bicarbonato de sódio no fogo ou utilize um extintor de incêndio.

- **NÃO coloque água nem farinha em caso de incêndio.** A farinha pode explodir e a água pode fazer com que o incêndio da gordura se espalhe, provocando lesão corpórea.
- **NÃO utilize a forma de grelhar sem a grade. NÃO cubra a grade com papel alumínio.**

## SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento somente se tiverem sido orientadas sobre o uso do aparelho de forma segura e conscientizadas sobre os perigos envolvidos.**

### AVISO

- **As crianças devem ficar longe do forno.**
- **Os acessórios se aquecem durante o uso da grelha.**
- **O aparelho e suas partes acessíveis aquecem durante o uso. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser continuamente supervisionadas.**

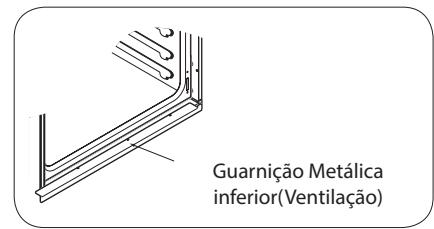
### CUIDADO

- **Não se deve deixar crianças sozinhas na área onde está sendo utilizado o forno. Não se deve permitir que as crianças sentem nem se apoiem em nenhuma parte do aparelho.**
- **NÃO deixe crianças pequenas sozinhas perto do aparelho.** Durante o ciclo de autolimpeza, o exterior do forno pode aquecer.

## SEGURANÇA DURANTE A LIMPEZA

- **Não limpe o revestimento de vedação da porta.** Ele é essencial para uma boa vedação. Cuidado para não friccionar, danificar nem deslocar o revestimento.
- **Não utilize limpadores de forno.** Não se deve utilizar nenhum limpador comercial de forno ou cobertura protetora para forro de forno de qualquer tipo, seja dentro ou no entorno de qualquer parte do forno.
- **Antes da autolimpeza do forno,** retire a forma de grelhar, todas as prateleiras do forno, o sensor de carne e quaisquer outros utensílios da cavidade do forno.
- **Jamais deixe pássaros de criação na cozinha.** A saúde dos pássaros é muito sensível à fumaça liberada durante o ciclo de autolimpeza do forno. A fumaça pode ser nociva ou fatal para os pássaros. Coloque os pássaros em uma sala bem ventilada.
- **Instrução importante:** caso seja exibido o erro de autolimpeza código F e tocar um som, há um defeito no modo de autolimpeza do forno. Desligue a energia elétrica do fusível principal ou interruptor e peça que um técnico qualificado conserte o aparelho.
- **Verifique se as lâmpadas do forno estão frias antes de limpar. Limpe somente as partes indicadas no manual.**

- **NÃO bloquee a ventilação do forno durante a utilização.** É preciso deixar o ar se deslocar livremente. A guarnição metálica inferior (ventilação) deve ser montada adequadamente na parte inferior frontal do forno, antes de instalar a porta do forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- O excesso de sujeira deve ser removido antes da limpeza e deve-se verificar quais utensílios podem ser deixados no forno durante a limpeza.(Para fornos autolimpantes pirolíticos)
- A superfície pode ficar mais quente do que o habitual e as crianças devem mantidas afastadas durante a autolimpeza pirolítica. (Para fornos autolimpantes pirolíticos)
- Limpeza a vapor não deve ser feita.



Guarnição Metálica inferior(Ventilação)

## COZINHE CARNE VERMELHA E BRANCA COMPLETAMENTE

Para se proteger contra doenças transmitidas por alimentos, cozinhe carne vermelha e branca completamente. Sugerimos, por razões de segurança, as seguintes temperaturas mínimas:

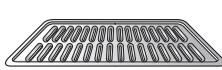
- Carne moída: 71° C (160 °F)
- Aves: 74° C (165 °F)
- Carne bovina, vitela, porco ou cordeiro: 62 °C (145 °F)
- Peixes/frutos do mar: 62 °C (145 °F)

# VISÃO GERAL DO PRODUTO

## ACESSÓRIOS

Verifique se todas as peças estão inclusas apóis adquirir o produto.

### Acessórios para cozimento



Grelha



Prateleiras resistentes  
(Prateleira padrão)  
(2 unidades)



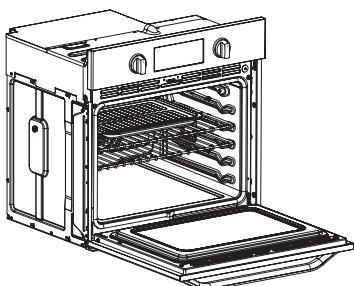
Forma de grelhar



Prateleira telescópica  
(1 unidade)



Sonda de carne



Forno Elétrico de Embutir

### Acessórios para instalação



6 parafusos de madeira  
para montagem  
(4 necessários para a  
instalação e 2 extras)

### Acessórios para o EasyClean®



Pulverizador  
(1 unidade)

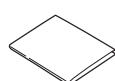


Esfregão anti  
arranhamento  
(1 unidade)

### Manuais



Manual do  
proprietário



Manual de  
instalação

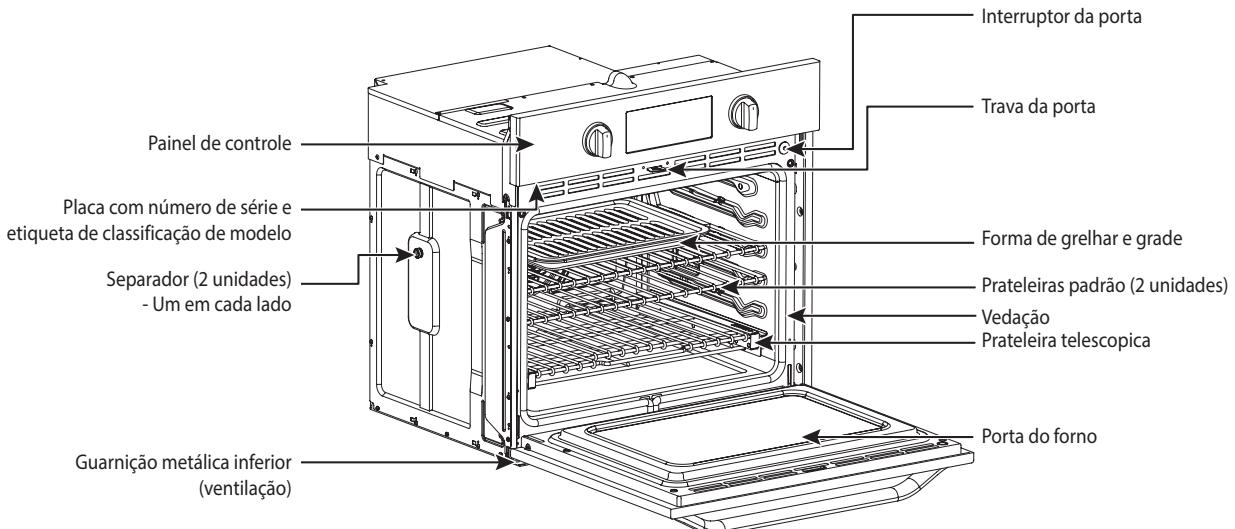
## OBSERVAÇÃO

- Entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente LG caso sinta falta algum acessório.
- Para sua segurança e maior vida útil do produto, utilize apenas componentes autorizados.
- O fabricante não se responsabiliza pelo mal funcionamento do produto ou acidentes provocados pelo uso de componentes não autorizados, adquiridos separadamente.
- As imagens contidas neste guia podem ser diferentes dos componentes e acessórios reais, os quais podem ser alterados pelo fabricante sem aviso prévio a título de melhoria do produto.

## VISÃO GERAL DO FORNO

Certifique-se de compreender o nome e a função de cada peça.

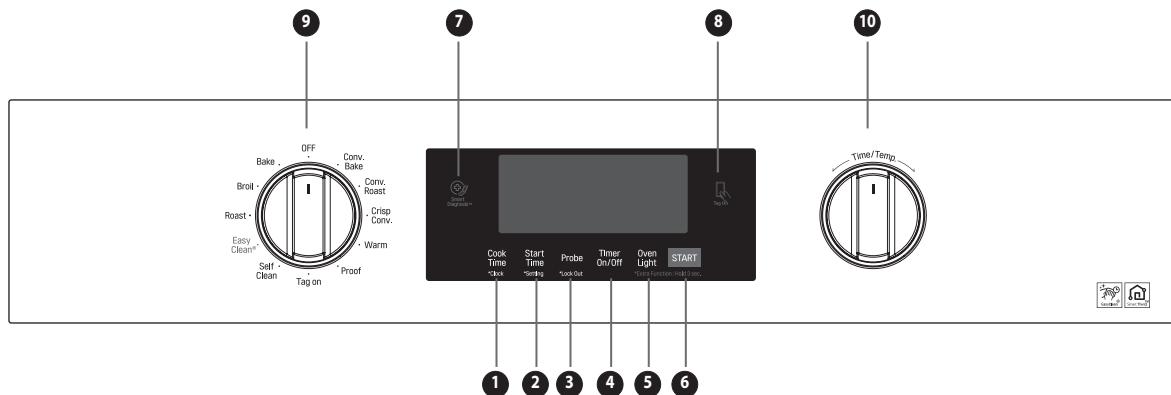
\* Ao longo deste manual, os recursos e a aparência podem variar conforme o modelo.



### OBSERVAÇÃO

- O modelo e o número de série podem ser verificados na etiqueta de classificação.

## VISÃO GERAL DO PAINEL DE CONTROLE



| Nome   | Descrição   |
|--|---|
| <b>1 COOK TIME (Tempo de cozimento)</b><br><i>*CLOCK(Relogio)</i>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Toque no botão e gire o botão Tempo/Temporizador para programar a quantidade de tempo necessária para cozinar a comida. O forno é desligado quando acaba o tempo de cozimento programado.</li> <li>Toque e mantenha pressionado o botão por três segundos para configurar a hora.</li> </ul> |
| <b>2 START TIME (Hora inicial)</b><br><i>*SETTING (Configuração)</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Toque no botão e gire o botão Tempo/Temporizador para programar a hora de início atrasada. O forno é ligado na hora programada.</li> <li>Toque e mantenha pressionado o botão por três segundos para selecionar e ajustar as configurações do forno.</li> </ul>                              |
| <b>3 PROBE(Sonda )</b><br><i>*LOCKOUT( Travamento)</i>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Toque no botão para selecionar a função sonda.</li> <li>Toque e mantenha pressionado o botão por três segundos para ativar o Travamento de Segurança.</li> </ul>   |
| <b>4 TIMER ON/OFF (Ligar / Desligar TIMER)</b>                       | Toque no botão para definir ou cancelar o TIMER do forno.   |
| <b>5 OVEN LIGHT(Lâmpada do forno)</b>                                | Toque no botão para ligar/desligar a lâmpada do forno.  |
| <b>6 START (Iniciar)</b>   | Toque no botão para iniciar todos os recursos do forno.   |
| <b>7 SmartDiagnosis™(Diagnóstico Inteligente)</b>                    | Utilize durante o recurso SmartDiagnosis™.  |
| <b>8 SMART FEATURES(Recursos Inteligentes)</b>                       | O ícone Tag On, é utilizado com os Recursos Inteligentes.   |
| <b>9 OVEN MODE KNOB (Botão do modo do forno)</b>                     | Gire o botão para selecionar o modo de utilização do forno.   |
| <b>10 Time(Botão hora)/Temp KNOB(temporizador)</b>                   | Gire o botão para definir a temperatura ou tempo de cozimento do forno.   |

# RECURSOS

## RELÓGIO

O relógio deve ser configurado na hora correta do dia, para que as funções automáticas de tempo do forno funcionem adequadamente.

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **COOK TIME** por 3 segundos.
3. Gire o botão Time/Temp para selecionar o tempo desejado. Gire o botão no sentido horário para aumentar o tempo e no sentido anti-horário para diminuir o tempo.
4. Toque em **START** para informar o horário e iniciar o relógio.



## OBSERVAÇÃO

- Não se pode alterar a hora durante o ciclo Cozimento TempORIZADO ou Autolimpeza.
- Para verificar a hora enquanto o visor exibe informações, toque em **CLOCK**.
- O visor retorna as configurações originais se o botão **START** não for tocado nos 25 segundos após a configuração do relógio.
- Se a hora no visor estiver piscando, pode ter havido um problema na energia. Configure a hora novamente.

### Configurando o Modo Hora do Relógio (12 ou 24 horas).

O controle está programado para utilizar o relógio de 12 horas. Para alterar para o relógio de 24 horas, siga as etapas abaixo.

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **START TIME** por 3 segundos.
3. Gire o botão Time/Temp para programar o modo de hora desejado no relógio.
4. Toque em **START** para aceitar a alteração.

## Falta de energia

Se o pontinho da hora piscar no visor, pode ter ocorrido falta de energia. Configure o relógio novamente. Toque em qualquer botão ou gire o botão uma vez para configurar novamente. Programe a hora correta girando o botão Time/Temp. Toque em **START**.

## Configurações padrão mínima e máxima

Todos os recursos indicados têm uma configuração de tempo ou temperatura mínima e máxima que pode ser programada no controle. Toda vez em que esse botão é pressionado, um som é reproduzido.

Tocam dois sinais breves se for programada uma temperatura ou hora abaixo da mínima ou acima da máxima para o recurso.

| RECURSOS   |      | TEMP. /<br>TIME MIN. | TEMP. /<br>TIME MAX. |
|--|------|----------------------|----------------------|
| HORA DO<br>RELÓGIO   | 12 h | 1:00 h / min         | 12:59 h / min        |
|  | 24 h | 0:00 h / min         | 23:59 h / min        |
| TEMPORIZADOR   | 12 h | 0:01 min             | 11:59 h / min        |
|  | 24 h | 0:01 min             | 11:59 h / min        |
| TEMPO DE<br>COZIMENTO  | 12 h | 0:01 min             | 11:59 h / min        |
|  | 24 h | 0:01 min             | 11:59 h / min        |
| ASSAR/TOSTAR   |      | 170°F / 80°C         | 550°F / 285°C        |
| ASSAMENTO POR CONVEÇÃO/<br>TOSTAGEM POR CONVEÇÃO/<br>CONVEÇÃO CROCANTE |      | 170°F / 80°C         | 550°F / 285°C        |
| GRELHA completa/Centro   |      | Mínima (350°F)       | Máxima (550°F)       |
| TEMPO DE AUTOLIMPEZA   |      | 3 h                  | 5 h                  |
| PROVAR   |      | 0:01 min             | 11:59 h / min        |
| AQUECER  |      | Mínima (140°F)       | Máxima (200°F)       |
| SONDA  |      | 80 °F / 27°C         | 210 °F / 100°C       |

## TIMER ON/OFF(LIGAR/DESLIGAR O TIMER)

**TIMER ON/OFF(O botão TIMER ON/OFF)** serve como um temporizador extra que emite um bip quando o tempo programado acaba. Ele não inicia nem interrompe o cozimento. O recurso TIMER ON/OFF pode ser utilizado durante qualquer outra função de controle do forno. Os temporizadores podem ser utilizados cada qual de modo independente.

### Programando o TIMER

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque em **TIMER ON/OFF**. É exibido 00:00 com HR por dentro e pisca TIMER no visor.
3. Gire o botão Time/Temp para programar o tempo desejado. Gire o botão no sentido horário para aumentar o tempo e no sentido anti-horário para diminuir o tempo.



### OBSERVAÇÃO

Se o botão **TIMER ON/OFF** não for tocado, o temporizador volta para o horário.

4. Toque no botão **TIMER ON/OFF** para iniciar o TIMER. O visor exibe a contagem regressiva do tempo programado.
5. Quando acaba o tempo programado, é exibido End no visor. Os tons indicadores disparam a cada 15 segundos até que se toque em **TIMER ON/OFF**.
6. Para cancelar o TIMER, toque em **TIMER ON/OFF** uma vez. O visor volta a exibir o horário.



### OBSERVAÇÃO

Se o tempo restante não for exibido no visor, volte ao tempo restante tocando em **TIMER ON/OFF**.

- Toque no botão **TIMER ON/OFF** uma vez para programar o tempo em horas e minutos.
- Toque no botão **TIMER ON/OFF** duas vezes para programar o tempo em minutos e segundos.

## CONVERSÃO AUTOMÁTICA DE CONVEÇÃO

Ao cozinhar utilizando o modo convecção (Assamento por convecção natural, Assamento por convecção forçada, Assamento por convecção para carnes/aves/peixes inteiros), a temperatura do forno cai automaticamente para 25°F(14°C). O visor exibe a nova temperatura. Este recurso é denominado conversão automática. O forno vem com essa função habilitada.

Para desabilitar o recurso conversão automática, siga os procedimentos abaixo:

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **START TIME** por 3 segundos. Toque no botão **START TIME** uma vez. É exibido Auto no visor.
3. Gire o botão Time/Temp para habilitar ou desabilitar o recurso.
4. Toque em **START** para aceitar a alteração.



## AJUSTE DE TEMPERATURA DO FORNO

O cozimento deste forno pode ser diferente do antigo. Utilize o forno durante algumas semanas para acostumar-se com ele antes de alterar as configurações do termostato. Se o forno cozinhar a mais ou a menos de forma consistente, siga estas instruções para ajustar o termostato.



### OBSERVAÇÃO

Não utilize aqueles termômetros de farmácia para verificar a configuração de temperatura do forno. Ao invés disso, comece a aumentar ou diminuir o termostato para 15°F (8°C). Teste o forno durante uma semana com a nova configuração e ajuste-o novamente se necessário, tendo o primeiro ajuste como base.

#### Ajustando a temperatura do forno

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **START TIME** por 3 segundos. Em seguida, toque repetidamente em **START TIME** até que seja exibido ADJU no visor.



3. Gire o botão Time/Temp para programar a quantidade de ajuste de temperatura desejada. Toque em **START TIME** para alternar entre valores positivos e negativos.

Exemplo: para aumentar o termostato em 15 graus, gire o botão no sentido horário até 15.

Para diminuir o termostato em 15 graus, gire o botão no sentido horário até 15 e, em seguida, toque em **START TIME** para selecionar um valor negativo (-15).

4. Toque em **START** para aceitar a alteração.



### OBSERVAÇÃO

- Esse ajuste não afeta as temperaturas da grelha ou autolimpeza. O ajuste permanece gravado na memória, mesmo após queda de energia. A temperatura do forno pode ser aumentada (+) ou diminuída (-) em 35°F ou 19°C.
- Quando a temperatura é aumentada ou diminuída, o visor exibe a temperatura ajustada até novo reajuste.
- Quando ajustado para Assar, o termostato também altera o Assamento por Convecção, a Tostagem por Convecção, a Tostagem ou a Convecção Crocante.

## IDIOMA

O idioma padrão do visor é o inglês. É possível alterá-lo para espanhol ou francês.

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **START TIME** por 3 segundos. Em seguida, toque repetidamente em **START TIME** até que seja exibido Lng no visor.



3. Gire o botão Time/Temp até programar o idioma desejado.
4. Toque em **START** para aceitar a alteração.

## LUZ INDICADORA DE PRÉ-AQUECIMENTO

Quando o forno alcança a temperatura programada, a luz de alarme de pré-aquecimento pisca até a porta do forno ser aberta. Você pode ativar ou desativar a luz de alarme de pré-aquecimento.

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **START TIME** por 3 segundos. Em seguida, toque em **START TIME** repetidamente até que seja exibido PrE no visor.



3. Gire o botão Time/Temp para habilitar ou desabilitar o recurso.
4. Toque em **START** para aceitar a alteração.

## VOLUME DO BIP

O volume do bip pode ser ajustado para três volumes diferentes: Hi (alto), Low (baixo) e Off (desligado).

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **START TIME** por 3 segundos. Em seguida, toque repetidamente em **START TIME** até que seja exibido BEEP no visor.



3. Gire o botão Time/Temp até selecionar o volume desejado.
4. Toque em **START** para aceitar a alteração.

## FAHRENHEIT OU CELSIUS

O controle do forno foi programado por padrão para exibir a escala de temperatura Farenheit. Para exibir a escala Celsius, siga as instruções abaixo:

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **START TIME** por 3 segundos. Em seguida, toque em **START TIME** repetidamente até que seja exibido Unit no visor.



3. Gire o botão Time/Temp para selecionar °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius).
4. Toque em **START** para aceitar a alteração.

## LÂMPADA DO FORNO

A lâmpada interior do forno LIGA automaticamente quando a porta é aberta. A lâmpada do forno também pode ser LIGADA ou DESLIGADA manualmente tocando em **OVEN LIGHT**.



### OBSERVAÇÃO

Não é possível ligar a luz do forno com a função Autolimpeza ativa.

## TRAVA DE SEGURANÇA

Com o recurso Trava de Segurança, a porta do forno é travada automaticamente, evitando que a maioria dos controles do forno sejam ativados. Isso não desabilita o relógio, TIMER ou lâmpada interna do forno.

1. Gire o botão Modo do Forno para a posição **OFF**.
2. Toque e mantenha pressionado **PROBE** por 3 segundos.
3. Ao tocar o beep, é exibido OVEN LOCKOUT (TRAVAMENTO DO FORNO) no visor DOOR LOCKED (PORTA TRAVADA) pisca no visor.
4. Com a porta do forno travada, o indicador DOOR LOCKED para de piscar e permanece ligado, juntamente ao ícone do cadeado.
5. Para desativar o recurso Trava de Segurança, toque e pressione **PROBE** por 3 segundos. Para desativar o recurso Trava de Segurança, toque e pressione Probe por 3 segundos.

## HORA DE INÍCIO (COZIMENTO COM TEMPO ATRASADO)

O temporizador automático da função PROGRAMAR COZIMENTO CRONOMETRADO liga e desliga o forno no horário selecionado. Esse recurso só pode ser utilizado com os modos ASSAR, TOSTAR, ASS. CONV., TOST CONV., CONV. CROC. e AUTOLIMPEZA.

### Programando o forno para Início Atrasado

O exemplo a seguir serve para o modo ASSAR a 300°F, começando a assar às 4:30. Verifique se o relógio está programado para a hora certa.

1. Gire o botão Modo do Forno para selecionar o modo **BAKE**. É exibido 350°F no visor.
2. Gire o botão Time/Temp para programar a temperatura desejada.  
No caso deste exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido anti-horário até ser exibido 300°F no visor.
3. Toque em **START TIME**.
4. Configure a hora inicial: gire o botão Time/Temp no sentido horário até que seja exibido 4:30 no visor.
5. Toque em **START**. É reproduzido um bip e o forno começa a assar.



### OBSERVAÇÃO

- Para cancelar a função PROGRAMAR COZIMENTO CRONOMETRADO, gire o botão Oven Mode para a posição **OFF**.
- Para alterar o tempo de cozimento, repita as etapas 3 e 4 e toque em **START**.
- Se o relógio do forno estiver programado para 12 horas, você pode programar o tempo de cozimento para até mais 12 horas. Se o relógio do forno estiver programado para 24 horas, você pode programar o tempo de cozimento para até mais 24 horas.

O forno continua cozinhando durante a quantidade de tempo programada e, sem seguida, desliga automaticamente quando acabar o tempo de cozimento.

- São exibidos **END** e o horário.
- O tom indicador de fim de cozimento dispara a cada 60 segundos até que o botão Oven Mode seja colocado na posição **OFF**.



### CUIDADO

- Utilize o temporizador automático ao cozinhar carnes congeladas ou embutidas e a maioria das frutas e vegetais. Alimentos que estragam fácil, como leite, ovo, carne vermelha ou branca, devem ser resfriados na geladeira. Mesmo resfriados, eles não podem permanecer no forno por mais de 1 hora antes do início do cozimento e devem ser prontamente retirados quando o cozimento terminar.
- Se você ingerir comida estragada, poderá resultar em intoxicação alimentar.

## TEMPO DE COZIMENTO (COZIMENTO CRONOMETRADO)

O forno liga automaticamente e cozinha durante um tempo selecionado. Ao término do tempo de cozimento, o forno desliga automaticamente.

### Programando a função Cozimento Temporizado

O exemplo a seguir serve para o modo ASSAR a 300°F por 30 minutos.

1. Programe o relógio para o horário correto.
2. Gire o botão Oven Mode e selecione **BAKE**. É exibido 350°F no visor.
3. Programe a temperatura do forno.  
No caso deste exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido anti-horário até selecionar 300°F.
4. Toque em **COOK TIME**. Pisca TIMED. São exibidos BAKE, 0:00 e 300°F no visor.
5. Programe o tempo de cozimento desejado.  
No caso deste exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário até que 30:00 seja exibido no visor.

### OBSERVAÇÃO

É possível programar o tempo de assamento

6. Toque em **START**. O forno liga e o visor exibe a contagem regressiva do tempo de cozimento. O forno continua cozinhando durante a quantidade de tempo programada e, sem seguida, desliga automaticamente a menos que a função WARM esteja programada. Consulte Programando a função WARM, na página 25.

Quando acabar o tempo de cozimento:

1. São exibidos END OF CYCLE e o horário no visor. O forno fecha automaticamente.
2. O controle permanece tocando o som de término de cozimento a cada minuto até que o botão Oven Mode seja deslocado para qualquer posição.

### Alterando o tempo de cozimento enquanto o forno é utilizado

Este exemplo serve para alterar o tempo de cozimento de 30 minutos para 1 hora e 30 minutos.

1. Toque em **COOK TIME**.
2. Programe o novo tempo de assamento.  
No caso deste exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário até que 01HR:30 seja exibido no visor.
3. Toque em **START** para aceitar a alteração ou aguarde 10 segundos sem tocar em nada e o visor volta ao tempo de cozimento original.



### OBSERVAÇÃO

- Durante o modo pré-aquecimento, a ventoinha de convecção funciona constantemente para circular o ar quente. A ventoinha de convecção desliga automaticamente quando é alcançada a temperatura predefinida.
- As ventoinhas de resfriamento funcionam sempre após o término de qualquer ciclo de cozimento, protegendo o painel de controle. Isso é normal.

# UTILIZANDO O FORNO

## ANTES DE UTILIZAR O FORNO

### OBSERVAÇÃO

- A temperatura registrada através de um termômetro pode ser diferente da temperatura real programada no forno.
- É normal que a ventoinha de convecção gire para pré-aquecer durante um ciclo de assamento regular.
- O motor da ventoinha de convecção pode girar periodicamente durante um ciclo de assamento regular.

## REMOVENDO E REPONDENDO AS PRATELEIRAS DO FORNO

### CUIDADO

- Substitua as prateleiras do forno antes de ligá-lo, prevenindo queimaduras.
- NÃO cubra as prateleiras com papel alumínio nem nenhum outro material, nem coloque nada na parte inferior do forno. Isso poderá ocasionar mau cozimento, podendo danificar a parte inferior do forno.
- Organize as prateleiras do forno somente quando ele estiver frio.

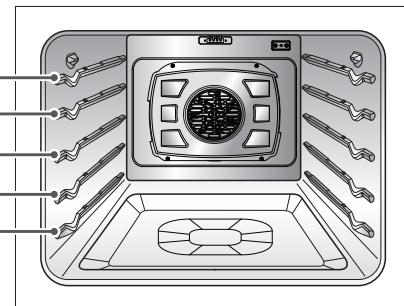
### Removendo as prateleiras.

1. Trajando uma luva de forno, pegue a prateleira do forno.
2. Puxe a prateleira toda para fora até parar.
3. Suspenda a frente da prateleira.
4. Retire a prateleira.

### Substituindo as prateleiras:

1. Trajando uma luva de forno, posicione o outro lado da prateleira no apoio.
2. Incline a extremidade frontal da prateleira para cima.
3. Empurre a prateleira para dentro.
4. Verifique se a prateleira encaixou corretamente.

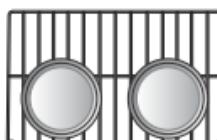
## Colocação da prateleira e da forma



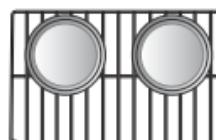
Se estiver cozinhando com duas prateleiras:  
Coloque as prateleiras de forno padrão nas posições B e D.

Posicione a forma conforme exibido abaixo. Se estiver cozinhando com mais de uma forma, posicione-as de modo a deixar um espaço de pelo menos 1" a 1 ½" ao redor delas.

### Assando com várias prateleiras

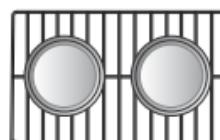


Prateleira padrão  
(Posição B)



Prateleira padrão  
(Posição D)

### Assando com uma prateleira



Prateleira padrão  
(Posição C)

| Tipo de alimento  | Posição da prateleira |
|---|-----------------------|
| Tortas congeladas   | A                     |
| Bolos   | B                     |
| Biscoitos, muffins, brownies, cookies, cupcakes, bolos em camadas, tortas | C                     |
| Caçarolas   | C                     |
| Peru, assados ou presunto   | A                     |
| Pizza congelada   | C                     |
| Galinha assada  | B                     |

## Ventilação do forno

- As áreas próximas à ventilação podem aquecer durante a utilização, provocando queimaduras.
- Não** bloqueie a abertura da ventilação na parte inferior do forno.
- Evite colocar plásticos próximo à ventilação, pois o calor pode deformá-lo ou derretê-lo.
- É normal haver vapor visível quando são cozinhados alimentos muito úmidos.

## ASSAR

Utilize BAKE para preparar alimentos como bolos, pães e caçarolas. O forno pode ser programado para assar a qualquer temperatura entre 170°F (80°C) e 550°F (285°C). A temperatura padrão é 350°F (175°C).

### Programando o modo BAKE

- Gire o botão Modo do Forno para selecionar o modo **BAKE**.
- Programe a temperatura do forno.  
Por exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário até ser exibido 375°F no visor.
- Toque em **START**.

São exibidas a palavra PREHEATING (PRÉ-AQUECENDO) e 100°F no visor. Conforme o forno pré-aquece, a temperatura exibida aumenta a cada 5 graus. Assim que o forno chegar à temperatura desejada, o bip dispara.

### PRÉ-AQUECENDO

Coloque o alimento no forno após o pré-aquecimento. O pré-aquecimento é necessário para se obter melhores resultados ao cozinhar.

- Quando o cozimento terminar, gire o botão Oven Mode para a posição **OFF**.
- Retire o alimento do forno.

## Visores do modo BAKE



### Alterando a temperatura durante o cozimento

- Gire o botão Time/Temp para redefinir a temperatura do forno. Por exemplo, gire o botão no sentido horário para redefinir a temperatura de 375°F para 425°F.
- Toque em **START**.



### OBSERVAÇÃO

É normal a ventoinha de convecção funcionar periodicamente durante um ciclo de assamento normal. Isso serve para garantir melhores resultados ao cozinhar.

### Dicas ao assar

Siga as instruções para alimentos de convecção ou da receita referentes à temperatura, tempo e posição da prateleira. O tempo de cozimento e a temperatura variam conforme os ingredientes, tamanho e forma das assadeiras utilizadas.

- Para obter melhores resultados, é preciso colocar o alimento em uma prateleira única com pelo menos 2,5 cm de espaço entre as frigideiras e as laterais do forno.
- Verifique se o alimento ficou pronto no tempo mínimo.
- Utilize assadeiras metálicas (antiaderente ou não), cerâmica de vidro resistente ao calor, cerâmica ou demais assadeiras recomendadas para utilização no forno.
- O cozimento é mais rápido com assadeiras metálicas escuras ou revestimentos antiaderentes, com mais escurecimento. Assadeiras isoladas aumentam ligeiramente o tempo de cozimento da maioria dos alimentos.



### OBSERVAÇÃO

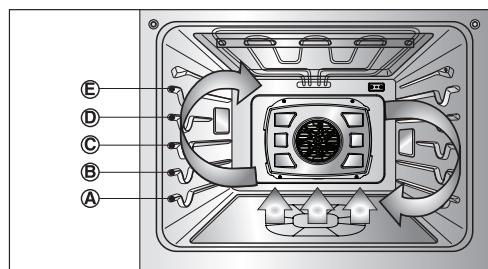
A parte inferior do forno possui um acabamento em porcelanato e esmalte. Para facilitar, proteja a parte inferior do forno de vazamentos excessivos colocando uma forma de biscoito na prateleira abaixo daquela na qual você está cozinhando. Isso é ainda mais importante quando cozinha-se torta de frutas ou outros alimentos muito ácidos.

A presença de recheio de fruta quentes ou outros alimentos altamente ácidos podem provocar o surgimento de furos e danificar a superfície de porcelanato e esmalte, devendo ser removidos imediatamente.

## CONVECTION BAKE (ASSAMENTO DE CONVECÇÃO NATURAL)

### Benefícios do assamento por convecção

- Alguns alimentos cozinharam de 25 a 30% mais rápido, economizando tempo e energia.
- Obtenha os mesmos resultados ao cozinhar com várias prateleiras.
- Não precisa de forma nem assadeira especial.



O assamento por convecção utiliza uma ventoinha para circular o calor do forno de forma igual e contínua por dentro do forno. Essa melhor distribuição de calor permite o cozimento igual e a obtenção de excelentes resultados utilizando várias prateleiras ao mesmo tempo. Geralmente, alimentos cozinhados em apenas uma prateleira cozinharam mais rápido e mais igualmente com o Assamento por Convecção. Assar com várias prateleiras pode aumentar ligeiramente o tempo de cozimento de alguns alimentos, mas o resultado geral em termos de tempo é menor. Pães e bolos escurecem mais igualmente.

### Dicas ao assar por convecção

- A economia de tempo varia conforme a quantidade e o tipo de alimento que será preparado. Deve-se assar biscoitos e cookies em panelas sem laterais ou laterais baixas, permitindo que o ar aquecido circule ao redor do alimento. Quando assadas em panelas com acabamento escuro, o alimento assa mais rápido.
- Ao utilizar o forno de convecção com apenas uma prateleira, posicione a prateleira do forno na posição C. Ao cozinhar com várias prateleiras, posicione-as nas posições B e D.
- Cookies, muffins, biscoitos e demais massas rápidas geram resultados excelentes quando são utilizadas várias prateleiras.

### Programando o modo ASSAMENTO POR CONVECÇÃO NATURAL

1. Gire o botão Oven Mode até selecionar o modo **CONV. BAKE**. É exibido 350°F (175°C) no visor.
2. Programe a temperatura do forno.  
Por exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário até chegar à temperatura de 375°F.
3. Toque em **START**. O visor exibe CONV BAKE e a temperatura convertida a partir de 100°F (35°C). Conforme o forno pré-aquece, a temperatura exibida aumenta a cada 5 graus. Assim que o forno chegar à temperatura desejada, o bip dispara. O visor exibe a temperatura convertida automaticamente do forno (reduzida em 25°F ou 14°C).
4. Gire o botão Oven Mode para a posição **OFF** para cancelar o Convection Bake a qualquer momento.

### **!** OBSERVAÇÃO

Os elementos de aquecimento e uma ventoinha desligam imediatamente quando a porta é aberta. Eles ligam automaticamente de novo em torno de 1 segundo após o fechamento da porta. Gire o botão Oven Mode para a posição **OFF** para cancelar o Convection Bake a qualquer momento.

### Visores do modo CONV. BAKE



## TOSTAR

Utilize o modo ROAST (TOSTAR) para cozinhar grandes cortes de carne.

### Programando o modo ROAST

1. Gire o botão Oven Mode e selecione o modo **ROAST**. É exibido 350°F (175°C) no visor.
2. Programe a temperatura do forno no visor. Por exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário até chegar à temperatura de 375°F.
3. Toque em **START**.



### OBSERVAÇÃO

É normal que a ventoinha de resfriamento gire com o término de um ciclo de cozimento para proteger o painel de controle.

### Alterando a temperatura durante a tostagem

1. Gire o botão Time/Temp para redefinir a temperatura do forno. Por exemplo, gire o botão no sentido horário para redefinir a temperatura de 375°F para 425°F.
2. Toque em **START**.



### OBSERVAÇÃO

- Os elementos de aquecimento desligam imediatamente quando a porta é aberta. Eles ligam automaticamente de novo em torno de 1 segundo após o fechamento da porta.
- Ao preparar carnes para serem tostadas, utilize a forma de grelhar e a grade. A forma de grelhar capture o derramamento de gorduras e a grade ajuda a evitar que a gordura respingue.
- Gire o botão Oven Mode para a posição **OFF** para cancelar o Roast a qualquer momento.

## Programando o modo ASSAMENTO POR CONVECÇÃO

1. Gire o botão Oven Mode até selecionar o modo **CONV.** **ROAST**. É exibido 350°F (175°C) no visor.
2. Programe a temperatura do forno. Por exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário até chegar à temperatura de 375°F.
3. Toque em **START**. O visor exibe CONV ROAST e a temperatura, a partir de 100°F (35°C). Conforme o forno pré-aquece, a temperatura exibida aumenta a cada 5 graus. Assim que o forno chegar à temperatura desejada, o bip dispara. O visor exibe a temperatura convertida automaticamente do forno (reduzida em 25°F ou 14°C), CONV ROAST, e o ícone da ventoinha.
4. Gire o botão Oven Mode para a posição **OFF** para cancelar a Convection Roast a qualquer momento.



### OBSERVAÇÃO

Os elementos de aquecimento e uma ventoinha desligam imediatamente quando a porta é aberta. Eles ligam automaticamente de novo em torno de 1 segundo após o fechamento da porta. Ao preparar carnes para serem tostadas, utilize a forma de grelhar e a grade. A forma de grelhar capture o derramamento de gorduras e a grade ajuda a evitar que a gordura respingue. Ajuste o botão Oven Mode para a posição **OFF** para cancelar o recurso Convection Roast a qualquer momento.



### OBSERVAÇÃO

É normal que a ventoinha de resfriamento gire com o término de um ciclo de cozimento para proteger o painel de controle.

## Visores do modo CONV. ROAST



## CONVECTION ROAST

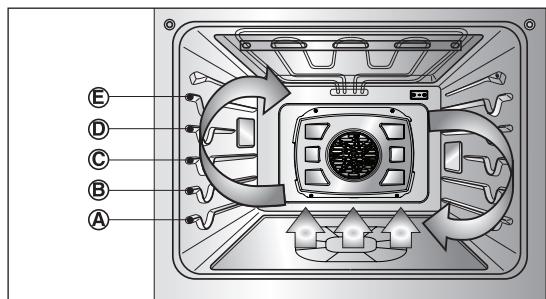
**(Assar por convecção - para carnes, aves e peixes inteiros.)**

O modo Convection Roast foi projetado para proporcionar o melhor desempenho de cozimento ao tostar carnes brancas e vermelhas. Não é necessário pré-aquecer carnes brancas e vermelhas. O ar aquecido circula ao redor da comida de todos os lados, selando o caldo e os sabores. A comida fica crocante por fora e molhadinha por dentro. Assar por convecção é excelente, sobretudo para cortes de carne maiores e mais macios.

## CRISP CONVECTION (CONVEÇÃO CROCANTE)

### **Benefícios da convecção crocante**

O modo convecção crocante é ideal para produtos assados delicados como pães, tortas, cookies, massas folhadas, bolinhos, muffins, biscoitos, pães sem fermento, etc. O ar quente que circula pela ventoinha distribui o calor de forma contínua e equilibrada mais uniforme que o movimento natural de ar numa estufa térmica padrão. Essa movimentação de ar quente cozinha os alimentos de forma mais equilibrada, deixando as superfícies crocantes, mantendo a umidade e produzindo pães mais crocantes. Os elementos de aquecimento da convecção crocante aquecem mais rápido, reduzindo o tempo de cozimento em torno de 30%.



### Dicas para convecção crocante

- A economia de tempo varia conforme a quantidade e o tipo de alimento que será preparado. Selecione formas de biscoito sem laterais e assadeiras sem laterais, permitindo que o ar aquecido circule ao redor do alimento. Quando assadas em formas com acabamento escuro, o alimento assa mais rápido.
- Ao utilizar a convecção crocante com uma prateleira, posicione-a na posição C. Ao cozinhar com várias prateleiras, posicione-as nas posições B e D.
- É importante tirar a tampa dos alimentos para que as superfícies permaneçam expostas ao ar circulante, permitindo que o alimento escureça e fique crocante.
- Minimize a perda de calor o quanto possível abrindo a porta do forno apenas quando necessário.

### Programando o modo Convecção Crocante

1. Gire o botão Oven Mode até selecionar o modo **CRISP CONV**. É exibido 350°F (175°C) no visor.
2. Programe a temperatura do forno.  
Por exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário até chegar à temperatura de 375°F.
3. Toque em **START**. O visor exibe CONV e a temperatura a partir de 100°F (35°C). Conforme o forno pré-aquece, a temperatura exibida aumenta a cada 5 graus. Assim que o forno chegar à temperatura desejada, o bip dispara. O visor exibe a temperatura do forno convertida automaticamente (reduzida em 25°F ou 14°C).
4. Gire o botão Oven Mode para a posição **OFF** para cancelar a Crisp Convection a qualquer momento.



### OBSERVAÇÃO

Os elementos de aquecimento e a ventoinha desligam imediatamente quando a porta é aberta. Eles ligam automaticamente de novo em torno de 1 segundo após o fechamento da porta. Gire o botão Oven Mode para a posição **OFF** para cancelar a Crisp Convection a qualquer momento.



### OBSERVAÇÃO

É normal que a ventoinha de resfriamento gire com o término de um ciclo de cozimento para proteger o painel de controle.

## BROIL (GRELHAR)

A grelhagem é realizada através de um calor intenso e radiante que cozinha o alimento. Tanto os elementos de grelhagem internos como os externos aquecem durante a grelhagem completa. Apenas o elemento de grelhagem interna aquece durante a grelhagem central. O(s) elemento(s) alternam entre ligado(s) e desligado(s) entre intervalos para conservar a temperatura do forno. A sonda de carnes não pode ser utilizada nesse modo. Mantenha a porta do forno fechada durante a grelhagem. Deixe o forno pré-aquecer em torno de cinco minutos antes de grelhar.

### CUIDADO

- NÃO utilize a forma de grelhar sem a grade. O uso do azeite pode provocar incêndio na gordura.
- NÃO cubra a grade nem a forma de grelhar com papel alumínio. Isso pode provocar incêndio.
- Utilize sempre a forma de grelhar e a grade para drenar gordura. Isso ajuda a reduzir respingos, fumaça e o surgimento de fagulhas.

### CUIDADO

- Caso o forno pegue fogo, deixe a porta do forno aberta e desligue o forno. Se o incêndio persistir, jogue bicarbonato de sódio ou utilize um extintor de incêndio.
- NÃO coloque água nem farinha em caso de incêndio.
- A farinha pode explodir e a água pode fazer com que o incêndio da gordura se espalhe, provocando lesão corporal.

### OBSERVAÇÃO

O forno foi projetado para grelhagem com PORTA FECHADA.

#### Configurando o modo GRELHAGEM.

1. Coloque o alimento na grade da forma de grelhar e encaixe na forma.
2. Gire o botão Oven Mode até selecionar o modo **BROIL**. É exibido HIGH-PRESS START no visor.
3. Gire o botão Time/Temp para selecionar entre Full Broil (Grelhagem completa)  (High, Med, Low) e Center Broil (Grelhagem Central)  (High, Med, Low). A Grelhagem Completa utiliza todos os aquecedores de grelhagem e a Grelhagem Central utiliza somente o aquecedor de grelhagem central para grelhar.
4. Toque em **START**.
5. Ao utilizar a Grelhagem, é melhor deixar o forno pré-aquecer por aproximadamente 5 minutos antes de cozinhar o alimento. Grelhe de um lado até dourar o alimento, gire e grelhe do outro lado.
6. Ao terminar de grelhar, gire o botão Oven Mode knob para a posição para cancelar a Grelhagem a qualquer momento.

## Fumaça

Por conta do intenso calor associado à grelhagem, é normal que haja fumaça durante o processo de cozimento. Essa fumaça é um subproduto natural da grelhagem e não deve causar preocupações. Caso haja mais fumaça do que você se sente confortável, utilize as dicas abaixo para reduzir a quantidade de fumaça no seu forno.

1. Utilize sempre uma forma de grelhar. Por questões de segurança, não utilize panelas para refogar ou formas de cozinha regulares.
2. JAMAIS utilize uma forma de grelhar que não tenha sido profundamente limpa e que não esteja à temperatura ambiente quando o cozimento começar.
3. Utilize SEMPRE seu sistema de ventilação de cozinha ou coifa de ventilação durante a grelhagem.
4. Mantenha o interior do forno o mais limpo possível. A sujeira de alimentos anteriores pode provocar queimaduras ou incendiar.
5. Evite marinados gordurosos e glacês açucarados. Eles aumentam a quantidade de fumaça. Caso queira adicionar glacê, deixe para o final do cozimento.
6. Se estiver sendo produzida muita fumaça durante o cozimento, tente:
  - Diminuir a grelha para a posição LO.
  - Abaixar a posição da prateleira para cozinhar o alimento mais longe da grelha.
  - Utilizar a grelha em HI para chegar ao nível de grelhagem que você deseja e, sem seguida, girar o botão para a posição LO ou para a função BAKE.
7. Via de regra, cortes mais gordurosos de carne e peixe produzem mais fumaça do que alimentos mais simples.
8. Siga as instruções de cozimento e as configurações de grelhagem recomendadas do gráfico na página a seguir, sempre que possível.

### OBSERVAÇÃO

O(s) elemento(s) de aquecimento desliga(m) imediatamente antes que a porta abra. Eles ligam automaticamente de novo em torno de 1 segundo após o fechamento da porta. Gire o botão Oven Mode para a posição OFF para **OFF** a Grelhagem a qualquer momento.

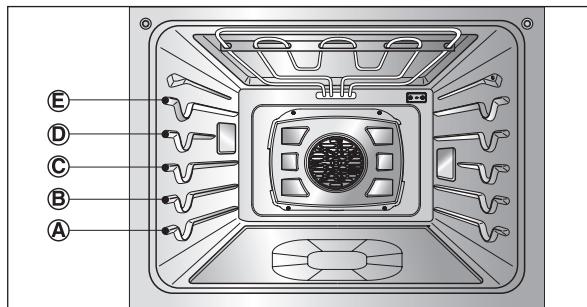
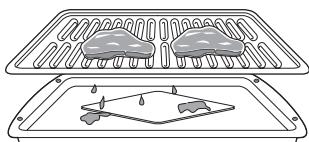
## RECOMENDAÇÕES PARA O USO DA GRELHA

O tamanho, peso, espessura, temperatura inicial e suas preferências de ponto afetam o tempo de grelhagem. O guia a seguir é baseado em carnes que se encontram em temperatura de geladeira.



### OBSERVAÇÃO

Use sempre uma forma de grelhar e a grade ao grelhar.



## RECOMENDAÇÕES PARA O USO DA GRELHA

| Alimento   | Quantidade e/ou espessura   | Posição da prateleira | Tempo do primeiro lado (min) | Tempo do segundo lado (min) | Comentários  |
|--|---|-----------------------|------------------------------|-----------------------------|--|
| <b>Carne moída</b>                                       | 1/2 quilo (4 rodelas) de 1 a 2 cm de espessura                            | E                     | 4–6                          | 3–4                         | Distribuir igualmente. Podem ser grelhadas até 8 rodelas de cada vez   |
| <b>Bife</b><br>Mal passado<br>Ao ponto<br>Bem passado    | 2,5 cm de espessura<br>De 450 a 650 gramas                                | D<br>D<br>D           | 6<br>7<br>8                  | 2–3<br>2–3<br>3–4           | Bifes com menos de 2,5 cm de espessura cozinham por inteiro antes de dourar. Sugere-se aquecer a forma de grelhar. Remova a gordura. |
| Mal passado<br>Ao ponto<br>Bem passado                   | 2,5 a 4 cm de espessura<br>900 a 1200 gramas                              | D<br>D<br>D           | 10<br>12<br>14               | 4–6<br>6–8<br>8–10          |  |
| <b>Galinha</b>   | 1 corte inteiro<br>De 900 a 1200 gramas, cortada no comprimento 2 peitos  | C<br>C                | 20<br>20                     | 6–8<br>6–10                 | Começar grelhando com a pele para baixo.   |
| <b>Lagosta</b>   | De 2 a 4<br>De 300 a 350 gramas cada                                      | C                     | 12–14                        | Não virar.                  | Cortar até a concha traseira. Abrir. Pincelar manteiga derretida antes de grelhar e após a metade do tempo de grelhagem.             |
| <b>Filés de Peixe</b>                                    | De 1/2 a 4 cm de espessura  | D ou E                | 5–6                          | 3–4                         | Manuseie e vire com muito cuidado. Pincelar com manteiga e limão antes e durante o cozimento, a gosto.                               |
| <b>Fatias de presunto (pré-cozidas)</b>                  | 4 cm de espessura   | D                     | 5                            | 3–5                         | Aumentar o tempo de 5 a 10 minuto por lado para presunto de 4 cm de espessura temperada em casa.                                     |
| <b>Costeleta de porco</b><br>Bem passada                 | 2 (4 cm de espessura)<br>2 (2,5 cm de espessura) em torno de 1/2 quilo.   | D ou E<br>D ou E      | 7<br>9–10                    | 6–8<br>7–9                  | Remova a gordura.  |
| <b>Costelinha de cordeiro</b><br>Ao ponto<br>Bem passada | 2 (2,5 cm de espessura) em torno de 300 a 350 gramas.                     | D<br>D                | 6<br>8                       | 4–6<br>7–9                  | Remova a gordura.  |
| Ao ponto<br>Bem passada                                  | 2 (4 cm de espessura) em torno de 1/2 quilo.                              | D<br>D                | 11<br>13                     | 9<br>9–11                   |  |
| <b>Postas de salmão</b>                                  | 2 (2,5 cm de espessura)<br>4 (2,5 cm de espessura) em torno de 1/2 quilo. | D ou E<br>D ou E      | 8<br>9                       | 3–4<br>4–6                  | Forma untada. Pincele as postas com manteiga derretida.  |

## Dicas para grelhar

## Carne vermelha

- Bifes e costeletas devem sempre descansar por cinco minutos antes de serem cortadas e comidas. Isso permite que o calor se distribua igualmente pelo alimento, criando um resultado mais tenro e suculento.
- Pedaços de carne com espessura maior de que 5 cm devem sair do refrigerador 30 minutos antes do cozimento. Isso os ajudará a cozinhar mais rápido e igualmente, produzindo menos fumaça na grelhagem. É provável que os tempos de cozimento sejam menores que os indicados no Gráfico de Grelhagem.
- Para bifes ou costeletas ossadas que foram semiacabados (toda a carne ao redor do osso removida), envolver as partes de osso expostas com película para reduzir a queima.

## Frutos do mar

- Ao grelhar peixe sem escamas, utilize sempre a programação de grelhagem média e grelhe sempre o lado sem escamas por último.
- Recomenda-se o consumo de frutos do mar logo após o cozimento. Quando os frutos do mar descansam após o cozimento, eles perdem a umidade.
- É uma boa ideia untar com fina camada de azeite a superfície da forma de grelhar antes de cozinhar para evitar acúmulo de resíduos, sobretudo com peixes e frutos do mar. Você também pode aplicar uma fina camada de pulverizador antiaderente.

## Legumes

- Pincele os legumes com azeite antes de cozinhar, para que dourem melhor.

## WARM (AQUECER)

O modo WARM mantém uma temperatura de 200°F (93°C) ou menos no forno. Utilize o modo Warm para manter o alimento cozido a uma temperatura em que pode ser servido por até três horas após o fim do ciclo de cozimento. Não utilize o modo WARM para tentar cozinhar ou descongelar alimentos.

### Programando o modo WARM

1. Gire o botão Oven Mode até selecionar o modo **WARM**.
2. Gire o botão Time/Temp para selecionar entre os níveis de temperatura High (alta), Medium (média), ou Low (Baixa).
3. Toque em **START**.
4. Gire o botão Oven Mode para a posição **OFF** para cancelar o modo Warm a qualquer momento.

### ! OBSERVAÇÃO

O recurso Warm tem três temperaturas:  
**High=200°F, Med=170°F, Low=140°F**  
(**High=93,3°C, Med=76,7°C, Low=60°C**)

### ! OBSERVAÇÃO

A função WARM destina-se a manter o alimento morno. Não o utilize para descongelar alimentos.

### Visores do modo WARM



## PROOF (PROVAR)

O recurso PROOF mantém o ambiente morno para que os produtos fermentados cresçam antes de serem assados.

### ! OBSERVAÇÃO

Para obter melhores resultados, cubra a massa com um pano ou filme plástico (talvez seja preciso prender o plástico por baixo do recipiente para que a ventoinha do forno não empurre-o para fora).

### Configurando o modo PROOF.

Este recurso mantém o forno morno para que produtos com fermento cresçam antes de serem assados.

1. Gire o Oven Mode para selecionar o modo **PROOF**.
2. Toque em **START**. O recurso fornece automaticamente a melhor temperatura para o processo e, portanto, não conta com ajuste de temperatura.
3. Quando tiver terminado, gire o botão Oven Mode para a posição **OFF**.

### Visor do modo PROOF



### ! OBSERVAÇÃO

- Para evitar que a temperatura do forno caia e a duração aumente, não abra a porta do forno se não for necessário. Verifique os derivados de pão antes para evitar que passem do tempo necessário no forno.
- Não utilize esse modo para aquecer nem manter alimentos quentes. A temperatura do forno nesse modo não é quente o suficiente para manter os alimentos a uma temperatura segura. Para manter os alimentos quentes, utilize o modo WARM. Esse modo não funciona com o forno acima de 125°F(52°C). É exibido OVEN IS HOT (O FORNO ESTÁ QUENTE) no visor.

## MEAT PROBE (SONDA DE CARNE)

A sonda de carne mede com exatidão a temperatura interna de carnes brancas e vermelhas, além de caçarolas. Ela não deve ser utilizada durante o modo broiling, self cleaning, warming ou proofing. Sempre desligue a energia e remova a sonda de carne do forno antes de remover o alimento. Antes de utilizar, insira a sonda no centro da parte mais espessa da carne ou na coxa ou peito mais interno da ave, mantendo distância de gordura ou osso. Coloque o alimento no forno e conecte a sonda de carne à tomada. Mantenha a sonda o mais longe possível de fontes de calor. Feche a porta do forno. O ícone da sonda de carne  pisca e toca um bip de alerta até que a sonda seja removida, caso o forno comece a cozinhar sem que a temperatura da sonda tenha sido programada.

### Utilizando o recurso Sonda de Carne

1. Gire o botão Oven Mode até selecionar o modo **ROAST**. É exibido 350°F (175°C) no visor.
2. Programe a temperatura do forno.  
Por exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário até chegar à temperatura de 375°F.
3. Toque em **START** ou **PROBE**. É exibido no visor PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F (PRESSIONE START OU INFORME TEMPERATURA DA SONDA)
4. Programe a temperatura da sonda.  
Por exemplo, gire o botão Time/Temp no sentido horário para programar a sonda para 160°F.
5. Toque em **START**.

A temperatura padrão da sonda é de 150°F (65°C), mas ela pode ser alterada para qualquer temperatura entre 80°F (27°C) e 210°F (100°C). O visor exibe a temperatura da sonda sendo alterada. O forno desliga automaticamente quando a temperatura da sonda programada é alcançada.



### OBSERVAÇÃO

Com esse recurso, não é mais preciso calcular o tempo de cozimento total pelo peso. Recomenda-se a utilização do gráfico a seguir para programar a temperatura da sonda.



### CUIDADO

Use sempre uma luva de forno para remover a sonda de carne. NÃO toque o elemento da grelha.  
- O não cumprimento pode ocasionar grave lesão corporal.

### Alterando a temperatura da Sonda durante o Cozimento.

1. Toque em **PROBE**.
2. Programe a temperatura girando o botão Time/Temp.
3. Toque em **START**.



### OBSERVAÇÃO

Gire o botão Oven Mode para cancelar a Sonda de Carnes a qualquer momento. Para evitar que a sonda quebre, verifique se o alimento está 100% descongelado antes de inserí-la.

### Temperaturas de sonda recomendadas

| Ponto                                    | Temperatura da sonda |
|--|----------------------|
| <b>Carne vermelha, cordeiro e vitela</b> |                      |
| Mal passado                              | 130°F (54°C)         |
| Ao ponto                                 | 140°F (60°C)         |
| Ao ponto                                 | 150°F (66°C)         |
| Bem passado                              | 160°F (71°C)         |
| <b>Carne vermelha, cordeiro e vitela</b> |                      |
| Bem passado                              | 170°F (77°C)         |
| <b>Carne branca</b>                      |                      |
| Peito bem passado                        | 170°F (77°C)         |
| Coxa bem passado                         | 180°F (82°C)         |
| Recheio bem passado                      | 165°F (74°C)         |



### OBSERVAÇÃO

- A sonda de carnes não pode ser utilizada nos modos Broil, Self Clean, EasyClean®, Warm, ou Proof.
- O **COOK TIME** não funciona durante o uso do modo sonda.



### OBSERVAÇÃO

Utilize somente a sonda de temperatura recomendada para este forno.

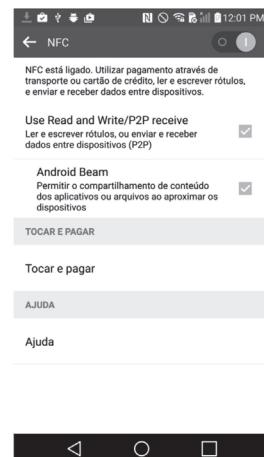
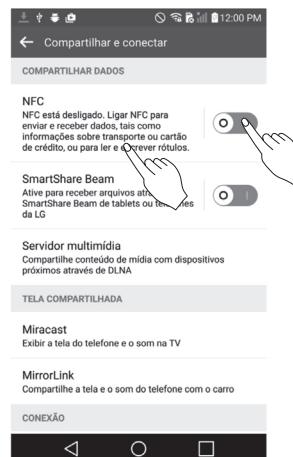
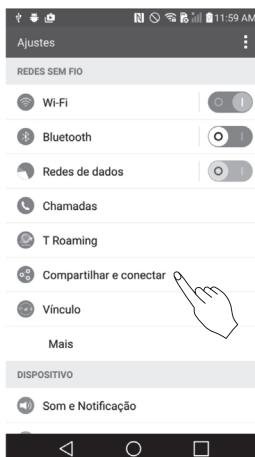
# SMART FEATURES (RECURSOS INTELIGENTES)

## ANTES DE UTILIZAR O TAG ON

A função Tag On proporciona a conveniência de utilizar o aplicativo LG Smart ThinQ para se comunicar com seu aparelho com o uso do seu próprio smartphone. Para utilizar a função Tag On:

1. Baixe LG Smart ThinQ no seu smartphone.
2. Ative a função NFC (Near Field Communication) no seu smartphone. A função Tag On só pode ser utilizada com smartphones equipados com a função NFC e baseados no sistema operacional (SO) Android.

## ATIVANDO A FUNÇÃO NFC DO SMARTPHONE



1. Vá para o menu Configurações do smartphone e selecione Compartilhar e Conectar em WI-FI e REDES.

2. Configure o NFC e o Direct/Android Beam para ON e selecione NFC.

3. Marque Use Read e Write/P2P receive.

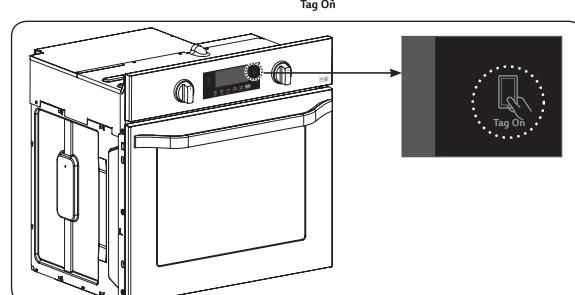


### OBSERVAÇÃO

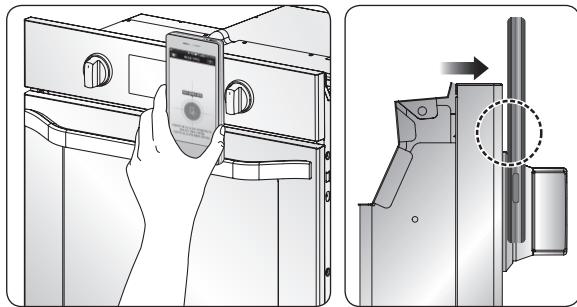
Dependendo do fabricante do smartphone e da versão do Android, o processo de ativação do NFC pode ser diferente. Consulte o manual do seu smartphone para obter detalhes.

Para utilizar a função NFC neste forno, é necessário um smartphone que tenha pelo menos um certo nível de função de reconhecimento NFC → Em alguns casos, telefones equipados com NFC podem não conseguir transmitir com sucesso.

## UTILIZANDO A FUNÇÃO TAG ON O ÍCONE TAG ON



Procure pelo ícone Tag On ao lado do visor do painel de controle. Posicione o smartphone por cima deste ícone ao utilizar a função Tag On com os recursos LG Smart Diagnosis™, programação do modo de cozimento e EasyClean® no aplicativo LG Smart ThinQ.



Se a conexão não for realizada imediatamente, desloque o smartphone ligeiramente em um movimento circular mais amplo até que o aplicativo verifique a conexão.

Por conta das características do NFC, se a distância de transmissão for muito longe, ou se houver um adesivo metálico ou capa espessa no telefone, a transmissão não será boa.

Pressione [ ? ] no aplicativo LG Smart ThinQ para obter um guia mais detalhado sobre como utilizar a função Tag On.

### A POSIÇÃO DA ANTENA NFC

Ao utilizar a função Tag On, posicione seu smartphone de modo que a antena NFC atrás do seu telefone corresponda à posição do ícone Tag On no aparelho. (Como você não consegue ver a posição a antena o aplicativo LG Smart ThinQ tenta encontrá-la para você e mostrar um campo de alvo na tela do seu smartphone.) Se o aplicativo não conseguir exibir um intervalo, tente posicionar a parte central da traseira do smartphone por cima do ícone Tag On do aparelho.

### UTILIZANDO O TAG ON COM APLICATIVOS

Toque na logo do Tag on no aparelho LG com um smartphone equipado com NFC para utilizar os recursos do aplicativo LG Smart ThinQ.

#### **Smart Diagnosis™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)**

Permite que o usuário diagnostique e resolva problemas com o forno.

#### **EasyClean®**

Permite que o usuário programe o EasyClean®, leia o guia de instruções, além de simular e comparar o consumo de energia ao utilizar o EasyClean® ao invés da função autolimpeza.

#### **Configurações do forno (Settings Oven)**

Permite que o usuário altere as configurações do forno, entre elas o modo de hora, lâmpada de alarme de pré-aquecimento, volume do bip, unidades de temperatura, conversão automática da convecção e ajuste do termostato.

**IMPORTANTE:** Podem ser adicionados ou excluídos recursos quando o aplicativo LG Smart ThinQ for atualizado. Os dados salvos no aplicativo LG Smart ThinQ podem ser perdidos quando o aplicativo atualizar ou se houver alterações no smartphone do usuário.

# MANUTENÇÃO

## AUTOLIMPEZA

O ciclo de autolimpeza utiliza temperaturas muito quentes para limpar a cavidade do forno. Quando o modo Autolimpeza é executado, você poderá notar fumaça e um odor.

Isso é normal, sobretudo se o forno estiver muito sujo. Durante a Autolimpeza, a cozinha deve estar bem ventilada a fim de minimizar os odores da limpeza.



### CUIDADO

- NÃO deixe crianças pequenas sozinhas perto do aparelho. Durante o ciclo de Autolimpeza, o lado exterior do forno pode ficar muito quente.
- Se você tiver pássaros de estimação, leve-os para um outro ambiente bem ventilado. A saúde de alguns pássaros é altamente sensível à fumaça liberada durante o ciclo de Autolimpeza de qualquer forno.
- NÃO forre as laterais, prateleiras, parte inferior ou nenhuma outra parte do forno com papel alumínio ou nenhum outro material. Isso pode inutilizar a distribuição de calor, produzir maus resultados de cozimento e provocar danos permanentes ao interior do forno (o papel alumínio pode derreter para a superfície interior do forno).
- NÃO force a porta para abrir. Isso pode danificar o sistema de travamento automático da porta. Tenha cuidado ao abrir a porta após o ciclo de Autolimpeza. Fique ao lado do forno ao abrir a porta, permitindo que o ar quente ou vapor saia. O forno pode ainda estar MUITO QUENTE.

#### Antes de iniciar a Autolimpeza:

- Remova as prateleiras do forno, a forma de grelhar, a grade de grelhagem, todas as assadeiras, papel alumínio e qualquer outro material do forno.
- A cozinha precisa estar bem ventilada para evitar odores da limpeza.
- Remova todos os vazamentos de assados da parte de baixo do forno.
- Verifique se a capa da lâmpada do forno está no lugar e se a lâmpada do forno está desligada.
- A lâmpada do forno não pode ser ligada durante o ciclo de autolimpeza. A lâmpada do forno não pode ser ligada até que a temperatura do forno resfrie até 500°F (260°C) após o término de um ciclo de autolimpeza.



### OBSERVAÇÃO

- Remova as prateleiras e os acessórios do forno antes de iniciar o ciclo de autolimpeza.
- Se as prateleiras do forno permanecerem na cavidade do forno durante o ciclo de autolimpeza, elas irão descolorir e ficarão difícil de deslizá-las para dentro e para fora.
- Limpe o quadro do forno e a porta com água quente e sabão. Enxague bem.
- Não limpe a vedação. O material de fibra de vidro da vedação da porta do forno não é resistente à abrasão.
- É fundamental que a vedação permaneça intacta. Se você notar que ela começou a ficar desgastada, troque-a.
- Limpe eventuais vazamentos da parte inferior do forno.
- Verifique se a capa da lâmpada do forno está no lugar e se a lâmpada do forno está desligada.

## Configurando Autolimpeza

Os tempos de ciclo da função Autolimpeza são de 3, 4 ou 5 horas.

#### Guia de manchas para autolimpeza

| Nível de mancha                       | Configuração do ciclo  |
|---------------------------------------|------------------------|
| cavidade do forno com poucas manchas  | 3 horas de autolimpeza |
| cavidade do forno com algumas manchas | 4 horas de autolimpeza |
| cavidade do forno com muitas manchas  | 5 horas de autolimpeza |

1. Remova todas as prateleiras e acessórios do forno.
2. Gire o botão Oven Mode até selecionar o modo **SELF CLEAN**. O padrão do forno é o da autolimpeza recomendada de 4 horas, para quando o forno está moderadamente sujo. Gire o botão Time/Temp. para ajustar o tempo de autolimpeza para de 3 a 5 horas.
3. Pressione **START**.
4. Quando a Autolimpeza for programada, a porta do forno é travada automaticamente e o ícone do cadeado é exibido. Não será possível abrir a porta do forno antes de que ele resfrie. A trava abre automaticamente quando o forno resfria.



## CUIDADO

NÃO force a porta para abrir quando o ícone do cadeado estiver aceso. A porta do forno permanece fechada até que a temperatura caia. Se a porta for forçada para abrir, ela poderá ser danificada.



## OBSERVAÇÃO

- Não é possível iniciar o ciclo Autolimpeza com o recurso Trava de Segurança ativo.
- A porta trava automaticamente assim que o ciclo de Autolimpeza for programado. Não será possível abrir a porta do forno antes de que ele resfrie. A porta será liberada automaticamente.
- Assim que a porta for travada, a luz indicadora LOCKED para de piscar e permanece acesa. Dê cerca de 15 segundos para que a trava da porta seja ativada.
- Se o relógio estiver programado para exibir 12 horas (padrão), não será possível iniciar a Programação de Autolimpeza para além de 12 horas.

## Configurando Autolimpeza com início atrasado

1. Remova todas as prateleiras e acessórios do forno.
2. Gire o botão Oven Mode até selecionar o modo **SELF CLEAN**. O padrão do forno é o da autolimpeza recomendada de 4 horas, para quando o forno está moderadamente sujo. Gire o botão Time/Temp para selecionar o tempo de autolimpeza de 3 a 5 hours.
3. Pressione **START TIME**.
4. Gire o botão Time/Temp para programar o horário no qual deseja iniciar a autolimpeza.
5. Pressione **START**.



## OBSERVAÇÃO

Talvez seja necessário cancelar ou interromper um ciclo de autolimpeza devido ao excesso de fumaça ou fogo dentro do forno. Para cancelar a função Autolimpeza, gire o botão Oven Mode para a posição **OFF**.

## Durante a Autolimpeza

- O ciclo de autolimpeza utiliza temperaturas muito quentes para limpar a cavidade do forno. Quando o modo Autolimpeza é executado, você poderá notar fumaça e um odor. Isso é normal, sobretudo se o forno estiver muito sujo.
- Conforme o forno é aquecido, você poderá ouvir peças metálicas se expandindo ou contraindo. Isso é normal e não danifica o forno.
- Não force a porta do forno para abrir enquanto estiver sendo exibido LOCKED. A porta do forno permanece fechada até que a temperatura caia. Se a porta for forçada para abrir, ela poderá ser danificada.

## Após o ciclo de Autolimpeza

- A porta do forno permanece fechada até que a temperatura caia.
- Talvez você note um pouco de cinza branca no forno. Limpe-a com pano úmido ou esponja com sabão quando o forno resfriar. Se o forno não estiver limpo após um ciclo, repita o ciclo.
- Se as prateleiras do forno forem esquecidas dentro dele e não deslizarem com facilidade após um ciclo de lavagem, limpe as prateleiras e os apoios das prateleiras com uma pequena quantidade de óleo vegetal para que elas deslizem com mais facilidade.
- Podem aparecer linhas finas no porcelanato devido ao aquecimento e resfriamento. Isso é normal e não afeta o desempenho.

## Visores do modo SELF CLEAN



## EasyClean®

O novo forno da LG com tecnologia de esmalte EasyClean® possibilita duas opções de limpeza para o interior do forno. O recurso EasyClean® se beneficia do novo esmalte da LG para auxiliar na suspensão da sujeira sem produtos químicos pesados. Esse recurso funciona utilizando APENAS ÁGUA por somente 10 minutos em baixas temperaturas para auxiliar na eliminação de PEQUENAS sujeiras antes da limpeza manual.

Ao passo que o EasyClean® é rápido e eficaz para sujeiras pequenas e LEVES, o recurso Autolimpeza é utilizado para remover acúmulos de sujeira PESADA. A intensidade e o elevado calor do ciclo de Autolimpeza podem resultar em fumaça, exigindo que as janelas sejam abertas para permitir a ventilação. Comparado com o processo de Autolimpeza mais complexo, seu forno LG permite limpar com MENOS CALOR, MENOS TEMPO e praticamente SEM FUMAÇA.

Quando necessário, seu forno ainda proporciona a opção de Autolimpeza para uma limpeza mais duradoura e profunda contra a sujeira mais pesada e acumulada.

### BENEFÍCIOS DO EasyClean®

- Ajuda a soltar a sujeira antes da limpeza manual.
- EasyClean® utiliza apenas água, nada de limpadores químicos
- Proporciona uma experiência de Autolimpeza melhor
  - Posterga a necessidade do ciclo de Autolimpeza
  - **Minimiza fumaça e odores**
  - Pode fazer com que a Autolimpeza dure mais

## QUANDO UTILIZAR O EasyClean®

| Sugestão de método de limpeza | Exemplo de sujeira no forno | Padrão da sujeira          | Tipos de sujeiras                       | Alimentos comuns que podem sujar seu forno                                |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|---|---|
| EasyClean®                    |                             | Pequenos pingos ou manchas | Queijo ou outros ingredientes           | Pizza   |
|                               |                             | Leve respingo              | Gordura                                 | Bifes grelhados<br>Peixe grelhado<br>Carne tostada em baixas temperaturas |
| Autolimpeza*                  |                             | Respingo médio a pesado    | Gordura                                 | Carne tostada em altas temperaturas                                       |
|                               |                             | Pingos ou manchas          | Sujeiras por conta de recheio ou açúcar | Tortas  |
|                               |                             |                            | Creme ou molho de tomate                | Caçarolas   |

\* O ciclo de autolimpeza pode ser utilizado para sujeiras acumuladas há muito tempo.

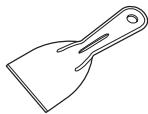
## DICAS DE LIMPEZA

- Deixe o forno resfriar-se até a temperatura ambiente antes de iniciar o ciclo EasyClean®. Se a cavidade do seu forno estiver a 150°F (65°C), será exibido “OVEN IS HOT - PLEASE WAIT” (O FORNO ESTÁ QUENTE - AGUARDE) no visor e o ciclo EasyClean® não será ativado até que a cavidade do forno resfrie.
- Pode ser utilizada uma espátula plástica para raspar a sujeira antes e durante a limpeza do forno.
- Com o lado áspero de um esfregão não abrasivo fica mais fácil de se eliminar manchas acumuladas melhor do que com uma esponja ou toalha macia.
- Algumas esponjas não abrasivas, como aquelas feitas em espuma de melamina, disponíveis em lojas de bairro, também podem ajudar a limpar melhor.

- O forno deve estar nivelado, de forma a garantir que a superfície inferior da cavidade do forno seja 100% coberta por água quando o ciclo EasyClean® começar.
- Para obter melhores resultados, utilize água destilada ou filtrada. Se você utilizar água da pia, ela pode depositar minerais na parte inferior do forno.
- Será mais difícil remover sujeiras que foram cozinhadas em vários ciclos de cozimento com o ciclo EasyClean®.
- Não abra a porta do forno durante o ciclo EasyClean®. A água não ficará quente o suficiente se a porta estiver aberta durante o ciclo.
- Para as áreas de difícil alcance, como a superfície traseira da parte inferior do forno, é melhor utilizar o ciclo de Autolimpeza.

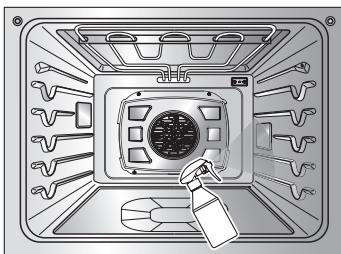
## GUIA DE INSTRUÇÕES DO EasyClean®

1. Remova as prateleiras e acessórios do forno.
2. Raspe e remova toda a sujeira acumulada com uma espátula plástica.
3. Encha uma garrafa pulverizadora com água (10 oz ou 300 ml) e use-a para pulverizar as superfícies internas do forno.



Sugestão de espátulas plásticas:

- Espátula de plástico dura
- Espátula de plástico para panela
- Espátula de plástico para pintura
- Cartão de crédito velho



4. Utilize pelo menos 1/5 de xícara (2 oz ou 60 ml) de água para cobrir completamente a sujeira nas duas laterais e nos cantos do forno.
5. Pulverize ou despeje o restante de água (8 oz ou 240 ml) na parte central inferior do forno.



### OBSERVAÇÃO

Se estiver limpando vários fornos, utilize uma garrafa inteira para limpeza de cada forno. Não pulverize água diretamente na porta. Isso pode fazer com que caia água no chão.

6. Feche a porta do forno.  
Gire o botão Oven Mode para selecionar o modo **EasyClean®**.  
Pressione **START**.



### CUIDADO

- Algumas superfícies podem estar quentes após o ciclo EasyClean®. Utilize luvas de borracha ao limpar para evitar queimaduras.
- Durante o ciclo EasyClean®, a parte inferior do forno fica quente a ponto de provocar queimaduras. Aguarde até o término do ciclo antes de limpar dentro da superfície do forno.
- O não cumprimento pode ocasionar queimaduras. Evite recostar ou se apoiar no vidro da porta do forno enquanto limpa a cavidade do forno.

7. Toca um bip ao término do ciclo de 10 minutos. Ajuste o botão Oven Mode para a posição **OFF** para limpar o visor e encerrar o bip.

8. Após o ciclo de limpeza e durante a limpeza manual, deve haver água na parte inferior do forno a ponto de cobrir todas as sujeiras. Adicione água se necessário. Coloque uma toalha no chão na frente do forno para capturar qualquer água que possa derramar durante a limpeza manual.
9. Limpe a cavidade do forno imediatamente após o ciclo EasyClean®, friccionando com uma esponja não abrasiva molhada. (O lado do esfregão não arranha o acabamento.). Pode vazar um pouco de água para as ventilações inferiores durante a limpeza, mas ela é capturada por uma bandeja abaixo da cavidade aberta e não atinge os elementos de aquecimento.



### OBSERVAÇÃO

NÃO utilize esfregões de aço, esfregões abrasivos ou limpadores, pois esses materiais podem danificar a superfície do fogão permanentemente.

10. Com a cavidade limpa, limpe o excesso de água com uma toalha limpa e seca. Coloque as prateleiras e demais acessórios novamente.
11. Caso permaneça alguma sujeira sólida, repita as etapas acima, verificando se as áreas sujas são bem ensaboadas. Se alguma sujeira mais resistente persistir após vários ciclos EasyClean®, execute o ciclo de Autolimpeza. Verifique se a cavidade do forno está sem as prateleiras e demais acessórios e se ela está seca antes de executar o ciclo de Autolimpeza. Consulte a seção Autolimpeza do manual do proprietário para obter mais detalhes.



### OBSERVAÇÃO

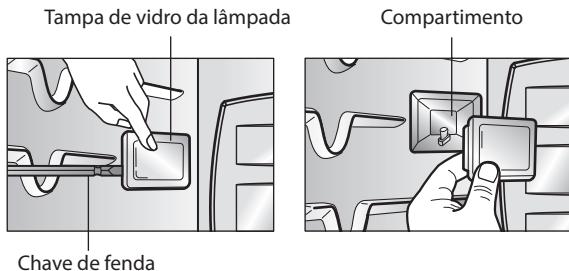
- Caso você se esqueça de cobrir o interior do forno com água antes de iniciar o EasyClean®, gire o botão Oven Mode para a posição **OFF** para finalizar o ciclo.
- Aguarde até que o forno resfrie à temperatura ambiente e, em seguida, pulverize ou despeje água no forno e inicie outro ciclo EasyClean®. A vedação da cavidade deve estar molhada quando o ciclo EasyClean® terminar. Isso é normal. Não limpe a vedação.
- Caso permaneçam depósitos mineirais na parte inferior do forno após a limpeza, utilize uma toalha ou esponja embebida em vinagre para removê-los.

## TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

A lâmpada do forno é uma lâmpada padrão halogena de 10 W para fornos.

### Trocando a lâmpada da lateral:

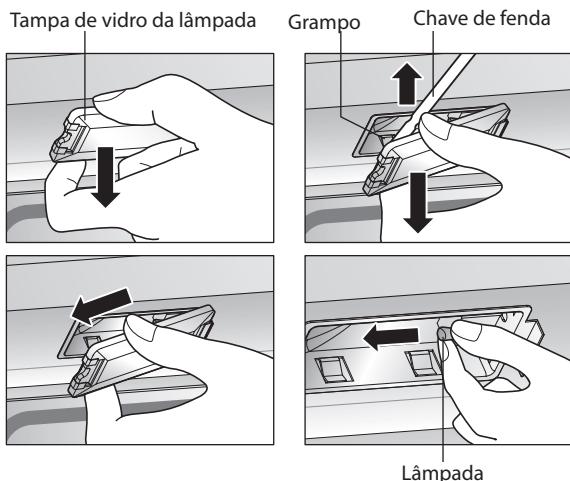
- Verifique se o forno e a lâmpada estão resfriados.**
- 1. Remova o plugue do forno ou desligue a energia.
- 2. Remova as prateleiras do forno.
- 3. Deslize uma chave de fenda entre o compartimento e a tampa de vidro da lâmpada.
- 4. Apoie a tampa da lâmpada de vidro com dois dedos para evitar que ela caia na parte inferior do forno.
- 5. Gire a chave de fenda vagarosamente para afrouxar a tampa de vidro da lâmpada.
- 6. Remova a lâmpada do soquete.
- 7. Troque a lâmpada e recoloque a tampa empurrando-a de volta para a posição.
- 8. Plugue o forno e religue a energia.



### Substituindo a lâmpada na lateral superior:

- Verifique se o forno e a lâmpada estão resfriados.**
- 1. Remova o plugue do forno ou desligue a energia.
- 2. Remova as prateleiras do forno.
- 3. Deslize uma chave de fenda entre o compartimento e a tampa de vidro da lâmpada.
- 4. Apoie a tampa da lâmpada de vidro com dois dedos para evitar que ela caia na parte inferior do forno.
- 5. Gire a chave de fenda vagarosamente para afrouxar a tampa de vidro da lâmpada.
- 6. Remova a lâmpada do soquete.
- 7. Troque a lâmpada, recoloque a tampa da lâmpada empurrando-a de volta para a posição e empurre o grampo para que ele segure a tampa de vidro da lâmpada com firmeza.

8. Plugue o forno e religue a energia.



### AVISO

- Antes de substituir a lâmpada do forno, DESCONECTE a energia elétrica do forno no fusível principal ou painel de interruptores.**
  - O não cumprimento pode provocar lesão corporal grave, morte ou choque elétrico.
- Verifique se o forno e a lâmpada estão resfriados.**
- Use luvas ao trocar as lâmpadas.** Fragmentos de vidro de lâmpadas quebradas podem machucar.

## LIMPANDO O EXTERIOR

### Peças pintadas e acabamento

Para limpeza em geral, utilize uma toalha com água quente e sabão. Para sujeiras mais difíceis e gordura acumulada, aplique um detergente líquido diretamente na sujeira. Deixe na sujeira de 30 a 60 minutos. Enxágue com um pano úmido e seque. NÃO utilize limpadores abrasivos ou nenhum material do tipo. Eles podem arranhar as peças e o acabamento.

### Superfícies de aço inoxidável

Não utilize palha de aço. Ela arranca a superfície.

1. Use uma pequena quantidade de limpador para aparelhos de aço inoxidável ou dê polimento com pano úmido ou papel-toalha úmido.
2. Limpe uma pequena área, friccionando com a fibra do aço inoxidável, se for o caso.

3. Seque e dê polimento com pano macio ou toalha de papel limpa e seca.
4. Repita conforme necessário.

## **OBSERVAÇÃO**

Se foi utilizado um limpador para aparelhos de aço inoxidável baseado em óleo antes no aparelho, lave a superfície com sabão neutro e água antes de utilizar o limpador para aparelhos de aço inoxidável ou lustrador.

## **Forma de grelhar e grade**

### **Não limpe a forma de grelhar e a grade no modo autolimpeza.**

Após grelhar, remova a forma do forno. Remova a grade da forma. Despeje a gordura da forma em um recipiente adequado com cuidado.



### **Lave e enxágue a forma de grelhar e a grade em água quente com esfregão plástico ou sabão.**

No caso de aquecimento de comida, espalhe limpador na grade enquanto ela estiver quente e cubra com papéis-toalha molhados ou pano de cozinha. O ato de ensopar a forma remove os alimentos queimados.

### **A forma de grelhar e a grade podem ser limpos com um limpador de forno comercial.**

Eles também podem ser lavados em uma lava-louças.

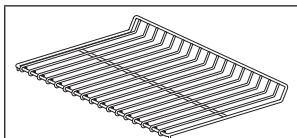
## **Prateleiras do forno**

Remova as prateleiras antes de utilizar o ciclo de autolimpeza.

Se forem deixadas em seus lugares, as prateleiras podem descolorir.

Se as prateleiras forem limpas no ciclo de autolimpeza, suas cores ficarão ligeiramente azuladas e o acabamento ficará feio.

Após a conclusão do ciclo de autolimpeza e resfriamento do forno, fricione as laterais das prateleiras com papel toalha contendo uma pequena quantidade de óleo. Desse modo, será mais fácil para que as prateleiras deslizem pelos trilhos.



## **Cavidade do forno**

Não utilize limpadores de forno. JAMAIS limpe a superfície de porcelana quente ou morna com esponja molhada. Isso pode provocar rachaduras (parecidas com capilares). É preciso limpar a comida derramada quando o forno resfriar. Em altas temperaturas, alimentos reagem com a porcelana e pode resultar em manchas. Ao limpar uma mancha, use apenas produtos de limpeza não abrasivos.

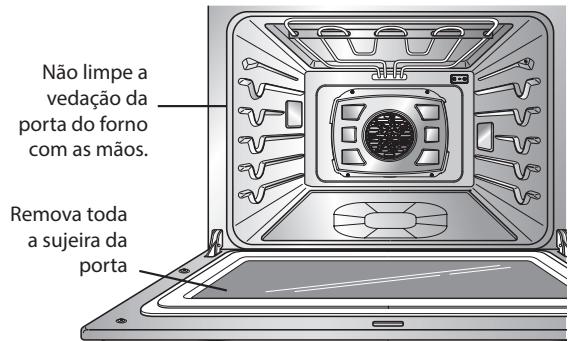
## **Porta do forno**

Utilize água e sabão para limpar a parte superior, laterais e frontal da porta do forno. Enxágue bem. Você pode utilizar um limpador de vidro no vidro exterior da porta do forno. **NÃO** mergulhe a porta em água. **NÃO pulverize nem deixe que a água ou o limpador de vidros penetrem na ventilação da porta. NÃO utilize limpadores de forno**, pó limpante ou nenhum material de limpeza altamente abrasivo no lado exterior da porta do forno. **NÃO** limpe a vedação da porta do forno. A vedação da porta do forno é fabricada com um material entrelaçado que é essencial para uma boa vedação. Cuidado para não friccionar, danificar nem deslocar o revestimento de vedação.



### **CUIDADO**

- **NÃO utilize limpadores altamente abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície.**
  - Isso pode fazer com que o vidro quebre.



## REMOVENDO E REPONDO A PORTA SUSPENSIVA DO FORNO

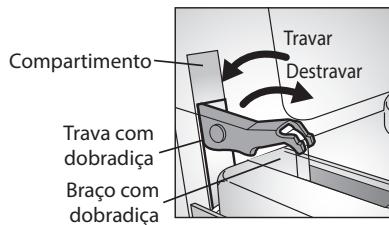


### CUIDADO

- Tenha cuidado ao remover e suspender a porta.
- NÃO suspenda a porta pela maçaneta.
- A porta é muito pesada.

### Removendo a porta:

1. Abra a porta toda.
2. Empurre as travas com dobradiça na direção do quadro da porta, deixando-a na posição destravada.



Trava com dobradiça aberta

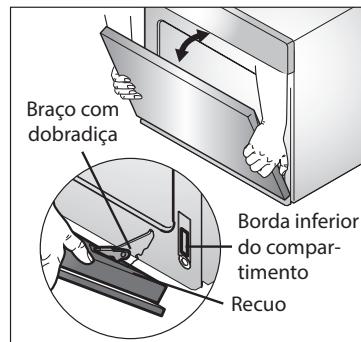
3. Segure as duas laterais da porta firmemente por cima.
4. Feche a porta na posição de remoção da porta, que é de aproximadamente 5 graus.



5. Suspenda a porta e puxe-a para fora até que o braço com dobradiça saia do compartimento.

### Trocando a porta:

1. Segure as duas laterais da porta firmemente por cima.
2. Com a porta no mesmo ângulo da posição de remoção, apoie o recuo do braço do dobradiça na borda lateral do compartimento com dobradiça. O nó do braço com dobradiça deve ficar totalmente apoiado na parte inferior do compartimento.



3. Abra a porta toda. Se a porta não abrir completamente, o recuo não está corretamente apoiado na borda inferior do compartimento.
4. Empurre as travas com dobradiça contra o quadro frontal da cavidade do forno para a posição travada.



5. Feche a porta do forno.

## INSTRUÇÕES DE CUIDADO COM A PORTA

- Os vidros utilizados na maioria dos fornos podem quebrar.
1. Não feche a porta do forno sem posicionar todas as prateleiras do forno.
  2. Não bata no vidro com potes, panelas ou nenhum outro objeto.
  3. O ato de arranhar, bater, jogar ou pressionar o vidro pode enfraquecer sua estrutura, provocando um maior risco de quebra posteriormente.

# SOLUCIONANDO PROBLEMAS

## PERGUNTAS FREQUENTES

**Meu forno novo não cozinha como o antigo cozinhava. Será que a temperatura está programada corretamente?**

Não, seu forno foi testado e calibrado na fábrica. Siga os tempos e a temperatura da receita atenciosamente nas primeiras vezes em que for utilizar o forno. Se, ainda assim, você achar que o forno novo fica quente ou frio demais, você pode ajustar sua temperatura de modo a cumprir com suas necessidades específicas ao cozinar. Consulte a seção Ajuste de Temperatura, página 13, para obter instruções fáceis sobre como ajustar o termostato.

**É normal ouvir um barulho vindo da traseira do forno durante o uso?**

Seu novo forno foi projetado para manter um controle mais preciso da temperatura interna. Você pode ouvir um "estalo" nos elementos de aquecimento do forno novo com mais frequência. Trata-se de uma operação NORMAL.

**Durante o cozimento por convecção, a ventoinha para de funcionar quando abro a porta. Isso é normal?**

Sim, isso é normal. Quando a porta está aberta, a ventoinha de convecção para até que a porta seja fechada.

**Posso pegar respingos com papel alumínio na cavidade do forno?**

Jamais utilize papel alumínio para forrar a parte inferior ou a lateral do forno. Ele pode derreter e colar na superfície inferior da prateleira do forno e não será possível removê-lo. Ao invés disso, coloque um recipiente em uma prateleira inferior para capturar respingos. (Caso já tenha derretido papel alumínio na parte inferior do forno, isso não interfere em seu desempenho.)

**Posso utilizar papel alumínio nas prateleiras?**

Não cubra as prateleiras com papel alumínio. O ato de cobrir toda a prateleira com papel alumínio impede o fluxo de ar, resultando em péssimos cozimentos. Utilize um recipiente forrado com papel alumínio por baixo de tortas de fruta ou outros alimentos açucarados ou ácidos, a fim de evitar que vazamentos danifiquem o acabamento do forno.



### CUIDADO

Você pode envolver o alimento com papel alumínio, mas não permita que ele entre em contato com os elementos de grelhagem/aquecimento expostos do forno. Ele pode derreter ou inflamar, provocando o surgimento de fumaça, incêndio ou lesões.

**Posso deixar as prateleiras no forno quando executar um ciclo de Autolimpeza?**

Não. Isso não danifica as prateleiras, mas as descolora e pode dificultar o deslizamento durante a utilização. Remova todos os itens do forno antes de iniciar um ciclo de Autolimpeza.

**O que devo fazer se as prateleiras ficarem grudentas e difícil de deslizarem?**

Com o decorrer do tempo, pode ser que fique difícil deslizar as prateleiras. Aplique uma pequena quantidade de azeite nas extremidades das prateleiras. Isso fará as vezes de lubrificante, permitindo um deslizamento melhor.

**Devo grelhar com a porta aberta ou fechada?**

Seu forno não foi projetado para grelhagem com a porta aberta. Isso pode danificar o botão e o visor do forno.

## Por que os botões de função não estão funcionando?

Verifique se o forno está no modo Trava de Segurança. O símbolo do cadeado  será exibido no visor quando o modo Trava de Segurança está ativado. Para desativá-lo toque e mantenha pressionado o botão **PROBE** por três segundos. O som de destravamento toca e é exibido UNLOCKING no visor até que os controles sejam destravados.

## O forno continua sujo, mesmo após o ciclo EasyClean®. O que mais devo fazer?

O ciclo EasyClean® auxilia apenas a soltar a sujeira leve de dentro do forno, auxiliando na limpeza manual. **Ela não remove todas as sujeiras automaticamente após o ciclo.** É preciso esfregar o forno após realizar o ciclo EasyClean®.

## Tentei esfregar meu forno após o EasyClean®, mas algumas sujeiras ainda resistem. O que posso fazer?

**O recurso EasyClean® funciona melhor quando a sujeira está totalmente imersa em água antes de realizar o ciclo e durante a limpeza manual.** Se a sujeira não estiver imersa em água o suficiente, o desempenho da limpeza será prejudicado. Repita o processo EasyClean® com água suficiente. Sujeiras oriundas de açúcar e determinadas sujeiras de gordura são ainda mais difíceis de limpar. Se alguma sujeira mais resistente permanecer, utilize o recurso Autolimpeza para limpar o forno profundamente.

## A sujeira nas laterais do forno não estão saindo. Como posso limpá-las?

Pode ser mais difícil mergulhar sujeiras que estão nas laterais e na traseira do forno em água. **Tente repetir o processo EasyClean® com mais de 1/5 de pulverizador de xícara (2 oz or 60 ml) que o recomendado.**

## O EasyClean® elimina toda a sujeira e mancha?

Depende do tipo de sujeira. Sujeiras oriundas de açúcar e determinadas sujeiras de gordura são ainda mais difíceis de limpar. Além disso, se a sujeira não estiver imersa em água o suficiente, o desempenho da limpeza será prejudicado. **Caso permaneçam manchas mais profundas ou acumuladas, utilize o recurso Autolimpeza.** Consulte a seção Autolimpeza do manual do proprietário.

## Tem alguma dica para eliminar a sujeira mais profunda?

Recomendamos que a sujeira seja raspada com uma espátula plástica antes e durante a limpeza manual. Recomendamos também cobrir a sujeira com água.

No entanto, determinados tipos de sujeiras são mais difíceis de limpar que outros. **Para essas sujeiras mais profundas, recomendamos o ciclo Autolimpeza.** Consulte a seção Autolimpeza do seu manual para obter mais detalhes.

## É seguro molhar meu forno de convecção, bico da grelha ou elemento de aquecimento durante o EasyClean®?

Sim. A ventoinha de convenção, o bico da grelha ou o elemento de aquecimento podem se molhar um pouco durante a limpeza. No entanto, não é preciso pulverizar diretamente no bico da grelha e nos elementos aquecedores pois eles se limpam automaticamente durante o uso regular.

## Preciso utilizar xícaras de 1" (10 oz ou 300 ml) de água para o EasyClean®?

Sim. É altamente recomendado pulverizar ou despejar 4/5 xícara (8 oz ou 240 ml) de água na parte inferior e mais 1/5 de xícara de água (2 oz ou 60 ml) nas laterais e outras áreas sujas para cobrir a sujeira, obtendo um melhor desempenho na limpeza.

## Vejo que sai "fumaça" da ventilação do forno durante o EasyClean®. Isso é normal?

Isso é normal. Não se trata de fumaça. Na verdade, isso é vapor de água por conta da água na cavidade do forno. Conforme o forno é brevemente aquecido durante o EasyClean®, a água na cavidade evapora e escapa pela ventilação do forno.

## Com que frequência devo utilizar o EasyClean®?

O EasyClean® pode ser realizado quantas vezes quiser. O EasyClean® funciona melhor quando forno estiver LEVEMENTE sujo por conta de respingos de gordura LEVES e pequenos pingos de queijo, por exemplo. Consulte a seção EasyClean® do manual do proprietário para obter mais informações.

## O que é necessário para o EasyClean®?

Um pulverizador com 1 de xícaras de água (10 oz ou 300 ml), uma espátula plástica, uma esponja não abrasiva e uma toalha. Não se deve utilizar esponjas abrasivas como esfregões para serviços pesados ou palhas de aço. À exceção da toalha, todos os materiais necessários estão inclusos em um kit de limpeza especial que acompanha o seu novo forno.

## ANTES DE LIGAR PARA O ATENDIMENTO

Antes de procurar atendimento, consulte esta lista. Ela pode economizar tempo e custos. A lista inclui ocorrências comuns que não são oriundas da montagem ou dos materiais utilizados neste aparelho.

| <b>Problema</b>  | <b>Possíveis causas/Soluções</b>  |               |  |
|--|---|---------------|--|
|  |   | <b>CÓDIGO</b> | <b>CAUSA</b>   |
| O controle do forno emite um bipe e o visor acusa qualquer código F. | <ul style="list-style-type: none"> <li>O controle eletrônico detectou um problema. Toque qualquer botão e gire qualquer botão uma vez para limpar o visor e parar o bip. Programe o forno novamente.</li> <li>Se o defeito voltar a ocorrer, anote seu número. Limpe o visor e pare o bip. Em seguida, entre em contato com um técnico de serviço qualificado e autorizado.</li> </ul>  | F-3<br>F-19   | Tecla pressionada por tempo demais ou em curto<br>Forno não aquece |
| O forno não funciona   | <ul style="list-style-type: none"> <li>O plugue do forno não está completamente inserido na tomada.<br/>- Verifique se o plugue elétrico está conectado a uma tomada que esteja em funcionamento e devidamente aterrada.</li> <li>Pode ter estourado um fuso na sua casa ou o interruptor desarmou.<br/>- Substitua o fusível ou reinicie o interruptor.</li> <li>Controles do forno programados de forma inadequada.<br/>- As instruções de programação de modos de cozimento começam na página 18.<br/>- As instruções de ajuste da programação do forno começam na página 11.</li> <li>O forno está quente demais.<br/>- Deixe o forno resfriar até chegar a uma temperatura abaixo da temperatura de travamento.</li> </ul>   |               |  |
| O aparelho não funciona.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique se o fio está conectado à tomada. Verifique os fusíveis.</li> <li>A fiação não está completa. Entre em contato com o técnico que instalou o aparelho para obter assistência.</li> <li>Falta de energia. Verifique se as luzes da casa acendem. Ligue para a empresa de energia local para obter atendimento.</li> </ul>  |               |  |
| A lâmpada do forno não funciona.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Troque ou aperte a lâmpada. Consulte Trocando a Lâmpada do Forno, na página 33.</li> </ul>   |               |  |
| O forno produz muita fumaça durante a grelhagem.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>O controle não foi programado de forma adequada. Siga as instruções em Grelhagem, na página 22.</li> <li>A carne está muito próxima ao elemento. Reposicione a prateleira para que haja um espaço adequado entre a carne e o elemento. Pré-aqueça o elemento de grelhagem para que funcione como aquecedor.</li> <li>A carne não ficou preparada corretamente. Retire o excesso de gordura da carne. Corte as bordas de gordura que permanecerem para evitar ondulações, mas não corte muito rente.</li> <li>A forma de grelhar foi inserida no lado errado e a gordura não está escorrendo. Posicione sempre a grade da forma de grelhar com as costelas voltadas para cima e os encaixes para baixo, permitindo que a gordura pingue na forma.</li> <li>A gordura ficou acumulada nas superfícies do forno. É preciso limpar com frequência se for grelhar sempre. Gordura velha e pedaços de comida provocam o surgimento de fumaça.</li> </ul> |               |  |

| Problema  | Possíveis causas/Soluções  |
|---|--|
| A comida não queima ou assa de forma adequada           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controles do forno programados de forma inadequada.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte as instruções para programar os modos Bake, Convection Bake, Roast e Convection Roast, nas páginas 18 a 21.</li> </ul> </li> <li>• A posição da prateleira está incorreta ou a prateleira não está nivelada.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte Colocação da Prateleira e da Panela, na página 17.</li> </ul> </li> <li>• Está sendo utilizada a assadeira errada ou de tamanho errado.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- as dicas nas páginas 17, 19 e 21.</li> </ul> </li> <li>• É preciso ajustar o sensor do forno.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte Ajuste da Temperatura do Forno, na página 13.</li> </ul> </li> </ul>  |
| A comida não grelha da forma adequada.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controles do forno programados de forma inadequada.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte a seção Grelhagem, na página 22.</li> </ul> </li> <li>• As prateleiras não estão na posição correta.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte Recomendações para o uso da grelha, nas páginas 22 a 24.</li> </ul> </li> <li>• A assadeira não é adequada para a grelhagem.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilize a forma de grelhar e a grade que vieram com o forno.</li> </ul> </li> <li>• Foi utilizado papel alumínio na forma de grelhar, a grade não foi posicionada corretamente, ou o corte não está no lado correto.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte a seção Grelhagem, na página 22.</li> </ul> </li> <li>• A tensão pode ser baixa em algumas regiões.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré-aqueça o elemento de grelhagem por 10 minutos.</li> <li>- Consulte a seção Grelhagem, na página 22.</li> </ul> </li> </ul> |
| A temperatura do forno está muito quente ou muito fria. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• É preciso ajustar o sensor do forno.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajuste de Temperatura do Forno, na página 13.</li> </ul> </li> </ul>  |
| O forno não realiza a função Autolimpeza.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controles do forno programados de forma inadequada.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte a seção Autolimpeza, na página 29.</li> </ul> </li> <li>• Não é possível iniciar o ciclo Autolimpeza com a porta aberta.</li> </ul>   |
| Som de estalo ou estouro                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isso é o som do metal aquecendo e resfriando durante as funções de cozimento e limpeza.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Isso é normal.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Excesso de fumaça durante o ciclo de autolimpeza.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sujeira em excesso.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gire o botão Oven Mode para a posição <b>OFF</b>. Abra as janelas para que a fumaça saia. Aguarde o cancelamento o modo Autolimpeza. Limpe o excesso de sujeira e reinicie a limpeza.</li> </ul> </li> </ul>   |
| A porta do forno não abre após um ciclo de autolimpeza. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O forno está quente demais.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deixe o forno resfriar até chegar a uma temperatura abaixo da temperatura de travamento.</li> </ul> </li> </ul>  |

| Problema  | Possíveis causas/Soluções  |
|---|--|
| O forno não está limpo após um ciclo de autolimpeza                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Os controles não foram programados da forma adequada.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte a seção Autolimpeza, nas páginas 29 a 31.</li> </ul> </li> <li>• O forno ficou muito sujo.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpe excessos de sujeira antes de iniciar o ciclo de limpeza. Pode ser preciso limpar manualmente o forno, ou realizar a autolimpeza por mais tempo, quando ele estiver muito sujo.</li> </ul> </li> </ul> |
| O ícone PORTA TRANCADA fica ligado quando quero cozinar.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A porta do forno permanece travada até que o forno resfrie completamente após o ciclo de autolimpeza.</li> </ul>  |
| Odor de gordura ou de queimado saindo pela ventilação.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isso é normal em fornos novos e desaparece com o tempo.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para acelerar o processo, programe um ciclo de autolimpeza por pelo menos 3 horas. Consulte a seção Autolimpeza, nas páginas 29 a 31.</li> </ul> </li> </ul>   |
| A ventoinha de resfriamento continua a funcionar após o desligamento do forno | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A ventoinha desliga automaticamente quando os componentes eletrônicos resfriaram-se o suficiente.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Isso é normal.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Ar quente ventilando para a cozinha após o desligamento do forno.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• É preciso realizar a exaustão do ar quente para manter e resfriar as temperaturas do forno. Quando o calor é resfriado para uma temperatura segura, ele desliga automaticamente.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Isso é normal.</li> </ul> </li> </ul>   |

# SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)

Caso haja algum problema com o forno, ele é capaz de transmitir dados para seu smartphone com o aplicativo LG Smart ThinQ ou através do seu telefone para a central de atendimento da LG.

Não é possível ativar o Smart Diagnosis™ a menos que o forno esteja ligado. Para isso, pressione o botão Power. Se o forno não ligar, será preciso solucionar o problema sem o Smart Diagnosis™.

## UTILIZANDO O SMART DIAGNOSIS™

### UTILIZAÇÃO DO SMART DIAGNOSIS™ COM UM SMARTPHONE

1. Baixe o aplicativo LG Smart ThinQ no seu smartphone.
2. Abra o aplicativo LG Smart ThinQ no seu smartphone. Pressione o botão Smart Diagnosis™ para avançar para a tela seguinte.
3. Siga as instruções do aplicativo. Recomenda-se utilizar o recurso "Tag on", mas o aplicativo demonstra como utilizar o Diagnóstico Audível.
4. Pressione [?] no aplicativo LG Smart ThinQ para obter um guia mais detalhado sobre como utilizar a função Tag On.



### SMART DIAGNOSIS™ ATRAVÉS DA CENTRAL DE ATENDIMENTO

1. Ligue para a central de atendimento LG em: 0800-707-5454
2. Ao receber as instruções do agente da central de atendimento, aproxime o microfone do telefone à logo do Smart Diagnosis™ da máquina. Mantenha o telefone à distância de uma polegada (mas sem tocar) da máquina.
3. Toque e mantenha pressionado o botão **START** por 3 segundos.
4. Mantenha o telefone no lugar até o término do tom de transmissão. Isso leva aproximadamente 6 segundos e o visor conta o tempo.
5. Assim que a contagem terminar e os tons pararem, continue a falar com o agente da central de atendimento, que poderá auxiliar com a informação transmitida para análise.

#### **! OBSERVAÇÃO**

Não toque nenhum outro botão ou ícone do visor.

#### **! OBSERVAÇÃO**

- As diferenças na qualidade da chamada em cada região podem afetar a função.
- Utilize o telefone fixo para obter um melhor desempenho ao ligar, resultando em melhor atendimento.
- Uma ligação de má qualidade pode resultar em má transmissão de dados do seu telefone para a máquina, o que pode provocar o mau funcionamento do Smart Diagnosis™.

#### **! OBSERVAÇÃO**

- Para obter melhores resultados, não desloque o telefone durante a transmissão dos tons.
- Se o agente da central de atendimento não conseguir obter uma gravação de dados precisa, ele poderá pedir que o faça novamente.

## OBSERVAÇÃO

















**SAC** serviço de atendimento  
ao consumidor  
**4004 5400** Capitais e Regiões Metropolitanas  
**0800 707 5454** Demais Localidades  
**[www.lg.com.br](http://www.lg.com.br)**  
**EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC**